



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Facultad de Ciencias Médicas
Centro de Postgrados
Maestría de Epidemiología

Percepción de barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para el cumplimiento del reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, 2021

Trabajo de titulación previo a la obtención
del título de Magister en Epidemiología
Modalidad: Tesis

Autora: María Belén Cabrera Ledesma
0918908260
belencabrera99@gmail.com

Directora: Sandra Victoria Abril Ulloa
0103733481

Cuenca – Ecuador
25-noviembre-2021



RESUMEN

Antecedentes:

La prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población escolar ecuatoriana se ha incrementado. Un factor condicionante en la alimentación de los niños lo constituyen los bares escolares por lo cual los diferentes organismos del mundo buscan estrategias para controlar esta epidemia, una de ellas es la implementación de reglamentos para obtener Bares Escolares Saludables.

Objetivo General:

- Analizar las barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para el cumplimiento del reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, 2021.

Métodos: Estudio cualitativo. Entrevistas virtuales a: 6 dueños de Bares Escolares, 6 Directores de escuelas, 5 expertos sanitarios y 7 padres de familia, todos correspondientes a las diferentes provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago.

Resultados: Bares Escolares se caracterizan por ofertar alimentos con baja calidad nutricional a pesar de haber disminuido el expendio de alimentos procesados; el problema actual radica en las preparaciones sin control, que realizan los encargados del Bar Escolar por falta de sanciones. Los grupos de estudio aseguran que la educación alimentaria es vital para la formación de buenos hábitos alimenticios.

Conclusiones: Se conocieron las barreras y facilidades que existen en relación al cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares y a la vez observaciones del mismo para mejorar su aplicación, a fin de tener Bares Escolares Saludables y efectivos para mejorar los hábitos alimentarios de la población escolar, con miras a reducir el sobrepeso y la obesidad.

Palabras clave: Barreras. Bares Escolares. Alimentos Saludables.

Epidemiología. Nutrición.



ABSTRACT

Background:

The prevalence of overweight and obesity in the Ecuadorian school population has increased. School bars are a determining factor in children's nutrition, which is why different organizations around the world seek strategies to control this epidemic, one of which is the implementation of regulations to obtain Healthy School Bars.

General objective:

- Analyze the barriers and facilities that school bar owners, school directors, health experts and parents perceive for compliance with the regulation of school bars in health zone 6, 2021.

Methods:

Qualitative study. Virtual interviews with: 6 owners of School Bars, 6 School Directors, 5 health experts and 7 parents, all corresponding to the different provinces of Azuay, Cañar and Morona Santiago.

Results:

School Bars are characterized by offering food with low nutritional quality despite having decreased the sale of processed foods; The current problem lies in the uncontrolled preparations carried out by those in charge of the School Bar due to lack of sanctions. The study groups assure that food education is vital for the formation of good eating habits.

Conclusions:

The barriers and facilities that exist in relation to compliance with the School Bars Regulation were known and at the same time observations of the same to improve its application, in order to have Healthy and effective School Bars to improve the eating habits of the school population, with you aim to reduce overweight and obesity.

Keywords: Barriers. School Bars. Healthy food. Epidemiology. Nutritio



INDICE

RESUMEN	2
ABSTRACT.....	3
CLAUSULAS	¡Error! Marcador no definido.
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD	¡Error! Marcador no definido.
AGRADECIMIENTO	9
DEDICATORIA	10
CAPITULO I.....	11
1.1 INTRODUCCIÓN.....	11
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	12
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	15
CAPITULO II.....	17
2.1 FUNDAMENTO TEÓRICO	17
Regulaciones de bares escolares desde un enfoque epidemiológico	17
La importancia de regular el consumo de alimentos en bares escolares	19
Barreras en alimentación escolar y hábitos alimentarios	20
Bares escolares en el resto del mundo	22
Nutrición, parte del sistema educativo.....	24
CAPITULO III.....	27
OBJETIVOS DEL ESTUDIO:.....	27



3.1 Objetivo General:	27
3.2 Objetivos Específicos:	27
CAPITULO IV.....	28
4. METODOLOGÍA:	28
4.1 Diseño del estudio:.....	28
4.2 Área de Estudio:.....	28
4.3 Población de estudio:	29
4.4 Criterios de inclusión y criterio de exclusión:.....	29
4.5 Categorías de inicio:.....	29
4.6 Método, técnicas e instrumentos para la recolección de la información:....	32
Instrumento:.....	34
4.7 Procedimientos:.....	34
Plan de análisis:	34
4.8 Consideraciones bioéticas.....	34
CAPITULO V.....	36
5.1 RESULTADOS POR GRUPOS DE ESTUDIO Y CATEGORIAS.....	36
5.1 Resultados Expertos Sanitarios	36
5.2 Resultados Padres De Familia	55
5.3 Resultados Dueños De Bares Escolares	68



5.4 Resultados Directores Unidades Educativas.....	82
CAPITULO VI.....	95
DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	95
CAPITULO VII.....	103
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	103
CAPITULO VIII.....	106
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	106
CAPÍTULO IX.....	112
ANEXOS	112
ANEXO 1.....	112
ANEXO 2.....	116



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

María Belén Cabrera Ledesma en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Percepción de barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para el cumplimiento del reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, 2021", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 25 de noviembre de 2021

María Belén Cabrera Ledesma

C.I: 0918908260



Cláusula de Propiedad Intelectual

María Belén Cabrera Ledesma, autor/a del trabajo de titulación “Percepción de barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para el cumplimiento del reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, 2021”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 25 de noviembre de 2021.

María Belén Cabrera Ledesma

C.I: 0918908260



AGRADECIMIENTO

A Dios por darme la seguridad de ser capaz y guiarme en este camino, a mi Papá y Mamá que me dieron la oportunidad de permitirme estudiar esta maestría y a mi tutora de Tesis Dra. Victoria Abril que estuvo presente durante todo el proceso de investigación brindándome sus conocimientos lo cual facilitó la culminación de esta investigación.



DEDICATORIA

A mi familia que me apoyó siempre para alcanzar una meta profesional más y sobre todo a mi esposo y mi hija que son mi motivación para crecer y seguir adelante.



CAPITULO I

INTRODUCCIÓN

Las Políticas Públicas enfocadas a dar soluciones a los problemas alimentarios, son reconocidas como un complemento esencial de las acciones dirigidas a mejorar la seguridad alimentaria de los escolares, representan además la estrategia principal de la prevención y control de las enfermedades crónicas no transmisibles relacionadas con la obesidad, pero, muchas de las veces existen barreras que impiden el cumplimiento de estas regulaciones. ¿Alguien se plantea estas barreras?

Este estudio tiene como objetivo general analizar las barreras y facilidades que perciben los grupos cercanos al funcionamiento de bares escolares (Dueños de bares escolares, Directores de escuelas, Expertos Sanitarios y Padres de Familia) en relación al cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares de las provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago, 2021.

Es importante recalcar que con el análisis del estudio planteado se pretende enfatizar que, para crear correctamente Políticas Públicas relacionadas a la Nutrición es preciso conocer qué impacto tiene el comportamiento epidemiológico en la creación de estas, esto, debido a que los programas se han centrado básicamente en considerar a la obesidad como una enfermedad que requiere diagnóstico temprano, atención oportuna y tratamiento adecuado, pero se tiene olvidado el problema social y cultural que desencadena.

La información que han brindado los participantes de este estudio se obtuvieron mediante entrevistas virtuales, con esto se podrá tener una visión general sobre las cosas que afectan al querer cumplir un reglamento, en este caso, el reglamento de Bares Escolares, lo cual nos hará pensar que, realizar políticas publicas va más allá de solo crearlas y que al crearlas requiere un



análisis más profundo en otros ámbitos, por ejemplo, desde un enfoque epidemiológico.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Varios estudios han demostrado que el consumo de alimentos está determinado por el entorno donde el individuo y las comunidades se desenvuelven tales como: la familia, las escuelas, los empleos, las condiciones económicas, la cultura, y se considera que las políticas públicas son factores que influyen en este aspecto. Publicaciones internacionales han reportado que existe disponibilidad de alimentos con baja calidad nutricional y alto contenido energético en bares escolares de las Instituciones Educativas, esto influye de manera importante en el consumo de alimentos de alto contenido de grasas trans y carbohidratos y por lo tanto también en la reducción del consumo de frutas y verduras en los escolares(1).

La actual situación epidemiológica del mundo y del Ecuador, refleja que la obesidad es considerada como un problema importante de salud pública y nutrición. En México, el 33,2 % de los niños en edad escolar presentan sobrepeso y obesidad(2), cifra que no está alejada de la que se presenta en el Ecuador, siendo esta un porcentaje del 30%, es alarmante, sobre todo si se toma en cuenta que la prevalencia de sobrepeso y obesidad en la edad preescolar es de 8.5% y se triplica al pasar a la edad escolar (3).

Considerando que los niños llegan a las escuelas a una edad en la cual se desarrollan sus hábitos alimentarios, es muy importante que exista buena oferta de productos saludables en los bares escolares y evitar problemas de salud. Las necesidades energéticas en estos grupos de edad son elevadas, y es aquí donde se corre el riesgo de elegir alimentos inadecuados(4).

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)(5) reconoce que las escuelas son un entorno ideal para contribuir a la nutrición y el desarrollo infantil y juvenil por lo que la Organización Mundial de



la Salud (OMS)(6) ha establecido una serie de líneas de acción para promover entornos escolares saludables.

Frente a esta situación, con el fin de establecer hábitos alimentarios saludables, garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado y promoción de la salud de niños, adolescentes y comunidad educativa en general, el Ministerio de Educación (MINEDUC) junto con el Ministerio de Salud Pública (MSP) consignaron el Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, a través del Acuerdo Interministerial Nro. 0005-14(7) que fue publicado el 24 de abril de 2014, el cual refleja que en estos espacios, no se podrán expendir alimentos ricos en grasa, sal, azúcar o que contengan cafeína, edulcorantes artificiales y bebidas energéticas. El Acuerdo señala que los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares deben ser naturales, frescos, nutritivos, inocuos y de calidad, por lo que en el establecimiento no debe comercializarse bebidas gaseosas, artificiales y azucaradas(8).

Si bien los programas de intervención educativa, enfocadas a dar soluciones a los problemas alimentarios que afectan a los escolares, son reconocidas como un complemento esencial de las acciones dirigidas a mejorar la seguridad alimentaria de los escolares, no quiere decir que estas intervenciones necesariamente se cumplan. La International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support (INFORMAS)(9) recomienda evaluar el impacto de los programas generados al menos 12 meses después de su introducción. En lo posible, debería aumentar la responsabilidad de las medidas gubernamentales para mejorar la salud de la comunidad educativa. La evaluación de la implementación de políticas se reconoce cada vez más como un mecanismo clave para mejorar la responsabilidad del gobierno(10). Por lo tanto, una estrategia de salud valedera no puede limitarse solamente a la creación de políticas públicas sin medir el impacto social que estas ocasionan(11).



El acuerdo propone promover una cultura alimentaria y nutricional en todo su contexto, y viendo el lado positivo, este constituye una herramienta importante para la adquisición de buenos hábitos alimentarios en esta población, pero además de ofrecer alimentos saludables en el Bar Escolar se deberían analizar si existen barreras que interfieren con el cumplimiento de las regulaciones propuestas. Por ejemplo, en Chile(12) se demostró que una de las barreras que tenían los estudiantes para comprar colaciones saludables era su alto precio además de la baja oferta de los alimentos saludables en el interior de las Instituciones Educativas; por tal motivo las modificaciones en el precio pueden aumentar la compra de frutas, verduras y comida baja en grasa(13).

El precio, la conveniencia y las relaciones sociales, son valores considerados al momento de elegir un alimento, y la industria se ha ocupado de estos aspectos al ofrecer golosinas seductoras a la vista, con precios bajos, fáciles de conseguir y que son de gran aceptabilidad social(14).

Así mismo, otro estudio realizado en Australia demostró que el precio de los alimentos clasificados como saludables en los bares escolares era más caro que los alimentos menos saludables, favoreciendo así a elecciones alimentarias inapropiadas para los estudiantes. El estudio concluyó diciendo que el precio de los alimentos comercializados en el ambiente escolar se configura como uno de los factores determinantes más importantes para el consumo alimentario y que las políticas deberían considerar el precio de los alimentos(15).

Por otra parte, un estudio en México mostró que las escuelas están abandonando el programa de bares escolares saludables debido al mayor costo que implica proveer alimentos más saludables, además de otras barreras interesantes(16).



Con estos antecedentes se puede decir que algunos países, incluido el Ecuador, han generado regulaciones para Bares Escolares lo cual podría contribuir a disminuir los problemas de malnutrición, pero, a pesar de que el país ha invertido en varios programas de alimentación para este fin, no se sabe si se está mejorando el estado nutricional de los escolares o si en realidad los estudiantes tienen acceso a alimentos realmente saludables.

Por este motivo, surgen las siguientes interrogantes:

- ¿Existen barreras que impiden el cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares?
- ¿Cuáles son las facilidades que permiten cumplir el Reglamento de Bares Escolares?

JUSTIFICACIÓN

En Ecuador, el sobrepeso y la obesidad entre los niños, niñas y adolescentes es una preocupación creciente, 1 de cada 10 niños menores de cinco años ya sufre esta condición. La cifra aumenta con la edad: 1 de cada 3 niños en edad escolar y 1 de cada 4 adolescentes ya registra sobrepeso(17). Si el objetivo del Programa de Bares Escolares en el Ecuador es promover una cultura alimentaria y nutricional para obtener como resultado la disminución de los problemas de sobrepeso, obesidad y la presencia de enfermedades crónicas no transmisibles en la adultez, el conocimiento que se genere con esta investigación será de utilidad. Primero, porque el análisis de las Regulaciones de Bares Escolares representa una buena estrategia en la prevención y control de estas enfermedades y al disponer de información directa de las personas involucradas sobre su percepción frente a este tema será de provecho para actuar a tiempo y de esta manera alertar a los actores de interés. El Reglamento de Bares Escolares no solo debería asegurar la oferta de alimentos saludables en los entornos educativos, si no que estos a su vez puedan ser accesibles. Por ejemplo, si la investigación mostrara como una de



sus barreras el costo elevado de alimentos saludables el programa necesitará ser evaluado para implementar nuevas estrategias y así obtener el impacto esperado.

Segundo, no se ha realizado un estudio que contenga esta información y menos desde un enfoque epidemiológico considerando a la obesidad como un determinante social por lo que se pretende no solo conocer las barreras si no comprender las causas de las causas que impiden el cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares. Se aspira que los resultados puedan ser publicados para que exista información validada por parte del Ecuador sobre este tema.

Tercero, los resultados de la investigación serán de utilidad para el Ministerio de Salud Pública (MSP), Ministerio de Educación (MINEDUC), Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), Asociación Nacional de Nutricionistas del Ecuador (ANNE) y resto de entidades interesadas.

Cuarto y último, los beneficiados serán todos aquellos que conformen la comunidad educativa siendo estos: estudiantes, profesores, padres de familia, autoridades, debido a que al finalizar la investigación se realizará una propuesta de intervención con el fin de ofrecer un Bar Escolar Saludable y accesible para todos.



CAPITULO II

FUNDAMENTO TEÓRICO

La obesidad infantil es un factor predictivo importante de la obesidad en la edad adulta, que tiene consecuencias económicas y sanitarias perfectamente conocidas, tanto para la persona como para la sociedad en general por este motivo las políticas públicas deben propiciar que las escuelas se transformen en ambientes saludables y uno de esos ambientes es el bar escolar(18) (19).

La OMS define Entornos Saludables como aquellos que apoyan la salud y ofrecen a las personas protección frente a las amenazas para la salud. Crear ambientes escolares saludables permite abordar factores de riesgo y protectores, y generar mejores oportunidades para la salud y el aprendizaje de los estudiantes. Bajo ese paradigma, una Escuela Promotora de Salud es una institución educativa que planifica e implementa de forma continua acciones para constituirse en un entorno físico y psicosocial saludable para todos sus miembros (20).

Regulaciones de bares escolares desde un enfoque epidemiológico

Al hablar de Bares Escolares, se entiende a estos como “locales ubicados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicio debidamente contratados, autorizados y capacitados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, sin dejar de lado las condiciones físicas, higiénicas y sanitarias adecuadas y los permisos de funcionamientos legales y vigentes”(7).

Por otro lado, la epidemiología nutricional es considerada una herramienta muy útil para la evidencia de los problemas a resolver en la salud pública y nutricional(21). Se conoce que hoy en día existe un incremento acelerado de la obesidad, la cual tiene un origen muy complejo y por este motivo los diferentes



organismos del mundo deciden crear Políticas Públicas para controlar esta epidemia y dentro de estas Políticas Públicas existen Regulaciones específicas para la implementación de Bares Escolares Saludables en las Instituciones Educativas. Ecuador cuenta con recursos y capacidades suficientes para superar el problema de sobrepeso y obesidad; el reto está en no solo obtener políticas públicas más eficientes, si no que estas a su vez sean creadas y analizadas desde un punto de vista epidemiológico, es decir, que sean incluyentes e integrales, que permitan atacar a las verdaderas causas que le dan origen a este determinante social que es la obesidad.

Si se pretende tener una mirada desde el punto de vista epidemiológico, será necesario que se tome en cuenta a la alimentación desde una perspectiva comprensiva (qué come y por qué come así), y no normativa (qué tiene o no que comer) y de esta forma se estaría considerando a la alimentación como un hecho social, por lo tanto, de alguna forma sería correcto no relacionar la comida solamente con términos de nutrientes sino también con las relaciones sociales que llevan a que eso sea considerado como tal y sus efectos, no sólo en el organismo de los comensales, sino en la organización social(22). Son más importantes los factores que permiten mejorar o mantener la salud que los servicios a los cuales se tiene que acudir cuando se enferman, si no se gestiona desde ese enfoque se estaría dando a conocer solamente el iceberg del problema.

Si una de las barreras del estudio fuera que no existe aceptabilidad de los productos nutritivos por parte de los estudiantes, se debería indagar en qué es lo que pudiera estar pasando y plantear realmente las verdaderas barreras existentes para que estas sean trabajadas y así poder plantear regulaciones más cercanas a la realidad; hay que tomar en cuenta que un niño no come brócoli por motivos mucho más complicados que el simple hecho de que no le gusten los alimentos verdes. El gusto por determinados alimentos se asocia inicialmente a muchos factores y esto se conoce como preferencias alimentarias. Se acepta generalmente que los comportamientos frente a la



alimentación se adquieren a través de la experiencia directa con la comida, por la imitación de modelos, la disponibilidad de alimentos, el estatus social, los simbolismos afectivos y las tradiciones culturales(23).

Entonces, se podría decir que, alimentarse es una práctica que resume otras prácticas sociales, pero es importante indicar que lejos de ser solo un hecho biológico o social, la alimentación también es un fenómeno político, psicológico, cultural, económico y ambiental cuya complejidad es enorme(22).

La importancia de regular el consumo de alimentos en bares escolares

Considerando que la alimentación y la nutrición son procesos influenciados por aspectos biológicos, ambientales y socioculturales, y que durante la infancia contribuyen a un óptimo crecimiento y desarrollo, así como a la maduración biopsicosocial, es necesario que los niños y adolescentes adquieran durante esta etapa hábitos alimentarios saludables. La problemática presente de obesidad en escolares relaciona a la escuela como entorno fundamental en la promoción de factores protectores en materia de hábitos alimentarios saludables, y por lo tanto estilos de vida saludables que perduren hasta la etapa adulta, disminuyendo el riesgo de desarrollar enfermedades crónico-degenerativas.

Por lo tanto, la escuela y el Bar Escolar al ser un marco idóneo para la adquisición de buenos hábitos alimentarios es importante que los escolares dispongan de alimentos que les brinde todos los nutrientes requeridos. Nunca es demasiado pronto para fomentar hábitos de alimentación saludable, al brindarles opciones desde temprana edad poco a poco irán adquiriendo hábitos alimenticios saludables para ello es importante asegurar que las opciones que se encuentran a su disposición garanticen una alimentación sana beneficiando la salud integral del estudiante. Por ello, los Bares Escolares pueden ser el lugar ideal para vender y fomentar el consumo de alimentos sanos. Los niños



pasan una cantidad significativa de tiempo en la escuela, por lo que la alimentación disponible en la escuela si es importante.

La permanencia en las instituciones educativas, así como el crecimiento de los niños y niñas, hacen que desarrollen capacidades de libre elección, y de este modo el consumo de alimentos empieza a ser un proceso de elección autónoma de acuerdo con diversos factores como: hábitos alimentarios, presión e influencia de sus compañeros, publicidad en medios de comunicación, dinero destinado a la compra y oferta de productos encontrados en los lugares de distribución dentro de los entornos escolares.

Barreras en alimentación escolar y hábitos alimentarios

Se consideran barreras todos aquellos factores que intervienen de forma negativa en el mantenimiento o adquisición de una nueva conducta saludable, mientras que las facilidades por el contrario son aquellos que favorecen estos cambios, es decir aquellos aspectos que propician el desarrollo de hábitos de alimentación saludables en los preescolares. La identificación de las principales barreras y facilidades que tengan que ver con la alimentación saludable en la edad preescolar es necesaria para direccionar las estrategias a prevenir el sobrepeso y la obesidad infantil(24).

En la actualidad las nuevas dinámicas familiares y la gran exposición de los niños a los comerciales alimentarios han modificado los patrones de consumo, originando con ello el aumento de la obesidad infantil, por este motivo se enfatiza la importancia de la educación para la salud como herramienta preventiva y promocional en el cambio de conductas relacionadas con la adopción de hábitos alimentarios saludables, destacando el desarrollo de programas nutricionales aplicados en escuelas con el objetivo de buscar el trabajo conjunto entre los padres de familia y las autoridades para lograr modificar conductas no saludables, lograr estilos de vida saludables y para este fin se necesita gente comprometida que busque el bien común.



La educación para la salud tiene como objetivo primordial diseñar programas de intervención destinados a modificar creencias, costumbres y hábitos no saludables, además de promover, proteger y fomentar la salud(25). Pero muchas de las veces estos programas generan barreras y evitan su cumplimiento, la superación de las barreras que impiden el pleno desarrollo de una educación en salud es una cuestión que tiene que ver con el día a día en la escuela y la implicación de toda la comunidad educativa: profesores, alumnos y padres. Implica cambios de mentalidades en todos los actores implicados y una actitud más decidida de los responsables de las políticas públicas de nutrición a la hora de proporcionar los recursos necesarios y de poner en marcha leyes y normativas que garanticen plenamente el bienestar nutricional de los escolares.

La educación, en las escuelas contribuye a fomentar hábitos alimentarios saludables que contrarresten la prevalencia de obesidad a través de la promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables en los escolares(25) que inculque en los niños actitudes, conocimientos y hábitos saludables que favorezcan su crecimiento y desarrollo.

La OMS establece la recomendación sobre cantidades de energía y nutrientes diarios, de acuerdo a los diversos grupos de edad, sexo y actividad física. Ahora bien, la educación para una correcta alimentación es algo más que la consecución del equilibrio nutritivo y, por tanto, la educación nutricional ha de contemplar también los aspectos sociales y culturales que forman parte de ella, aquí se puede aplicar los aspectos a tomar en cuenta desde el nivel general, particular e individual, sin centrarse únicamente en lo individual sino proyectarse hacia una salud colectiva(26).

Al realizar una apreciación epidemiológica integral para conocer el resultado de las acciones que se realizan para el bienestar de una comunidad, en este caso educativa, es necesario que una vez que se conozcan las barreras para el



cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares también se concientice a los estudiantes en el ámbito de la nutrición, no solamente estar a la expectativa de que elijan alimentos que se disponen sin explicar el por qué y tengan que hacerlo solamente porque así lo ordenan las Políticas Públicas. Es preciso nombrar que, aunque los conocimientos son importantes, no son suficientes para cambiar conductas alimentarias. Es un proceso largo que se irá adoptando cuando se trate el problema de raíz comprendiendo que la alimentación es un determinante social(27).

Bares escolares en el resto del mundo

El programa aplicado a través de una estrategia múltiple (educativa, promocional auditiva, visual y de disponibilidad de alimentos saludables en los bares escolares) en un grupo de escolares de la ciudad de Hermosillo, Sonora(28), tuvo un efecto positivo en la variación y frecuencia de consumo de alimentos saludables en comparación con un grupo de escolares sin la intervención.

México tiene una larga historia de implementación de programas y políticas orientadas a mejorar la nutrición de grupos vulnerables, pero, a pesar de la evolución que han presentado las políticas y programas de alimentación y nutrición en México, la desnutrición y las enfermedades asociadas con deficiencias de ciertos nutrientes persisten tanto como la obesidad(29).

En los países desarrollados, la alimentación escolar constituye una práctica difundida y no cuestionada en cuanto a sus objetivos, porque su único objetivo es atender a los derechos del niño. En contraste, en los países subdesarrollados, todavía se vive un estado de no ciudadanía, regido por carencias y privilegios(30).

En España las iniciativas de educación alimentaria, que tenían con los escolares, resultaron claves a la hora de garantizar su correcta alimentación y



servieron para corregir algunos problemas, pero no pudieron frenar la creciente epidemia de obesidad. A la hora de diseñar iniciativas recomiendan profundizar en el papel del entorno, no sólo en lo referente a la industria agroalimentaria, sino al conjunto de actores y determinantes sociales que influyen en los hábitos alimentarios(30).

La Ley 1355 de 2009 del Congreso de la República de Colombia(31) declaró la obesidad como una enfermedad crónica de salud pública, por lo que estableció distintas estrategias para promover una alimentación sana y balanceada, entre ellas, señaló que los establecimientos educativos públicos y privados deben garantizar la disponibilidad de frutas y verduras a sus estudiantes, y que además deben adoptar un programa de educación alimentaria, de conformidad a los lineamientos que desarrolle el actual Ministerio de Salud y Protección y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, quienes tendrán en cuenta las características culturales de las distintas regiones de Colombia.

En el desarrollo y ejecución de esta Ley, la capital del Valle del Cauca, se convirtió en un modelo para América Latina, al establecer los bares escolares saludables, en donde brindan una alimentación balanceada y saludable a los niños de la ciudad. En dicho proyecto se vinculó el sector privado y los resultados han abarcado aspectos tan importantes como el fomento de la alimentación sana, donde demuestran haber alcanzado metas que transformaron los hábitos de oferta y consumo de alimentos dentro de los planteles con bares escolares.

Esta ley prioriza la coordinación de acciones de promoción, regulación, monitoreo y vigilancia necesaria para reducir su prevalencia y generar entornos saludables que fomenten su prevención y control mediante la coordinación de acciones dirigidas a implementar la actividad física y la alimentación saludable en los estilos de vida de la población colombiana.



Un estudio realizado en Argentina(32) sobre la oferta de alimentos en los Bares Escolares analizó la disponibilidad de los mismos en más de 60 kioscos, en distintas provincias, donde, se observó que el 80% de los kioscos presentaban alimentos considerados poco saludables. Sin embargo, esta realidad ha ido cambiando en muchas regiones de Argentina debido a que diferentes provincias y comunidades vienen impulsando proyectos de ley u ordenanzas sobre la regulación de los bares escolares.

Un estudio chileno(12) demostró que el aumento en la oferta de alimentos saludables junto a estrategias de marketing saludable acrecienta, significativamente, el consumo de estos alimentos en la población escolar, por esto desde principios de los años 2000, en Chile, se vienen realizando experiencias de bares saludables exitosos, que se han multiplicado a lo largo del país.

Los bares escolares poco saludables fomentan la elección de alimentos no saludables a través de la disponibilidad generalizada de alimentos baratos, altamente sabrosos, altamente promocionados, densos en energía y pobres en nutrientes(33). Por este motivo, es importante crear acuerdos civiles para promover y defender políticas específicas como son los alimentos saludables en las escuelas(34).

Sin Embargo, existe un esfuerzo a nivel mundial para generar estrategias que permitan mejorar el estado nutricional. Es importante lograr que los Bares Escolares de las escuelas aumenten la oferta de productos saludables y desalentar la promoción de combos que incluyan alimentos no recomendables a precios bajos. Esto refuerza la necesidad de implementar las ordenanzas, proyectos y actividades destinados a mejorar la calidad alimentaria durante la jornada escolar.

Nutrición, parte del sistema educativo



Las costumbres nutricionales adquiridas en la niñez se modifican muy poco en los años posteriores. Los escolares necesitan una cultura dietética basada en los alimentos que pueden comer, más que en los que deben evitar. se debería concientizar una cultura alimentaria también en otras áreas, de lo contrario la población seguirá actuando de manera incorrecta sin obtener beneficios reales.

Los modelos epidemiológicos reconocen que la influencia publicitaria es algo serio a considerar, es un punto en contra cuando se quiere educar en hábitos alimentarios pero un estudio publicado en la edición de agosto del 2016 de *Pediatría*(35) nos muestra lo contrario, sugiriendo que las tácticas de comercialización, a menudo culpables de popularizar alimentos con bajo contenido nutritivo, también pueden hacer que más niños elijan verduras a la hora del almuerzo. A estudiantes de escuelas primarias se les ofreció verduras en la cafetería en una enorme barra de ensaladas. En algunas escuelas, la barra de ensaladas estaba decorada con carteles de personajes de historietas que obtenían "superpoderes" comiendo las verduras que se exhibían allí. Otras escuelas aplicaban la misma temática, pero a través de un televisor ubicado en las cercanías. Algunas escuelas usaban tanto los carteles como el televisor para captar la atención de los niños. El grupo de control solamente tenía una simple mesa con verduras frescas. En el grupo con el televisor y los carteles, se eligieron 3 veces más verduras. Las veces en que se utilizó el cartel o el televisor, se consumió el doble de los alimentos saludables en comparación con el grupo de control. Es evidente que la publicidad se puede manipular para presentar mensajes de valor capaces de impactar la formación de conductas y preferencias de alimentos saludables.

El hábito de desayunar es mucho menos frecuente que lo recomendable en una gran proporción de la población. Cuando esto sucede en la población infantil y particularmente en la edad escolar tiene dos repercusiones directas, una relacionada con la calidad de la alimentación y otra por el rol que desempeña el desayuno en una mejor predisposición para el aprendizaje(36).



En este sentido, es conveniente, desarrollar la nutrición como materia básica en el sistema educativo de los escolares, de esta manera se estaría formando un paradigma saludable a seguir desde pequeños y sería una estrategia adecuada para comenzar a tener adultos saludables en el futuro. Muchos de los hábitos incorrectos que maneja la población se dan por el hecho de que se desconoce el tema, ni si quiera se conoce el efecto perjudicial que puede haber en corto o largo plazo sobre la salud.



CAPITULO III

OBJETIVOS DEL ESTUDIO:

Objetivo General:

- Analizar las barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para el cumplimiento del reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, 2021.

Objetivos Específicos:

- Analizar los parámetros del Reglamento de Bares Escolares del Ecuador.
- Conocer las barreras y facilidades que perciben los entrevistados en relación al cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares.
- Comprender si las barreras percibidas pueden ayudar a mejorar el Reglamento de Bares Escolares para su cumplimiento.
- Conocer si una de las percepciones de los entrevistados para acceder a alimentos saludables es el precio.



CAPITULO IV

METODOLOGÍA:

El estudio que sustenta esta investigación fue de tipo cualitativo; se buscó desarrollar un análisis de las barreras y facilidades percibidas por los diferentes grupos de estudio en relación al cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares, por lo tanto, se inició con una revisión documental que incluyó el análisis del reglamento de bares escolares. El segundo momento del trabajo consistió en realizar entrevistas virtuales mediante el programa zoom a los diferentes grupos de estudio: 6 directores de Unidades Educativas, 5 Expertos Sanitarios, 7 padres de familia y 6 dueños de bares escolares, todos pertenecientes a las diferentes provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago.

Se entrevistó a directores, porque de alguna manera son ellos quienes guían las diferentes normativas creadas por el Gobierno en las escuelas, por otro lado, se entrevistó a los dueños de los bares escolares, porque son ellos los que aplican de manera directa el reglamento de bares escolares y son ellos también los que conocen qué les gusta a los estudiantes. Se entrevistó a los expertos sanitarios porque desde su punto de vista pudieron dar información sobre lo que se encuentran en los monitoreos y a su vez se entrevistó a los padres y madres de familia quienes desde afuera pueden dar su opinión sobre la alimentación que se ofrece a sus hijos en las escuelas donde asisten.

Diseño del estudio: Estudio cualitativo fenomenológico debido a que se busca conocer los significados que los participantes dan a su experiencia. Se pretende describir, comprender e interpretar las experiencias de los involucrados en la alimentación que ofrecen los Bares Escolares.

Área de Estudio: Territorio de la zona 6 de planificación en salud. Las entrevistas se realizaron a dueños de bares escolares, directores de escuelas,



expertos sanitarios de Bares Escolares de la Zona 6 de Salud (Azuay, Cañar y Morona Santiago) y padres de familia.

Población de estudio: Al ser una investigación cualitativa no pretende establecer generalizaciones por lo tanto el muestreo es a conveniencia hasta conseguir la saturación de la información. Este estudio realizó entrevistas semiestructuradas a 6 dueños de bares escolares, 6 directores de escuelas con bares escolares de distinto tamaño, 5 expertos sanitarios encargados de Bares Escolares y 7 Padres de Familia. Con base a trabajos previos de la investigadora con el MSP se tiene contacto con distintas escuelas correspondientes a la Zona 6 de Salud por lo que se prioriza esta zona de salud.

Criterios de inclusión y criterio de exclusión:

- **Criterios de inclusión:** Expertos Sanitarios con experiencia en el tema, que trabajen en el MSP y ARCSA, Padres y Madres de Familia que tengan a sus hijos en escuelas que cuenten con Bar Escolar, Dueños de Bares Escolares ya sean públicos o privados y Directores de Escuelas que cuenten con Bar Escolar ya sea público o privado. Todos deberán pertenecer a cualquiera de las 3 provincias (Azuay, Cañar y Morona Santiago).
- **Criterios de exclusión:** personas que tengan situaciones de salud que no les permita participar en el estudio.

Categorías de inicio: Posterior a la transcripción de cada entrevista se codificó cada una mediante códigos que podían servir para la obtención de la información requerida, posterior a esta codificación se procedió a agrupar esos códigos en las categorías propuestas para el análisis. Las respuestas a la entrevista fueron codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto,



son anónimas para proteger la identidad de los participantes y precautelar la confidencialidad de la información.



CATEGORÍAS DE ANÁLISIS	DEFINICIÓN
1. Percepciones de barreras y facilidades de grupos que trabajan con Bares Escolares en relación al cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares	Percepción de Barreras: apreciación de todos aquellos factores que intervienen de forma negativa en el mantenimiento o adquisición de una nueva conducta saludable.
	Percepción de Facilidades: apreciación de aquellos aspectos que propician el desarrollo de hábitos de alimentación saludables en los preescolares.
2. Bares Escolares	Locales ubicados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicio debidamente contratados, autorizados y capacitados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, sin dejar de lado las condiciones físicas, higiénicas y sanitarias adecuadas y los permisos de funcionamientos legales y vigentes.
3. Disponibilidad de alimentos saludables	Un alimento saludable es aquel que es bueno o beneficioso para la salud o que la proporciona, pero no sólo son necesarios para llevar a cabo las actividades diarias, sino que una correcta selección y planificación alimentaria puede prevenir numerosas enfermedades y afecciones que, en muchas ocasiones, se producen precisamente debido a una ingesta de alimentos no saludables y de malos hábitos.
4. Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares	Acuerdo Interministerial Nro. 0005-14 que fue publicado el 24 de abril de 2014, el cual refleja que, en estos espacios, no se podrán expendir alimentos ricos en grasa, sal, azúcar o que contengan cafeína, edulcorantes artificiales y bebidas energéticas. Ajustes y estrategias a tomar en cuenta para mejorar el Reglamento de Bares Escolares.
5. Precio de venta de un producto	Valor unitario con el que se expende en el bar escolar que afecta o no a la hora de elegir alimentos saludables y no



saludables.

Elaboración propia

Método, técnicas e instrumentos para la recolección de la información:

- **Método:** se utilizó un método cualitativo, se realizaron entrevistas semiestructuradas de manera virtual.
- **Técnica:** Se realizó una entrevista virtual con el programa zoom, a 6 dueños de bares escolares, a 6 directores de escuelas con bares escolares de distinto tamaño, y además a 5 expertos sanitarios en nutrición encargados de Bares Escolares y a un total de 7 Padres de Familia para conseguir la saturación de la información, todos los participantes pertenecientes a las diferentes provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago. Los datos de las personas entrevistadas fueron brindados por la Coordinación Zonal 6 fijándose en que estas cumplan similares condiciones de escuelas entre las 3 provincias. En el siguiente cuadro se puede revisar el resumen de aquellos que participaron en este estudio.

Tabla 1. Participantes en la investigación por grupos de estudio

EXPERTOS SANITARIOS					
Nro.	CÓDIGO	GÉNERO	PROVINCIA	FISCAL/PARTICULAR	AREA URBANO/RURAL
1	ESAZ1	H	Azuay	n/a	n/a
2	ESAZ2	H	Azuay	n/a	n/a
3	ESCN3	H	Cañar	n/a	n/a
4	ESMS4	H	Morona Santiago	n/a	n/a
5	ESAZ5	M	Azuay	n/a	n/a
DUEÑOS DE BARES ESCOLARES					
Nro.	CÓDIGO	GÉNERO	PROVINCIA	FISCAL/PARTICULAR	AREA URBANO/RURAL



1	ABDBAZH	H	Azuay	F	R
2	PADBAZM	M	Azuay	F	U
3	MEDBCNM	M	Cañar	F	R
			Morona		R
4	VMDBMSM	M	Santiago	F	
5	ECDBCNH	H	Cañar	P	U
6	LHDBMSM	M	Morona	P	U
			Santiago		
PADRES DE FAMILIA					
	CÓDIGO	GÉNERO	PROVINCIA	FISCAL/PARTICULAR	AREA URBANO/RURAL
1	ERPFAZM	M	Azuay	F	R
2	XAPFAZH	H	Azuay	P	U
3	PCPFCNM	M	Cañar	P	R
4	VVPDCNM	M	Cañar	P	R
5	EAPFMSM	M	Morona	F	U
			Santiago		
6	MSPFMSM	M	Morona	F	R
			Santiago		
7	MLPFAZH	H	Azuay	p	U
DIRECTORES DE ESCUELAS					
	CÓDIGO	GÉNERO	PROVINCIA	FISCAL/PRIVADO	AREA URBANO/RURAL
1	GFDEAZM	M	Azuay	F	U
2	TDDEAZM	M	Azuay	F	U
3	AGDECAH	H	Cañar	F	R
4	PTDEAZM	M	Azuay	P	R
5	EADEMSM	M	Morona	P	U
			Santiago		
6	GODEMSH	H	Morona	P	R
			Santiago		

Elaboración propia



Instrumento: se utilizaron guías de preguntas semiestructuradas (Anexo 1) en las entrevistas para cada grupo de estudio. Se grabaron las entrevistas para luego proceder a la transcripción de manera textual.

Procedimientos: el primer contacto fue con los expertos sanitarios, luego con dueños de bares escolares, padres de familia y por último con los directores de las unidades educativas, vía WhatsApp y mail para explicar el motivo de las entrevistas y dar a conocer el consentimiento informado que debió ser firmado, escaneado y enviado un día antes de la entrevista a la investigadora. Posterior a la firma del consentimiento se coordinó el día y hora para realizar la entrevista mediante video llamada por zoom una vez que se les indicaba el proceso que se llevaría y pedir el consentimiento para grabar la video llamada para la entrevista se procedía a grabar cada una de las reuniones con los diferentes participantes realizando las preguntas con la guía de preguntas correspondiente para cada grupo.

Plan de análisis: las entrevistas fueron transcritas textualmente en formato Word, se asignaron códigos a cada entrevista a fin de garantizar la confidencialidad de la información. Una vez transcritas las entrevistas se realizó el análisis de la información identificando aquellas categorías y elementos relevantes mediante el programa Atlas ti, luego para el análisis de la información se utilizó códigos y categorías en el programa Atlas ti. La redacción del informe final se realizó mediante el programa Microsoft Word 2010.

Consideraciones bioéticas: al ser un estudio que implica un análisis de las barreras y facilidades q percibe el personal que está de cerca con los Bares Escolares en relación al cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares, no implicó ningún riesgo para los entrevistados; sin embargo, se asegura el cuidado adecuado de la confidencialidad de los datos y la utilización precisa de la información. El autor declara que no existe ningún conflicto de interés en



relación al contenido. Consentimiento informado (anexo 2). El proyecto fue aprobado por el Comité de Bioética con código # 2020-288EO-MST-EP



CAPITULO V

RESULTADOS POR GRUPOS DE ESTUDIO Y CATEGORIAS

RESULTADOS EXPERTOS SANITARIOS

- **BARRERAS:** apreciación de todos aquellos factores que intervienen de forma negativa en el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)

- **BAR ESCOLAR, UN NEGOCIO PARA LOS DUEÑOS DE BARES ESCOLARES**

Los prestadores de servicio de expendio de alimentos y bebidas de los bares escolares, deben cumplir con el pago mensual por concepto de utilización física y sanitaria de los bares escolares de las instituciones públicas, deben realizar un gasto de capacitación en higiene y manipulación de alimentos, contratan personal que apoye en el bar y de alguna manera todo esto genera gastos importantes para ellos, por lo cual los dueños de los bares escolares buscan tener esta remuneración a través de los productos de los bares escolares, sin embargo, esto puede promover que los bares no acojan todas las recomendaciones del acuerdo por lo cual se venden productos no permitidos así como lo han manifestado los entrevistados en las siguientes frases:

“existen algunos problemas con las señoras de los bares ya que constantemente se pide un curso de capacitación y eso cuesta dinero nadie sabe la realidad de la zona rural acá en el oriente eso cuesta \$45 si no estoy mal y eso la persona lo obtendrá en unos cuatro meses no es la misma realidad lo que se vive acá, los niños son pobres carecen de recursos en la zona rural y eso no se considera no? entonces ahí hay muchas cosas que se podrían mejorar hay muchos aspectos que se deberían tomar en cuenta no todo es Guayaquil no todo es Quito no todo es Cuenca, la Amazonía tiene una historia diferente”. ESMS4



“todo está en el tema económico todos los que trabajamos debemos mantener un hogar y muchas veces hay que sacrificar para pagar todos los gastos que se tenga voy a ver la parte económica entonces ellos que hacen? Si veo que mi preparación no se vende trato de vender algún tipo de alimento qué no está permitido y qué son las golosinas” ESAZ2

“el bar escolar paga por el número de estudiantes que muchas veces ellos dicen que es un punto en contra, no es tan real que el 100% de los estudiantes consume dentro de la institución entonces eso representa un alza en cuanto al arriendo porque dicen si la unidad educativa tienen 1000 estudiantes yo pago un % por los mil sin embargo de los 1000 me consumen 50 me consumen 100 entonces se ven obligados a vender alimentos que no son saludables si no alimentos que a la final les dé un crédito económico” ESCN3

○ **FALTA DE EDUCACIÓN Y CONCIENCIA ALIMENTARIA**

Con el fin de establecer hábitos alimentarios saludables, garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado y promoción de la salud de niños, adolescentes y comunidad educativa en general, el Ministerio de Educación (MINEDUC) junto con el Ministerio de Salud Pública (MSP) consiguieron el Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, a través del Acuerdo Interministerial Nro. 0005-14 que fue publicado el 24 de abril de 2014, pero al parecer aún cuesta que la población acoja los cambios establecidos porque la mayoría están acostumbrados a otro tipo de alimentos que no necesariamente son los más saludables así como lo han manifestado los entrevistados en las siguientes frases:

“aún hace falta muchas cosas, no es tanto realmente de las ofertas que hace el administrador si no de la misma concepción de una buena alimentación que tienen las familias, es decir, no hay todavía una conciencia de la alimentación



saludable y esto hace que ellos no busquen alimentos sanos para su consumo”

ESAZ1

“Muchas veces esto viene desde la educación en casa, el padre de familia dice ahí no venden nada rico si no te gusta nada mejor te mando el lunch y es un refresco solamente agua, colorante y azúcar y una papa en funda que igual es una fritura tienen colorantes tienen preservantes y demás si el padre de familia no quiere cooperar un niño menos.” ESAZ2

“Los estudiantes siempre van a preferir pienso yo la comida chatarra eso es no sólo a nivel de las instituciones si no a nivel social es una cultura nuestra que no está adaptada o que no ha sido educada en cuanto a la alimentación. Esto es un tema cultural Nosotros estamos acostumbrados pienso yo que La mayoría de familias a nivel de país a no tener una buena alimentación no sabemos medir las cantidades las proporciones el tipo de alimento que comemos y el tipo de alimento que deberíamos ingerir durante el día” ESCN3

“si el objetivo es que los niños sean los beneficiados del bar entonces usted dígame ¿se ha trabajado con ellos? No, se crean leyes se crean normas y todo bonito, ¿pero si no se trabaja con los niños en el aspecto nutricional que esperamos lograr? ¿Estamos esperando que ellos saquen solitos información? ¿Y quiénes les explican a ellos si los padres tampoco saben y a los profesores no les compete?” ESMS4

“solo es de acordarnos nosotros cuando éramos niños no? Esperábamos el recreo para ir a comer algo rico del bar y no era específicamente una fruta ¿no?” ESAZ5

○ **EJEMPLO Y MOTIVACIÓN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

El ejemplo por parte de los adultos y la falta de incentivación por parte de las instituciones agregan los entrevistados como obstáculos que dificultan el cumplimiento del reglamento de bares escolares y que pareciera que lo poco



que se trabaja en este ámbito no pareciera tener recompensa como lo indican en las siguientes frases:

“Los profesores no deberían consumir en el bar escolar muchos de ellos consumen y hasta hacen preparar una alimentación diferente a la que ofertan a los estudiantes si nos hemos topado con casos de esos y se incumple la normativa porque están consumiendo café bebidas gaseosas” ESAZ1

“los niños no van a hacer caso si no se da el ejemplo muchos de los representantes de las escuelas sufren de sobrepeso u obesidad y que ellos se pongan hablar de la buena nutrición tampoco es factible si ellos no lo aplican es como hablar de un tema sin conocerlo.” ESMS4

- **FUNCIONES QUE EJERCEN LOS COMITÉS DE CONTROL Y SUS PERSPECTIVAS**

Para la aplicación y cumplimiento del reglamento de bares escolares se cuenta con algunos comités que se encargan de este seguimiento, pero según los entrevistados no se cumplen ciertas acciones, que están ya estipuladas en el reglamento por todos los miembros del comité, incluso al parecer hay confusión sobre las tareas que les compete a cada institución, a continuación, podemos ver en las siguientes declaraciones:

“Lastimosamente nosotros como ministerio de salud no tenemos injerencia en todas las acciones que tiene el ministerio de educación entonces ahí nosotros no podemos interferir mucho y ahí hay un vacío y por lo tanto no se cumple este comité y obviamente si no se cumple con las acciones del comité no se estaría cumpliendo con la normativa” ESAZ1

“no hay un empoderamiento del ministerio de educación que también les corresponde vigilar forma parte de la comisión y nunca asisten a las reuniones



no hacen el control respectivo que les compete y que consta en el acuerdo.”
ESAZ2

“Las capacitaciones son importantes, pero no es nuestra competencia ni tampoco creo que hay un ente que le competa hacer la función educativa de incentivar a una alimentación saludable en las instituciones.” ESCN3

Además de esto, se perciben datos y perspectivas diferentes por parte de las entidades de control ya que cada quien tiene su manera de controlar como lo indican en las siguientes frases:

“En la zona 6 yo diría que todavía hay un 50% que cumple y un 50% que no cumple entre los que no cumplen hay personas que conocen bien el reglamento y tratan de esquivar la normativa o de omitir el reglamento” ESAZ2

“Dentro de los bares que nosotros monitoreamos que es la zona 6 Cañar, Azuay y Morona Santiago el 70% de los bares no cumple con lo que es el acuerdo de bares escolares, cada quien maneja su manera de controlar, nosotros nos basamos en un acta que está establecida en cuanto al reglamento pero el Ministerio de Educación no maneja un acta, digamos que el Ministerio de Educación se vuelve juez y parte al mismo tiempo de controlar porque al mismo Ministerio de Educación no le conviene hacer un reporte negativo en cuanto a la alimentación de la institución educativa” ESCN3

- **EMPATIA DE LAS AUTORIDADES CON LOS DUEÑOS DE BARES ESCOLARES**

Por algún motivo ciertas personas encargadas del monitoreo de los bares escolares buscan ser empáticos con los dueños de bares escolares para ganar su confianza y evitar conflictos y por este motivo se corre el riesgo de dejar pasar ciertas cosas o llegar a acuerdos que no están estipulados en el acuerdo ministerial 005-14, muchas veces esto puede ocurrir porque la persona que



supervisa es una persona nueva en el tema y no tiene la experiencia debida como lo explican los entrevistados en las siguientes frases:

“nosotros acá dentro de las normas lo que hemos prohibido totalmente es que se venda la gaseosa, los colorantes, les dejamos vender una fritura en el día, esto no está contemplado en el acuerdo, pero de esa manera controlamos, en ese aspecto creo que hemos logrado llegar a un punto de empatía con la gente para no prohibir totalmente las frituras” ESMS4

“los compañeros del MSP de salud tienen otra perspectiva creo yo, ellos si les permiten vender de vez en cuando alimentos procesados yo creo que se da esto porque les mandan a los rurales a veces a monitorear y no conocen del tema envían a los más novatos por decir así y las mismas autoridades de las instituciones muchas veces están ahí tapándole al administrador, eso también se ve” ESAZ2

○ **VENDEDORES AMBULANTES Y FALTA DE CONTROL**

Otra de las actividades del comité institucional es coordinar acciones de sensibilización y control con los Gobiernos Autónomos Descentralizados respectivos, en relación con las ventas ambulantes de alimentos que se ubiquen y expendan en los alrededores de los establecimientos educativos, al parecer existe bastante impotencia frente a este tema ya que es un tema que está en descontrol y no hay institución que se haga responsable de mediar con los vendedores ambulantes lo cual está perjudicando a los dueños de los bares y no se diga al estudiante que elige sus productos. El reglamento no nombra nada más al respecto. A continuación, las declaraciones de los entrevistados en las siguientes frases:

“no tenemos una ordenanza en donde mencione que no se debe vender alimentos fuera de los establecimientos educativos o si se venden alimentos fuera de los establecimientos ellos también cumplan la norma que está



determinada para los administradores de los bares escolares, entonces esta parte que no está todavía trabajada hace que la competencia no sea real porque las personas se benefician de esta normativa” ESAZ1

“Debería haber un reglamento en el cual se establezca algo de los ambulantes porque si bien es cierto dentro de la institución los bares escolares están controlados, pero fuera los ambulantes no tienen control ninguno no hay una agencia que se responsabilice por el control de venta de los ambulantes y no solo son alimentos que no sean de grado nutricional adecuado si no inclusive alimentos que no estén cumpliendo sanitariamente, como caducados o sin notificación sanitaria.” ESCN3

“Debería ser responsabilidad del municipio de Cuenca, Pero ellos dicen que ellos no tienen injerencia Arcsa no tiene injerencia mineduc no tiene injerencia Ministerio de salud pública no tiene, entonces lamentablemente esta parte de los vendedores ambulantes es otro de los problemas que se debería a lo mejor incorporar en el reglamento a ver quién nos ayuda a regular esa parte en las instituciones educativas” ESAZ5

- **FALTA DE COLABORACIÓN Y RESPONSABILIDAD POR PARTE DE LOS DUEÑOS DE BARES ESCOLARES**

Los entrevistados refieren que hay poca colaboración por parte de los dueños de bares escolares, así como lo indican en las siguientes frases:

“queremos hacerlo bien, pero nos encontramos en el camino con gente que no colabora con gente que es un poco agresiva y pues a pesar de eso se trata de sobrellevar” ESMS4

“ellos medio que calculan cuando serán las visitas o a veces les avisan y ya tienen mejor las cosas” ESAZ5



- **FALTA DE MARKETING SALUDABLE Y ABUNDANCIA DE MARKETING NO SALUDABLE**

No está en discusión que el marketing de alimentos no saludables funciona, la publicidad de estos alimentos está cada vez más disponibles y es un impulsor predominante a la hora de comprar por parte del estudiante como lo indican los entrevistados en las siguientes frases:

“estamos en una nueva era digital, desde la televisión, redes sociales y si analizamos la televisión ¿cada cuántos minutos está un producto como una gaseosa o un KFC promocionándose? pues desde ahí sería muy interesante empezar a hacer publicidad saludable. Hay publicidad que se trata de convencer a la gente de que los deportistas toman bebidas como la cola y eso ven los niños”. ESMS4

“Se debería trabajar el tema de la educación mediante los medios de comunicación, en la televisión, donde se vaya tratando de cambiar esta forma de ver los alimentos chatarra y saludables ir viendo lo mejor creo que sí hay opciones de ir promocionando cosas ricas y que son saludables creo que hace falta esa publicidad saludable de lo contrario el escolar se dejará guiar por lo que ve” ESAZ5

- **COMITÉS INSTITUCIONALES**

Los Comités Institucionales de bares escolares están conformados porque es un requisito para el funcionamiento del mismo mas no por querer lograr cambios significativos por este motivo los entrevistados manifiestan que estos no realizan las actividades que se deberían realizar, es decir, en la mayoría de casos no funcionan, como lo vemos en las siguientes frases:

“Algo que nos ayudaría bastante para el control es que los comités institucionales funcionen, están conformados porque es uno de los requisitos, pero no funcionan esa es la realidad.” ESAZ1



“existe también lo de los comités institucionales, pero definitivamente no sirve como le decía la mayoría de instituciones no están comprometidas la mayoría lo hace por cumplir porque la normativa así lo exige, pero en cuanto al compromiso mismo de hacer el control diría yo que un 20% lo cumple el resto no” ESCN3

- **FACILIDADES:** apreciación de aquellos aspectos que propician el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)

- **REVISIÓN DE LA GRÁFICA DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS**

Los expertos sanitarios al ponerse en los zapatos de los dueños de bares escolares expresan cuáles serían las cosas más factibles de cumplir del reglamento de bares escolares y muchos llegan a la conclusión de que no debería ser difícil la revisión del etiquetado de los productos procesados como lo manifiestan a continuación:

“Yo creo que lo más fácil de cumplir sería de pronto ofertar alimentos procesados aplicando la normativa por qué eso es mucho más fácil revisar o escoger la gráfica que si se permiten porque es fácil darse cuenta si tienen o no el etiquetado permitido aquí es sólo cuestión de revisar” ESAZ1

“no se me haría difícil realizar las preparaciones adecuadas y comprar lo alimentos procesados que me indique el reglamento porque teneos la facilidad del sistema grafico lo difícil es que yo pueda llegar con esos alimentos y con esas preparaciones a los niños” ESAZ2

- **BARES ESCOLARES:** locales ubicados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicio debidamente contratados, autorizados y capacitados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, sin dejar de lado las condiciones físicas,



higiénicas y sanitarias adecuadas y los permisos de funcionamiento legales y vigentes.

- **PROFESIONALES DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN Y CONVENIO GASTRONÓMICO**

Muchos de los programas de nutrición realizados en el País tienen como objetivo erradicar la desnutrición y disminuir el sobrepeso y obesidad y no duran en el tiempo debido a que están a cargo de estos objetivos personal no especializado en el área de nutrición, si es un tema que tiene que ver con alimentación y nutrición lo que refieren los entrevistados es que entonces deberían estar al mando profesionales de esa área o personal profesional de la rama de gastronomía como lo indican en las siguientes frases:

“no por dejar sin trabajo a muchas personas, pero sí debería estar al frente un personal que sea ya profesional en la rama de gastronomía tiene mucho conocimiento en el campo de preparaciones” ESAZ2

“hace falta ponerle más empeño a la nutrición a nivel nacional los proyectos que se van cayendo cada vez a nivel nacional justamente es porque están a cargo de arquitectos abogados ingenieros comerciales” ESMS4

- **LIMPIEZA DEL BAR ESCOLAR Y USO DE UNIFORME**

Entre algunas barreras que se ha podido nombrar referente a los alimentos y nutrición, la limpieza de los Bares escolares y el uso adecuado de la vestimenta pareciera ser un punto viable y fácil de cumplir, ya que el reglamento indica que se use uniforme de color claro, limpio y en buen estado, pero aun así existen diferentes puntos de vista entre los entrevistados según sus experiencias, como lo indican en las siguientes frases:

“lo más fácil que se ha podido constatar es que se ha logrado que la personas utilicen su uniforme por lo menos” ESCN3



“la higiene es un problema grave porque cuando uno llega lógicamente todo se alborota y el correcto uso del uniforme a veces no es el adecuado, creen que sólo cuando va alguien a monitorear tienen que mantener sus hábitos de higiene, de conservación, de manipulación de los alimentos” ESMS4

Además de esto indican que la manipulación de alimentos es simultánea con el cobro de dinero lo cual se estaría haciendo caso omiso al artículo 22 del reglamento de Bares Escolares, como lo indican en las siguientes frases:

“lo más difícil de cumplir para los administradores de bares es la higiene y la manipulación de dinero con el alimento, siempre se da indicaciones de cómo deben hacerlo, pero creo que se debería ahondar un poco más” ESMS4

“en el tema de manipulación de la venta con la manipulación del dinero no hay una persona específica cuando cobran y es ahí al mismo tiempo todo” ESAZ5

○ **INFRAESTRUCTURA DEL BAR ESCOLAR**

Los bares escolares, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan deben cumplir con determinada superficie por ejemplo si se habla de un bar escolar simple el local debe tener una superficie no mayor a dieciséis metros cuadrados, en el caso de un bar escolar comedor las dimensiones superan los dieciséis metros cuadrados, el tema de la infraestructura es uno de los puntos que no se cumple y llama mucho la atención cuando se supone que existe un monto destinado para mejorías en la infraestructura por parte del Ministerio de Educación, como lo indican los entrevistados en las siguientes frases:

“Muchas veces en tema de condiciones el bar no cumple con la infraestructura adecuada, los espacios son muy pequeños muchas veces son muy abiertos y esto depende de la unidad educativa no solo del administrador igual el mismo acuerdo nos indica que todo lo recaudado por la renta del bar tiene que ser



dispuesto para readecuaciones del mismo lo cual no se está cumpliendo”
ESAZ2

“no sabemos para dónde va ese dinero no es que sea una cuenta para Morona Santiago no, es una cuenta a nivel nacional que los dueños depositan y este presupuesto se supone que es para arreglar el bar escolar “se supone” entonces en infraestructura deja mucho que desear.” ESMS4

○ **CONCURSOS Y CONTRATACIÓN**

Los entrevistados concuerdan en su mayoría que los concursos de los prestadores de servicio de expendio de alimentos y bebidas de los bares escolares no se lo realiza 100% de manera legal y que no se debería permitir que un mismo prestador de servicio esté a la cabeza de más de un bar en la misma provincia esto requiere de un mayor control como lo indican los entrevistados en las siguientes frases:

“No es una manera legal en la que se realiza este proceso, hay muchas preferencias, nosotros encontramos que el mismo prestador de servicios no es solamente de una unidad educativa tienen varias unidades educativas, muchas veces ellos como vivencia criolla talvez, se presentan en concursos en varios cantones, o sea no es en uno, tienen en paute, en guacaleo, en cuenca y no son ellos los que están al frente del bar si no que contratan personal diferente en sus bares escolares si sería bueno que se revise ese tema nosotros ya hemos pasado ese inquietud al MINEDUC que debería ser como dice el reglamento un expendedor diferente en cada bar escolar para que pueda empoderarse del mismo.” ESAZ2

“no se cumple al 100% el procedimiento de contratación para el bar escolar entonces también se debería vigilar eso no es completamente legal o transparente este tema del contrato porque hay algunas personas que realmente si tienen conocimiento del tema y quedan fuera” ESAZ5



➤ **DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS BARES**

ESCOLARES: Un alimento saludable es aquel que es bueno o beneficioso para la salud, no solo son necesarios para llevar a cabo las actividades diarias, sino que una correcta selección y planificación alimentaria puede prevenir numerosas enfermedades y afecciones que en muchas ocasiones se producen precisamente debido a una ingesta de alimentos no saludables y de malos hábitos. Opciones saludables, oferta limitada de alimentos saludables.

○ **VENTA DE ALIMENTOS EN BARES ESCOLARES**

El reglamento para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, (Acuerdo Ministerial 0005-14) indica que, los alimentos y bebidas a expendirse en estos espacios deben ser inocuos y deben contribuir a una alimentación nutritiva, variada y suficiente a sus usuarios.

Por lo tanto, En los bares escolares se expendirán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes, es decir, podrán tener productos con color verde y amarillo en su etiqueta nutricional pero aquellos productos que tengan color rojo no están permitidos.

En este estudio se han entrevistado a miembros que forman parte de los comités de control y seguimiento de los Bares escolares, perteneciente al Ministerio de Salud Pública y ARCSA. Algunos de los entrevistados indicaron que al realizar las visitas a los bares escolares encuentran alimentos permitidos como las frutas, pero en muy pocos centros educativos, esto, debido a la baja demanda que tienen estos alimentos como lo indican a continuación en las siguientes frases:



“hay muy pocos establecimientos que ofertan frutas o tienen la posibilidad de dar preparaciones en donde se incluyen a las frutas porque la fruta como tal no es aceptada por el estudiante, pero si nosotros hacemos una ensalada de frutas o le colocamos la fruta en alguna preparación como yogur en donde la oferta sea diferente y sea vistosa sería diferente” ESAZ1

“otra cosa es que ellos no consumen la fruta, brochetas de fruta así, el problema es que si no tiene miel o chocolate o crema ellos no consumen” ESAZ5

“Se supone que por ejemplo todas las instituciones deberían tener frutas disponibles, pero no siempre tienen” ESCN3

En relación a la venta de productos procesados algunos entrevistados indican que al realizar la visita a los bares escolares encuentran productos que tienen etiqueta verde y amarilla, pero no se considera el contenido de todos los ingredientes del producto, por lo cual se han encontrado productos en el bar que contienen edulcorante como se manifiesta en las siguientes frases:

“no debe haber edulcorantes artificiales en los productos ofertados en los bares algo que también se debe saber es que el alimento procesado debe Contener el 50% de contenido natural es decir si tiene saborizantes y aparte edulcorantes artificiales ese producto no debería estar en el bar sin embargo al estar con etiqueta verde o amarilla y por desconocimiento de muchos de los administradores, aún se han encontrado alimentos procesados con etiquetas en estos colores pero que no deberían estar porque incumplen” ESAZ1

“se basan en el tema de que el semáforo está en verde o en amarillo como nos dicen los representantes de bares, pero no toman en cuenta toda la información que nos da el etiquetado y eso es uno de los parámetros que siempre encontramos en los bares escolares” ESAZ2



Adicionalmente también indican que al realizar el monitoreo encuentran alimentos no permitidos para su expendio como se indica en el Acuerdo Ministerial 0005-14 de bares escolares y por otra parte no se puede hacer un seguimiento continuo de los productos que se expenden, como lo indican en las siguientes frases:

“lastimosamente nosotros no podemos dar un seguimiento exhaustivo para determinar que se cumpla con esta normativa lo único que nosotros podemos monitorear es qué en ese momento del monitoreo no se estén realizando fritos, no se reutilice la grasa y que se esté ofertando por ejemplo las ensaladas, frutas, nuestro seguimiento es una vez cada tres meses es muy difícil llegar al niño todos los meses” ESAZ1

“ellos están conscientes de que no se puede vender porque muchas veces encontramos estos productos escondidos en algún punto del bar” ESAZ2

“la preparación la realizan en aceites que es puramente saturado un aceite que supere los 350° naturalmente se van a sobresaturar y lo que se evidencia en bares es eso siempre, aceites quemados No se tienen las freidoras industriales que ayuda mucho en el control de temperaturas para controlar la saturación de los aceites, la mayoría de bares escolares son en cocinas industriales o la olla la que sirve para hacer frituras en Cierta punto Lo que se había permitidos son los plátanos fritos aparentemente son los que menos grasa absorben por cuanto al almidón recomendamos no hacerlo pero cuando encontramos y como no está estipulado en la ley sólo solicitamos el retiro voluntario” ESCN3

- **OFERTA DE ALIMENTOS LLAMATIVOS Y VARIADOS**

El reglamento es claro en definir que los alimentos a expenderse en los bares escolares deben ser nutritivos y variados, pero al creer que la idea de lo nutricional se centra exclusivamente en frutas y verduras no hay mucha imaginación en cuanto a preparaciones agradables y a la vez nutritivas por lo



tanto las opciones saludables son limitadas y se ha vuelto un reto conseguir variedad de alimentos saludables en un bar escolar así como lo han manifestado los entrevistados en las siguientes frases:

"la nutrición siempre se trata de hacer creer que son frutas y verduras más bien nos hemos despreocupado de los macro nutrientes y ese es el problema y la mayoría de padres de familia buscan frutas y verduras cuando el problema radica en el macronutriente, pero ahí radica el problema del poder adquisitivo entonces supuestamente las administradoras se quejan de que la fruta natural no se vende pero cuando se lo hace con un poco de chocolate con un poco de leche condensada se puede vender de una mejor manera entonces eso se podría hacer" ESMS4

"Ya existe una guía de alimentos, pero no tiene muchas alternativas entonces si es necesario más creatividad y eso se debería incorporar, se convierte en preparaciones monótonas que siempre se hace lo mismo y por lo tanto no va a haber interés por parte de los estudiantes por eso no es fácil para ellos y creo que eso es un reto para ellos" ESAZ1

➤ **REGLAMENTO PARA EL CONTROL DE FUNCIONAMIENTO DE**

BARES ESCOLARES: El reglamento de Bares Escolares señala que los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares deben ser naturales, frescos, nutritivos, inocuos y de calidad por lo que en el establecimiento no debe comercializarse bebidas gaseosas, artificiales y azucaradas. Difícil control de preparaciones artesanales, falta de sanciones, estrategias.

○ **PREPARACIONES ARTESANALES Y SU DIFÍCIL CONTROL**

En el reglamento de bares escolares no se nombra nada con respecto al tipo de cocción que se debe utilizar en preparaciones realizadas de manera artesanal lo único que nombra por ejemplo frente a las grasas es que se



prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana. Algunos de los entrevistados están de acuerdo en que debería haber una regulación también de los alimentos preparados en el bar escolar de lo contrario parecería como que el objetivo fuese eliminar los productos procesados lo cual está bien pero que no pasaría nada que las preparaciones que realizan los prestadores de servicio de los bares escolares sean altas en azúcar, grasas y sodio, y esto a la vez les parece contradictorio, a continuación, sus declaraciones:

“¿a qué se le está llamando saludable para vender en los bares? creo que nos debemos cuestionar porque al parecer basta con no tener alimentos procesados en rojo y el resto que preparen no más lo que puedan y eso no está bien pues ¿no? Entonces así tengan estas opciones que les llaman “saludables” no son pues saludables”. ESAZ5

“ellos pueden preparan cualquier alimento y si es alto en grasa o azúcar no podemos decir que no porque la prohibición es para el expendio de alimentos procesados y ultra procesados y con eso no podemos hacer absolutamente nada eso es contradictorio no tenemos como hacer un control exhaustivo digamos por la cantidad de grasa y azucares que ponen en sus preparaciones” ESAZ2

“Con esto de qué los bares pueden preparar sus propios alimentos habíamos detectado fábricas que mandaban los productos hechos sin etiqueta y ellos dicen que se hace ahí mismo entonces es algo que deja como libre que se puede manipular el reglamento” ESCN3

- **COLACIÓN ESCOLAR, UN DESPERDICIO.**

Se tiene la percepción de que la colación escolar brindada por el estado está siendo desperdiciada por los estudiantes y que ese dinero debería estar mejor invertido. Incluso, refieren que se podría llegar a un acuerdo con los mismos



dueños de los bares escolares como vemos a continuación en las siguientes frases:

“nosotros hacemos el control de todo lo que es colación escolar les dan a los chicos leches enteras leches saborizadas, néctar de frutas les dan granolas les dan galletas que los chicos ni siquiera consumen no les gusta el sabor y les desechan, los productos se caducan.” ESAZ2

“El gobierno en lugar de gastar en esos alimentos procesados que no consumen podría tener un contrato con los expendedores de bares para dar alguna alimentación saludable que tal vez sería más viable y sería ganancia doble o sea el ministerio va a gastar menos y se aseguran algo que los chicos vayan a consumir y también estamos dando más ingresos al bar escolar para que puedan pagar el mismo arriendo.” ESCN3

○ **SANCIONES**

En el Reglamento de Bares Escolares en su artículo 50 indica que las infracciones cometidas por los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares así como el incumplimiento de las prohibiciones contenidas en el presente reglamento, serán sancionadas, pero los entrevistados refieren que en la parte nutricional las sanciones no existen y se encuentran con las manos atadas debido a que realizan los informes respectivos y estos no son tomados en cuenta para tomar una decisión que provoque un cambio inmediato muchos coinciden en que debería haber una sanción monetaria exclusivamente en el ámbito nutricional, como se muestra en las siguientes frases:

“igual no podemos hacer nada porque no hay sanciones y ahí si estamos con las manos atadas porque el ente rector es el Arcsa no es el ministerio de salud y ellos hasta la fecha no tienen abogado para que hagan estos trámites legales que permiten las sanciones entonces si sería bueno determinar alguna manera



de sancionar y pienso yo que la económica sería mejor o de pronto decomisar los alimentos porque de esa manera se presionaría un poco más". ESAZ1

"muchas veces encontramos que es un arroz relleno que viene con papas fritas y no hay nada nutricional en esas preparaciones y sin embargo nosotros como entes de control no podemos sancionar ni impedir esa venta como funcionario."

ESAZ2

"se debe estipular cuáles son las sanciones con referente a nutrición, se debería aplicar multas económicas porque lamentablemente creo que así se concientizan más, hablamos que por un permiso de funcionamiento se debe pagar cinco salarios básicos y por condiciones higiénico sanitarias deben pagar 10 salarios básicos, mientras que para el ámbito nutricional no existe ningún tipo de sanción netamente se dice que está prohibida la venta pero no hay nada que sancione o que se debe hacer en cuanto al incumplimiento" ESCN3

"se sigue pasando informes y nada pasa, más la gente se pone enojada cuando uno va yo puedo hacer seis informes y no pasa nada entonces yo he buscado una forma de poder cambiar es hablando directamente con el rector o director y decir que la sanción va directamente para el rector ahí se saben asustar y medio que tratan de cumplir, pero como ven que no pasa nada porque no existe esa sanción el error se sigue cometiendo." ESMS4

- **PRECIO DE VENTA DE UN PRODUCTO:** el valor unitario con el que se expende un producto en el bar escolar y si este influye en la compra de alimentos saludables y no saludables.

- **PRECIO**

Una de las funciones del comité institucional de bares escolares es aprobar el listado de los alimentos, bebidas y preparaciones a expenderse en los bares escolares, que, en forma detallada con los precios individualizados, será



presentado por los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, con quince (15) días antes del inicio de cada quimestre. Al parecer existe una contradicción frente a si el precio interfiere o no en la compra de alimentos saludables por parte de los estudiantes, algunos opinan que si tiene que ver y otros opinan que no está relacionado, de esta manera se expresan los entrevistados frente al precio en las siguientes frases:

“generalmente un alimento procesado es mucho más barato que un alimento que sea preparado dentro del bar escolar esto es primero por los ingredientes que se utiliza y después porque lógicamente en una industria se hace a nivel comercial y a nivel grande. Así que un alimento saludable es más caro que un alimento no saludable los alimentos procesados son mucho más baratos que cualquier otro alimento” ESCN3

“No el precio no porque usted puede adquirir una hamburguesa que le cuesta más que una manzana, por ejemplo, entonces ellos igual prefieren comprar la hamburguesa, una hamburguesa le cueste 1.50 ellos podrían comprar hasta cuatro manzanas por ese mismo valor, pero no se hace eso ellos también buscan algo que les llene y como usted sabe la fruta no les hace sentir saciados. Entonces no es un impedimento, sale más caro el consumo de la comida chatarra” ESAZ5

RESULTADOS PADRES DE FAMILIA

- **BARRERAS:** apreciación de todos aquellos factores que intervienen de forma negativa en el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)
- **BAR ESCOLAR, UN NEGOCIO**



Al ser el bar escolar un espacio aparte de la institución donde la persona encargada de su administración es un arrendatario que lo que busca es conseguir ganancia de su negocio es una desventaja para el cumplimiento del reglamento, los padres de familia entrevistados manifiestan que los dueños de bares escolares podrían hacer preparaciones sanas pero que su prioridad serán sus ganancias como se indica en las siguientes frases:

“los dueños de los bares también quieren lucrar de su negocio pueden tratar de vender algo sano, pero siempre va a estar el interés por su negocio.”

PCPFCNM

“Yo creo que, si se aplica la normativa, de alguna forma los bares salen algo perjudicados bueno no algo si no yo creería que bastante porque a la final ellos buscan ganar también pues, eso he escuchado de otros bares” ERPFAZM

- **FALTA DE EDUCACIÓN Y CONCIENCIA ALIMENTARIA**

Muchos de los entrevistados coinciden en que es necesario considerar los diversos aspectos culturales que condicionan el consumo de alimentos, mucho de estos aspectos vienen desde la formación que se tenga en casa, así como lo han manifestado los entrevistados en las siguientes frases:

“no tenemos cultura alimentaria para nada somos suicidas el momento de comer así se escuche duro.” XAPFAZH

“es la falta de cultura que tenemos desde niños estuvieron acostumbrados a comer chatarra y cuando uno va a la escuela continúa con ese régimen de comprar salchipapa o la hamburguesa porque es raro ver que alguien que lleva el lunch desde casa lleve una ensalada por ejemplo más son comida chatarra entonces a lo mejor puede ser falta de cultura” PCPFCNM

“yo creo que si falta un poco de educación o no sé si sea podría decir educación o algo, pero desde el hogar deben conocer eso para que sean ellas



mismo las que vayan y compren y escojan bien los alimentos, las señoras pueden vender, pero no les pueden obligar a que ellas compren.” VVPDCNM

“yo creo que lo que debemos hacer es tratar de enseñar a los niños como tienen que alimentarse y eso sí va desde la casa, pero también las guaguas pasan mucho tiempo en las escuelas que son como su segundo hogar entonces desde ahí también va la educación” MSPFMSM

- **EJEMPLO POR PARTE DE LOS ADULTOS Y MOTIVACIÓN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

Un tema de mucha preocupación se ha vuelto para algunos padres de familia la falta de motivación por parte de las Unidades Educativas en el ámbito nutricional, y hasta incluso la sorpresiva actitud de padres de familia y profesores, que con su ejemplo incentivan al consumo de alimentos no saludables a los estudiantes como lo explican en las siguientes frases:

“En la escuela donde está mi hijo que compra en el bar escolar tienen como que un quemeimportismo por las cosas que se venden, todos se hacen los ciegos ahí. Yo creo que se les debería dar charlas sobre esto a los niños, pero eso no hace la escuela en temas de alimentación es nada” PCPFCNM

“si hay Mamitas que en realidad o no les interesa o a veces la pereza, que cogían y les compraban los cachitos o las papitas estas las rizadas o los tortolines, compraban en la tienda de afuera y les mandaban o un yogur o una cola o un jugo, pero todo de la tienda” ERPFAZM

“incluso los profesores comen en las escuelas y ellos ya piden su comida especial también y ellos ya ven” VVPDCNM

- **VENEDORES AMBULANTES Y FALTA DE CONTROL**



Padres de familia manifiestan que las ventas ambulantes alrededor de las escuelas es una situación terrible y no hay ente rector de que la controle como se puede ver en las siguientes frases:

“afuera es terrible como en todo lado, ya es incontrolable, afuera están los vendedores y al niño le llama la atención pues.” EAPFMSM

“afuera de la escuela hay bastante bastantes personas que venden está el carrito de los helados ahí el señor que vende las empanadas que son fritas y venga y le pongo la mayonesa nadie controla esto, que los chifles fritos, que el canguil, que los granizados, o sea nadie controla, no prestan atención, no le dan importancia, ellos están libres de vender lo que sea aquí no se controla nada” MSPFMSM

- **COLABORACIÓN Y RESPONSABILIDAD POR PARTE DE LOS DUEÑOS DE BARES**

Los estudiantes comentaban a sus padres que ellos podían adquirir cualquier tipo de alimentos en el bar escolar, pero de manera clandestina, así revelan los padres de familia en las siguientes frases:

“si ellos decían quiero un hot dog, les decían ya, pero venga más tardecito y se asoma por acá escondido para que no le vean y luego se acercaban de nuevo” PCPFCNM

“Yo creo que ellos saben esto del reglamento, pero claro la demanda es la que manda y como no tienen alta demanda no lo hacen y por ahí ponen una que otra comida saludable para decir que si tienen.” VVPDCNM

- **ELECCIÓN DE ALIMENTOS NO SALUDABLES (GUSTOS, PREFERENCIAS, SACIEDAD) POR PARTE DE LOS ESTUDIANTES**

Aparte de los obstáculos que puedan estar influenciando en la elección de alimentos saludables por parte de los estudiantes, los padres de familia



aseguran que la alimentación que sus hijos escogen es porque les gusta y también buscan algo que les haga sentir saciados como lo explican en las siguientes frases:

“ellos prefieren 100% a comerse un hot dog por ejemplo que una ensalada de frutas 100% además que les llama la atención les gusta ya huelen ya les ven a las compañeras entonces es todo un tema no creo que es fácil dejar de vender esas cosas sin que ellas no sepan por qué” VVPDCNM

“A mi hijo le gusta más los arroces, los secos, él prefiere siempre arroz o los sándwiches de carne que son muy similar a una hamburguesa, él sí iba por lo que más cantidad tenía como para quedarse más lleno” EAPFMSM

- **FALTA DE MARKETING SALUDABLE Y DESVENTAJA DEL MARKETING NO SALUDABLE**

Padres de familia apoyan realizar campañas saludables que ayuden a concientizar a los niños y frente al marketing no saludable que se tiene es una gran desventaja a la hora de elegir alimentos saludables como se puede ver en las siguientes frases:

“hay variedad de helados, el típico pingüino y el que es hecho por ellos y nos decían comparen el pingüino se vende y los qué hacemos nosotros de manera casera digamos no se vende, entonces también es por la propaganda que existe y propagandas saludables casi no existen” PCPFCNM

“Yo creo que un influencer de los niños ayudaría a incentivar al consumo de alimentos saludables, si algún joven que ellos siguen les dijera la importancia de la Alimentación escolar o Por qué es importante comer una fruta en lugar de esto, qué les va a aportar, pues creo que podría concientizarles un poco o de pronto hacer campañas” EAPFMSM



- **FACILIDADES:** apreciación de aquellos aspectos que propician el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)

- **LIMPIEZA DEL BAR ESCOLAR**

El tema de limpieza, según la perspectiva de la mayoría de los padres de familia es buena como podemos ver en las siguientes frases:

“No sé si forme parte del reglamento, pero siempre que me he ido están en constante limpieza entonces siempre está limpio, terminan los horarios de recreo y enseguida es la limpieza eso sí me he percatado de ver y si lo hacen para que también” VVPFCNM

“Bueno he visto utilizando guantes he visto desde afuera que si es limpio que cada alimento tiene su bandejita está todo separado si me he fijado realmente creería y confiaría y que sí están tomando esas medidas de aseo, lo poco que he logrado ver apreciar si mantiene un buen aseo una buena higiene” MSPFMSM

- **REFRIGERIOS ANTES DE LA PANDEMIA Y EN LA ACTUALIDAD**

Muchos padres de familia coinciden que si bien la época ha sido dura y difícil debido a la pandemia, parecería ser que sus hijos están mejor alimentados, a continuación, sus declaraciones:

“hasta mejor creo que comen aquí en la casa porque antes en la salida de la escuela ya me sabían pedir que les compre algo, pero ahora como que es solamente el fin de semana” ERPFAZM

“Yo creo que ahora come mejor se toma sus batidos de fruta sigue siendo con azúcar, pero por lo menos se cómo está hecho está limpio sé cómo se lavó la fruta etc. la leche está bien la licuadora está bien y no hay bichitos.” XAPFAZH



“por lo menos ya no tiene esa tentación de todos los días ver comer a los amigos y que él tenga ganas o terminé comprando algo A pesar de que yo no le mando plata todos los días, pero ellos se las ingenian usted sabe”
PCPFCNM

- **BARES ESCOLARES:** locales ubicados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicio debidamente contratados, autorizados y capacitados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, sin dejar de lado las condiciones físicas, higiénicas y sanitarias adecuadas y los permisos de funcionamiento legales y vigentes. Contratos, capacitaciones, infraestructura, higiene

- **PROFESIONALES DE NUTRICIÓN PARA CONTROL DEL BAR**

Si lo que se quiere es mejorar hábitos de alimentación de la población escolar deberían estar al mando profesionales de nutrición que puedan orientar en este ámbito a los estudiantes, como lo indican en las siguientes frases:

“creo que fuera bueno que, así como hay psicólogos en las escuelas, médicos y demás si debe haber una nutricionista de cajón porque puede orientar la cantidad, incluso la porción que podrían o que deberían consumir los niños”
MSPFMSM

“la guía de un nutricionista que fuera lo más indicado para establecer porciones para los niños porque de pronto ni los papás tenemos idea de cuánto y que darles a nuestros hijos, podemos sólo decir, pero la parte de la nutrición es lo que debe establecer qué necesita un niño alimentarse a esa hora” EAPFMSM

- **DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS BARES ESCOLARES:** Un alimento saludable es aquel que es bueno o beneficioso para la salud, no solo son necesarios para llevar a cabo las actividades diarias, sino que una correcta selección y planificación



alimentaria puede prevenir numerosas enfermedades y afecciones que en muchas ocasiones se producen precisamente debido a una ingesta de alimentos no saludables y de malos hábitos. Opciones saludables, oferta limitada de alimentos saludables

○ **VENTA DE ALIMENTOS EN BARES ESCOLARES**

El reglamento para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, (Acuerdo Ministerial 0005-14) indica que, los alimentos y bebidas a expendirse en estos espacios deben ser inocuos y deben contribuir a una alimentación nutritiva, variada y suficiente a sus usuarios.

Por lo tanto, En los bares escolares se expendirán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes, es decir, podrán tener productos con color verde y amarillo en su etiqueta nutricional pero aquellos productos que tengan color rojo no están permitidos.

En este estudio se han entrevistado a los padres de familia que tienen a sus niños en etapa escolar en las Unidades Educativas que cuentan con bares escolares. Algunos de los entrevistados indicaron que las veces que han visitado el bar escolar donde consumen sus hijos se ha podido constatar que ha disminuido la oferta de productos procesados o empaquetados como ellos lo nombran, sin embargo, no se ha eliminado como lo explican en las siguientes frases:

“yo lo que pienso es que venden muy poco de los alimentos saludables entonces no sé si está funcionando porque las veces que yo me he ido la verdad es que les veo a las chicas comiendo igual así las golosinas los sandwiches con mayonesa, las papas en funda y cosas así entonces no sé”

VVPDCNM



“Empezaron a vender agua de frescos heladas, jugos para bajar un poco lo que son gaseosas y esas cosas, pero bueno igual se seguía viendo alimentos en fundas papas y cosas así nachos, tostitos y los niños compran pues”
PCPFCNM

Además de esto, consideran que, si el objetivo del Reglamento de Bares Escolares fue promover la alimentación saludable, esto se centró únicamente en la disminución de alimentos procesados, pero aun así la preparación que realizan en el Bar Escolar donde asisten sus hijos sigue siendo poco nutritiva como se indica a continuación:

“No se ven golosinas empaquetadas más bien se ven golosinas elaboradas por las personas del bar, el producto empaquetado eso creo que ya no se vende, pero sabe una cosa yo pienso que se debería vender, por lo menos cumple normas sanitarias, sabe que viene con una cantidad equis de nutrientes. Pero en cambio un Sanduche hecho en el bar o el brownie del que hablábamos no sabe que le ponen no sabe qué tipo de ingredientes tiene, no se sabe si fue elaborado de manera inocua no tiene registro sanitario” XAPFAZH

“Todo lo que es donas tortas galletas todo eso se vende y lo que es comida hamburguesa hotdogs, tacos, pero todo preparado por la señora del bar gelatinas, si hay también productos en fundas como papas, pero realmente es más lo que preparan las señoras del bar que las fundas, pero así que le diga algo saludable saludable la ensalada de frutas, aunque a esto se le agrega igual azúcar y también he visto que ponen esa cremita y todo entonces tampoco es que es tan saludable.” EAPFMSM

“había alimentos más fritos y así dulces, por ejemplo, había plátanos fritos con queso había torta de chocolate había gelatina bolón, claro que como yo vivo



acá en Sucúa en el Oriente la alimentación la más fácil que se obtenía es el plátano la yuca y es más fácil de preparar es más económico” MSPFMSM

○ **OFERTA POBRE DE ALIMENTOS LLAMATIVOS Y VARIADOS**

Las opciones saludables son limitadas según los padres de familia entrevistados, esto ha ocasionado que los estudiantes elijan lo que está a su alcance y sea más atractivo para ellos, han podido constatar que si bien se trata de vender alimentos más saludables siempre estos contienen aderezos agregados para asegurar su venta, por lo que perciben que estas preparaciones continúan siendo comidas con alto porcentaje en azúcar o grasa como lo han manifestado en las siguientes frases:

“les hace falta más oferta de alimentos saludables porque si tienen todavía bastante dulce o venden productos que supuestamente son saludables como por ejemplo la torta de zanahoria, pero no le dejan de poner dulce encima, la crema, entonces yo creo que, si se pudiera vender cosas ricas, pero sí debería ser con alimentos más sanos” PCPFCNM

“en todas las escuelas cada uno tiene carta abierta a comprar lo que se le apetece la verdad. Además, que no hay mucha variedad entonces ¿qué les va a llamar más la atención a las niñas? La golosina o lo que les guste, todo les entra por los ojos y comprar solo una fruta ha de ser mínimo el porcentaje.” VVPDCNM

- **REGLAMENTO PARA EL CONTROL DE FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES:** El reglamento de Bares Escolares señala que los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares deben ser naturales, frescos, nutritivos, inocuos y de calidad por lo que en el establecimiento no debe comercializarse bebidas gaseosas, artificiales y azucaradas.

○ **PREPARACIONES ARTESANALES Y SU DIFÍCIL CONTROL**



Los entrevistados manifiestan que debería haber control en lo que se prepara en los Bares Escolares ya sea si son preparados en el mismo Bar escolar o en sus domicilios, asegurarse que el producto sea inocuo y a la vez controlar si cumple o no las características de un plato saludable como lo indican en las siguientes frases:

“no es posible que se preparen los alimentos en el propio domicilio sin un control de sanidad porque conozco una señora que hace cosas de manera artesanal tiene gatos y otro montón de situaciones yo no sé cómo se hará esa comida ahí me entiende, incluso puede ser cake de zanahoria, de guineo, lo más saludable, pero de manera artesanal hecho en sus domicilios? A mí me da miedo, eso no se puede hacer, ¿hay un control de eso? No, no hay y si lo hay no hacen nada respecto a eso, no se debe permitir eso, eso es peor que un semáforo en rojo mucho peor.” XAPFAZH

“él llegaba a la casa y decía: mami hoy día comimos torta de zanahoria, supuestamente un refrigerio más sano, pero es una torta con bastante crema llena de azúcar. Otro día me decía: hoy día nos dieron un helado, igual decía que son de crema y no dejan de ser golosina pues, entonces eso se debería controlar el cómo hacen” PCPFCNM

“eso también hacen cualquier preparación y le agrega una lechuga y ya dicen que eso con ensalada y aparte que es una porción mínima no se considera una porción en sí de verduras es sólo para pintar el plato por decir así Porque la verdad es que sí hay bastantes carbohidratos y claro por ese lado creo que no controlan” EAPFMSM

○ **ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA SITUACIÓN DE ALIMENTACIÓN EN LAS ESCUELAS**

Si lo que se pretende es que el menor escoja alimentos sanos, la mejor opción sería que no haya bar escolar o que exista un menú obligatorio para todos, así



se estaría ayudando al Dueño del Bar ya que sabrá específicamente cuantos platos diarios deberá preparar y a su vez los estudiantes serán beneficiados con la alimentación son algunas de las estrategias que proponen los padres de familia como lo podemos ver a continuación en las siguientes frases:

“No pienso que sea cuestión del bar pienso que es la forma en la que está estructurado yo creo que si se quiere mantener algo saludable se debe tener la opción de un ticket con una colación determinada para todos los niños y si queremos irnos al extremo que no haya bar escolar esa sería en todo caso la opción saludable” XAPFAZH

“que sólo les den lo que dice el menú, que ellos no tengan otras opciones, entonces usted al inicio de clases recibe ese menú usted ve que es algo bueno entonces paga por adelantado y eso le conviene al bar también que va a saber para cuantas personas tiene que preparar el menú y no va a haber tanto desperdicio que a veces dicen que se dañan las cosas ya preparadas” PCPFCNM

“tener actividades, por ejemplo, decir en el aula este día vamos a comer todos una ensalada de frutas y que cada uno lleve diferentes productos como un compartir pero que sea un día sólo de frutas no carbohidratos porque lo básico de los bares escolares por lo menos en el que asiste mi hijo es de yuca maduro papas arroz” EAPFMSM

○ **ORGANIZACIÓN A LA HORA DEL REFRIGERIO**

Según los entrevistados parece ser muy común el desorden que existe en las escuelas a la hora del receso, esto es debido a que salen todos al mismo tiempo entre niños y adolescentes, lo cual perjudica a la hora de comprar en el bar escolar, algunos son empujados, otros se quedan sin comida y otros son abusados por los más grandes dejándolos sin comer, a continuación, sus declaraciones:



“Yo a mi hija más pequeña sí trataba de mandarle lunch, pero de casa porque ellas se quedaban sin comida muchas veces a usted sabe primero compran las más grandes y les empuja y algunas hasta se quitan la comida y eso más es un relajo entonces a la más chiquita trato de no mandarle dinero para que no tenga esos inconvenientes.” VVPDCNM

“Debería haber un orden en que salgan a comer los chiquitos primero o que salgan los grandes porque ahí les quitan las cosas son abusados o quieren que coman en el aula ese es como el principal problema en mi escuela” MSPFMSM

- **PRECIO DE VENTA DE UN PRODUCTO:** el valor unitario con el que se expende un producto en el bar escolar y si este influye en la compra de alimentos saludables y no saludables.

- **PRECIO**

Padres de familia manifiestan que hoy en día comer sano es mucho más caro que comer comida chatarra y se pone en duda si los padres de familia estarían dispuestos a pagar un poco más para que sus hijos coman más saludable, así se expresan en las siguientes frases:

“al alimento saludable se le ha dado valor agregado es saludable y se comercializa de manera más costosa y no sé si todos estén en condiciones para pagar alimentos costosos, ¿cuánto tengo que mandarle de refrigerio a mi hijo para que el coma saludable?” XAPFAZH

“es que no solo puede ser que solo por querer algo saludable solo compramos fruta y ya, no es suficiente, si ofrezco un Sanduche trataría de que sea uno más saludable, pero eso ya es más costoso si quiero que al Sanduche le pongan un queso saludable bajo en grasa un pan integral, si se podría mejorar, pero si es más costoso” MSPFMSM



RESULTADOS DUEÑOS DE BARES ESCOLARES

- **BARRERAS:** apreciación de todos aquellos factores que intervienen de forma negativa en el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)

- **BAR ESCOLAR, UN NEGOCIO**

Existe una preocupación por parte de los dueños de los Bares Escolares ya que esta administración es su trabajo y por lo tanto buscan ganancias, ellos han podido constatar que los niños no consumen en el bar escolar porque no hay las opciones que ellos desean, por lo tanto, prefieren comprar en cualquier lugar y eso se considera pérdida para ellos como lo indican a continuación:

“Hay veces que yo si se decir capaz ya yo renuncio y me voy a vender ahí afuera, afuera si puedo vender salchipapa ahí voy a hacer plata y no acá, porque estoy endeudada” PADBAZM

“uno a veces se les quiere brindar un alimento nutritivo digamos así, pero los chicos no consumen no nos conviene hacer algo que ellos no compran por más nutritivo que sea, a nosotros nos toca pagar un arriendo pagamos a la gente que trabaja con nosotros y por ejemplo el hecho de no vender productos que a ellos les llame la atención para nosotros es pérdida porque buscan comprar donde sea” VMDBMSM

“Los propios estudiantes iban a la puerta de la escuela y por ahí pedían a la tienda del frente que les vendan las golosinas y era mayor competencia que yo tenía porque con eso yo perdía, y la mayoría de estudiantes iban a comprar allá sólo comida chatarra entonces para mí sí fue una gran pérdida de la economía” ECDBCNH



Y por otro lado piensan que por esta razón debería haber mayor flexibilidad en permitir expender alimentos fritos de manera ocasional como lo indican en las siguientes frases:

“más que venir a dar una multa se tendría que venir a dar asesoría o sea si al inicio se diera una asesoría este tipo de problemas pudieran ir mejorando y sobretodo dar alternativas, a la final es un negocio y querer vender la ensalada a un niño chiquito es complicado, no poder hacer un frito, o sea hacer un sequito de pollo y ponerle con 2 papitas fritas es más que nada por garantizar la ingesta cuando hay este tipo de combinaciones nosotros hemos visto que el niño ya come, ya le gusta” ABDBAZH

“imagínese en mi trabajo qué no tengo tanta demanda tendría que ver un horno para hacer un pollo, ni un pollo, si no medio pollo, a 50 centavos una media presa, entonces no salía, si deberían ser más flexibles de vez en cuando” MEDBCNM

Además de esto se les ha comunicado a los dueños de bares que se deberá comprar utensilios solamente de acero inoxidable y que ya no se podrá utilizar utensilios de plástico, es un gasto más que se agrega al administrador del bar escolar y en este caso sienten que no cuentan con el apoyo de las autoridades de la institución como lo indican en las siguientes frases:

“nosotros tuvimos que comprar platos porque ya estaba prohibido el uso de los plásticos, pero ahí no había colaboración ni con los profesores ni como alumnos yo digo ellos como profesores debían decir que los platos se devuelvan ya hi encontrábamos los platos en la basura, no devolvían, pisaban, doblaban los platos” VMDBMSM

“Aunque también ahora ya no se puede dar en desechables si no en aluminio inoxidable y eso también tuve que comprar todo yo y eso también era otro



asunto complicado los profesores no ayudaban tampoco porque los niños los platos botaban a la basura antes si era más fácil con desechable incluso ahora hay que hervir los platos” PADBAZM

○ **EJEMPLO Y MOTIVACIÓN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

El ejemplo por parte de los adultos y la falta de incentivación por parte de las instituciones son obstáculos que dificultan la decisión de la compra del estudiante y que al prohibir el expendio de ciertos productos en el bar escolar lo que se obtiene es que los padres de familia les envíen un lunch no saludable o que los mismos profesores soliciten diferentes preparaciones no dando un buen ejemplo como lo indican en las siguientes frases:

“hay profesores que dicen oiga deme haciendo una salchipapa y yo les digo, pero no hay como y me saben decir, pero hasta las 8 no llegan los del Arcsa, deme friendo unas papas y si ellos no ponen el ejemplo los chicos me dicen ¿y a ellos porque si les dan eso y a nosotros no?” VMDBMSM

“Los mismos docentes salían de la institución a consumir así comidas de ese tipo o golosinas porque a veces ellos se quejan porque querían consumir bastante algún tipo de plato, pero pagando menos” ECDBCNH

“sin necesidad de polemizar, pero personal parte de la institución a veces llegaba con productos a vender, claro nos prohibían a nosotros vender un sin número de cosas, pero ellos en las ferias vendían hamburguesas así y fritas, esas cosas son contradictorias, nos exigen tanto la parte de nutrición, pero cuando a ellos les toca es cero” ABDBAZH

○ **FUNCIONES QUE EJERCEN LOS COMITÉS DE CONTROL Y SUS PERSPECTIVAS**

Los dueños de bares escolares manifiestan que el control que se les hace por parte de los comités de control mucha de las veces es contradictoria y confusa debido a que una de las entidades de control recomienda o prohíbe una cosa



mientras otra entidad dice lo contrario y eso ha creado confusión para quienes deben realizar las preparaciones, a continuación, algunas de sus declaraciones:

“Mucha irregularidad en cuanto a bares escolares eso tengo para decirle, porque yo hago de manera artesanal mí choco banana y el Arcsa nos decía que, si eso y el centro de salud decía que no por el chocolate que va regado en el guineo, ellos mismos se contradecían el uno decía que si puede el otro decía que no” MEDBCNM

“los del Arcsa nos dejaban ocupar 2 veces a la semana las frituras, nosotros teníamos en un tacho el aceite que se iba reuniendo, ahí también se contradicen las instituciones porque en un curso nos decían que guardemos ese aceite, en otro que mandemos por la rejilla del lavaplatos y en realidad no sabíamos q hacer”. VMDBMSM

“nos daban una vez a la semana para poder hacer fritos y siempre lo hacia el día viernes y dábamos por ejemplo pollo, chuletas, chorizos fritos” ECDBCNH

“lo que si hago frituritas porque si vendo y si no vendo eso que es lo único que me da entonces como saco yo para pagar el arriendo y otras cosas entonces se llega a acuerdos con la institución de que, si me dejen porque igual ellos también piden, los niños y los profesores también, en otros bares es la misma cosa así se hace por lo general se pone de acuerdo con el director póngase ya y así se maneja” LHDBMSM

○ **VENEDORES AMBULANTES Y FALTA DE CONTROL**

Una de las mayores preocupaciones de los dueños de bares escolares son las ventas ambulantes de alimentos en los alrededores de los establecimientos educativos, han considerado que no es justo que exista un control en la parte interna de la institución acerca de la nutrición y que en la parte externa el



control sea nulo, esto lo consideran como competencia y no conveniente a su negocio por lo cual es un tema con el cual se sienten perjudicados. A continuación, las declaraciones de los entrevistados en las siguientes frases:

“tenemos a 40 personas que venden afuera de la escuela y nos dan la competencia a nosotros que tenemos que fijarnos en la parte nutricional, pero afuera no hay ni normas de asepsia, higiene, son papas fritas en grasas saturadas, extra saturadas, la tienda del frente vende alimentos ultra procesados y desde las rejas van comprando” ABDBAZH

“los de afuera no son controlados solo nosotros somos controlados, verá incluso la señora de afuera era mi amiga y siempre me decía oiga yo vendí bien hoy día ¿usted qué tal vendió? y yo le decía oiga yo no vendí nada, no les gusta a los niños la comida, no compran ahí, ellos quieren salchipapa, quieren colas, y claro la señora tenía todo eso” PADBAZM

“las autoridades no decían nada cuando los chicos veían que compraban afuera Y si por algún motivo yo quería venderles un chupete o algo que estaba prohibido o que veía que ellos compraban afuera ahí sí no se llamaban la atención entonces como que era perjudicial para nosotros, pero para los de afuera no” ECDBCNH

Además de este descontento por parte de los dueños de bares escolares, se sumaba el hecho de que si algún niño sufría una gastroenteritis la culpa siempre recaería sobre el bar escolar de la institución, como lo indican en las siguientes frases:

“un guagua se enfermaba no sabemos si es de afuera de adentro pero lastimosamente siempre nos tocaban a los de los bares, al menos los padres de familia siempre echaban la culpa a los bares” MEDBCNM



“se controla únicamente al administrador, pero no se controla las principales falencias entonces cuando hay una intoxicación la primera cosa es que van al bar y un mundo de veces se les ha demostrado y se le dice al niño tu compraste aquí? Y dice no compre afuera la salchipapa de afuera entonces en realidad eso fue lo que le intoxicó” ABDBAZH

- **COLABORACIÓN Y RESPONSABILIDAD POR PARTE DE LOS DUEÑOS DE BARES**

Los entrevistados refieren que por más colaboración que exista por parte de ellos, pero si no hay colaboración por las autoridades de la institución y a esto se suma la falta de costumbre por parte de los estudiantes a comer saludable y mientras tengan a su disposición tiendas para comprar comida chatarra no funciona como debería funcionar el programa de los Bares Escolares, así como lo indican en las siguientes frases:

“Yo pienso que en ningún sentido funciona, uno puede hacer de la manera más saludable uno puede colaborar, uno puede hacer todo lo mejor posible, pero sí de afuera vienen con cosas y los profesores también incentivan a la chatarra, entonces qué sentido tenemos nosotros, que hacemos ahí entonces para mí no no, no le veo ningún sentido que se haya mejorado” PADBAZM

“lo que a mí me ha fastidiado es que meten comida de afuera eso es lo más y yo me quedo con toda la comida” MEDBCNM

- **ELECCIÓN DE ALIMENTOS NO SALUDABLES (GUSTOS, PREFERENCIAS, SACIEDAD) POR PARTE DE LOS ESTUDIANTES**

Los dueños de los bares escolares refieren que la selección de los alimentos a comprar por parte de los estudiantes mucho tiene que ver con el gusto propio de ellos, les llama más la atención las golosinas, que incluso se considera hasta cierto punto innecesario vender cosas saludables porque los niños no consumen, así lo manifiestan en las siguientes frases:



“cuando empecé en esto hace más de 6 años u 8 años claro esa fue una de mis principales falencias que empecé queriendo hacer el cambio nutricional básico en tratar de meter verduras y vegetales y vi que era innecesario porque el niño no comía, no le gustaba” ABDBAZH

“no les gusta, les gusta golosinas porque los niños que no compraban el arroz donde mí se aguantaban para ir afuera a comprar la cola y la papa entonces es porque eso, les gusta más, la cola es rica porque tenía gas decían ellos, y yo les decía se van a enfermar. Ellos no están acostumbrados tampoco a comer sano digamos” PADBAZM

“por más que ellos sepan que es algo nutritivo dicen feísimo ese sabor y no quieren en realidad no quieren yo les digo que prueben, aunque sea no les cobro, pero prueben y me decían no no ni regalado no quiero eso.” VMDBMSM

○ **DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

Los dueños de los bares escolares aseguran que si se arriesgan a tener únicamente preparaciones de frutas y verduras los alimentos se dañan porque no hay buena acogida como vemos a continuación en las siguientes frases:

“por ejemplo, la fruta, la opción había, pero los chicos no compran yo no tenía problema de poner ahí el guineo las manzanas el kiwi así ya, pero no, no se vendía” MEDBCNM

“Yo no vendo cosas empaquetadas, yo prefiero hacer mi chaulafan, mi arroz, también hacía mis ensaladitas, pero eso se votaba porque los niños no compraban y era un desperdicio bárbaro” LHDBMSM

- **FACILIDADES:** apreciación de aquellos aspectos que propician el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)



○ **ELIMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS Y SIN REGISTRO SANITARIO**

Una de las facilidades que se perciben de los dueños de bares escolares a la hora de cumplir con el reglamento de bares escolares es la eliminación de productos procesados y la no adquisición de productos que no contengan registro sanitario como lo manifiestan en las siguientes frases:

“El tema de los alimentos que son procesados o sea retirar esos alimentos y los ultra procesados que no se pueden expender dentro del bar esa parte se no has ha hecho fácil” ABDBAZH

“Lo más fácil a mí se me ha hecho brindar una buena calidad de alimentación y adaptar los productos nada más por ejemplo no adquirir productos que no contengan registro sanitario esto ya ni compraba porque me iban a llamar la atención” ECDBCNH

○ **LIMPIEZA DEL BAR ESCOLAR**

La limpieza del bar es otra de las facilidades que se percibe por parte de los dueños de bares escolares como lo indican en las siguientes frases:

“Estar todo limpio, aseado eso creo que es lo más fácil, las preparaciones también porque antes yo trabajaba ya en restaurantes entonces ya sé que hacer” PADBAZM

“La limpieza, la vajilla como le digo eso, y también retirar los productos empaquetados que nos han solicitado eso es fácil” ECDBCNH

- **BARES ESCOLARES:** locales ubicados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicio debidamente contratados, autorizados y capacitados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, sin dejar de lado las condiciones físicas,



higiénicas y sanitarias adecuadas y los permisos de funcionamiento legales y vigentes. Contratos, capacitaciones, infraestructura, higiene

○ **CONCURSOS Y CONTRATACIÓN**

Los entrevistados concuerdan en su mayoría que los concursos de los prestadores de servicio de expendio de alimentos y bebidas de los bares escolares no se lo realiza 100% de manera legal y que no es justo que obtenga mayor puntaje carreras que no están afines a la alimentación, como lo indican los entrevistados en las siguientes frases:

“los concursos son una corrupción terrible son solicitudes desde dinero hasta pruebas listas y compradas ahí no se prima la preparación académica”
ABDBAZH

“yo soy artesana para jefe de cocina viene un abogado y me gana por ser abogado yo por ser artesana ya no paso, entonces usted dígame si eso se debe dar, es muy mal hecho, es contraproducente porque entra gente que no tiene relación con la alimentación y si deberían mediar eso, entonces yo también ya voy a entrar a estudiar periodismo para entrar a trabajar en cocina”
MEDBCNM

➤ **DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS BARES**

ESCOLARES: Un alimento saludable es aquel que es bueno o beneficioso para la salud, no solo son necesarios para llevar a cabo las actividades diarias, sino que una correcta selección y planificación alimentaria puede prevenir numerosas enfermedades y afecciones que en muchas ocasiones se producen precisamente debido a una ingesta de alimentos no saludables y de malos hábitos. Opciones saludables, oferta limitada de alimentos saludables

○ **VENTA DE ALIMENTOS EN BARES ESCOLARES**



El reglamento para el control del funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, (Acuerdo Ministerial 0005-14) indica que, los alimentos y bebidas a expendirse en estos espacios deben ser inocuos y deben contribuir a una alimentación nutritiva, variada y suficiente a sus usuarios.

Por lo tanto, En los bares escolares se expendirán únicamente alimentos procesados con concentraciones bajas y medias de grasas, azúcares y sal (sodio). Se prohíbe el expendio de alimentos con altas concentraciones de dichos componentes, es decir, podrán tener productos con color verde y amarillo en su etiqueta nutricional pero aquellos productos que tengan color rojo no están permitidos.

Se han entrevistado a dueños y administradores de los bares escolares. La mayoría de los entrevistados aseguran tener opciones saludables en el bar escolar y cuentan cuales son estas opciones que ofrecen a los estudiantes y que muchas de las veces se quedan con los productos elaborados ya que la acogida por parte de los estudiantes no es la esperada como lo indican en las siguientes frases:

“El seco, la fruta con yogurt, granolas, cake de zanahoria, pero por ejemplo ahí en el cake de zanahoria le hacíamos con glaseado de chocolate para garantizar que se coman, los jugos naturales, hay veces que nos quedamos igual con los productos hechos, no hay muy buena aceptación alguna vez hacíamos lasaña con verduras y se nos quedaba al 100 %” ABDBAZH

“Yo les daba la galleta saltica, el maní, el chifle, canguil con huevo, el chaulafan, pero ya ve los padres dicen que lo de adentro quizás es guardado, mi hijo no quiere comer no le gusta mi hijo se morirá del hambre hasta salir, y así cosas. Yo jamás vendí comida chatarra jamás vendí jugos del valle, jamás vendí pipas, jamás” MEDBCNM



“De los que compraban era el guineo y mandarina era lo más que les gustaba, pero no era la mayoría solo un pequeño porcentaje me compraban la fruta entera o si no en ensaladas de fruta que eso se vendía más. Nosotros hacíamos choco banana y les gustaba bastante, los helados caseros artesanales también se vendían bastante.” ECDBCNH

Aparte de esto dan su opinión frente a otros bares escolares que venden muchas de las cosas que están prohibidas, pero de manera escondida como lo indican a continuación:

“El resto de bares hacen mucha trampa ahí mismo se matan entre todos porque yo me he topado con las escuelas del milenio que decían que sí que se mete bastante cosa de galletas papas chupetes ese tipo de cosas y supuestamente ya les cogen no les cogen y ahí siguen incumpliendo”. MEDBCNM

- **OFERTA DE ALIMENTOS LLAMATIVOS Y VARIADOS**

Los dueños de bares escolares en sus entrevistas aseguran brindar variedad de opciones saludables para los estudiantes, pero por más que inventen nuevas recetas o hacerlas más nutritivas afirman que sus ventas son escasas como lo han manifestado en las siguientes frases:

“nosotros hacíamos lasañas de maduro eso les llamaba bastante la atención hacíamos los hot dog, pero no hacíamos con mayonesa buscábamos hacer vinagretas buscábamos alternativas hacíamos cake sitos a 25 ctvs. pero créame se vendía poco así” PADBAZM

“decirles que les vamos a dar unas habas con queso con mote no hay esa costumbre no hay, ellos lo más que consumen es el plátano la yuca la papa entonces con esas cosas tratamos de hacer tortillas, bolón sin freír, y aun así



no les llamaba la atención les llamaba más la atención un majado con carne porque darles el bolón sin freír no era llamativo” VMDBMSM

- **REGLAMENTO PARA EL CONTROL DE FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES:** El reglamento de Bares Escolares señala que los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares deben ser naturales, frescos, nutritivos, inocuos y de calidad por lo que en el establecimiento no debe comercializarse bebidas gaseosas, artificiales y azucaradas. Difícil control de preparaciones artesanales, falta de sanciones, estrategias.

- **ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA SITUACIÓN DE ALIMENTACIÓN EN LAS ESCUELAS**

El reglamento no cede en ningún caso para poder realizar una venta de frituras o alimentos procesados cada cierto tiempo, por lo que dueños de bares escolares creen conveniente para su negocio que el reglamento sea mas flexible para ellos también permitiéndoles vender de manera poco frecuente ciertos alimentos que en la actualidad se encuentran prohibidos para la venta.

“yo pidiera vender un poco más de comida chatarra, pero poco no mucho entonces cuando vengan a controlarnos nosotros tenemos ya hecho el menú y pudieran ver si se está cumpliendo y si se hace lo que puse ese día” PADBAZM

“yo pienso que debemos ir alternando no podemos cortar de raíz algo que ya se tiene de costumbre” VMDBMSM

- **SANCIONES**

Por parte de los dueños de bar es muy conveniente que no exista sanción en este ámbito, sin embargo, se confirma por los entrevistados que si se saca ventaja al no existir una sanción frente a lo que se prepara en el bar escolar.



“Pero si hay administradores que por más que les controlen ya al día siguiente venden de nuevo porque saben que no van ir dos días seguidos los del Arcsa y si se saca provecho porque no tenemos limites en lo que podemos preparar. No hay un artículo que sanciona directamente a los administradores”
ECDBCNH

“O sea mientras no tengamos los procesados todo bien de ahí el resto nadie nos puede primero constatar que la preparación sea un frito y segundo no se nos prohíbe en el reglamento hacer nada de manera artesanal de lo que he leído” LHDBMSM

○ **ORGANIZACIÓN A LA HORA DEL REFRIGERIO**

Se cree muy importante que la hora del refrigerio debe ser más organizada, muchas de las veces los más pequeños salen perjudicados porque incluso se quedan sin comer, a veces por el tiempo corto del recreo o porque los mayores compran primero. A continuación, sus manifestaciones:

“Debería haber un mejor orden por los chiquitos se quedan sin poder comprar, y también para evitar que se dañen nuestros productos fuera bueno que yo haga un menú y que confirmen cuantos van a querer y yo con seguridad ya prepararles si no yo se me quedar con las cosas” LHDBMSM

“Si deberían también extender un poco más del receso antes tenían 20 minutos y fuera aconsejable unos 30 minutos había estudiantes que se quedaban sin adquirir los productos Y ya venían los docentes que ya a clases las clases gritando eran 5 bares y aun así me faltaba tiempo para venderles a todos a veces se escapaban de clases supuestamente al baño y ya llegaban al bar a comprar extender el tiempo del receso”. ECDBCNH

○ **EDUCACIÓN ALIMENTARIA**



Con el fin de establecer hábitos alimentarios saludables, garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado y promoción de la salud de niños, adolescentes y comunidad educativa en general, el Ministerio de Educación (MINEDUC) junto con el Ministerio de Salud Pública (MSP) consignaron el Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, a través del Acuerdo Interministerial Nro. 0005-14(7) que fue publicado el 24 de abril de 2014, pero al parecer aún cuesta que la población acoja los cambios establecidos, los dueños de bares consideran importante que se debería trabajar mucho con los padres de familia y niños para que haya una educación alimentaria como lo han manifestado en las siguientes frases:

“primerito empezar con los padres de familia concientizar a los padres de familia no hay esa costumbre alimentaria por decirlo así, como le dije me vinieron a decir a mi hija no le de ensalada de frutas porque le hace daño, a mi hijo no le gusta el aguacate, a mi hijo no le venda fruta, imagínese!, perdóneme, pero no puedo complacer a todos” MEDBCNM

“muchas de las veces como son niños toman a la ligera y no están conscientes de que algo les va a pasar entonces eso deberían inculcarles en las casas y en la escuela si se debería agregar una materia de nutrición y que se vayan formando y se den cuenta que a la larga todo esto afecta” LHDBMSM

- **PRECIO DE VENTA DE UN PRODUCTO:** el valor unitario con el que se expende un producto en el bar escolar y si este influye en la compra de alimentos saludables y no saludables.

- **PRECIO**

La mayoría de los entrevistados opina que el precio no es un obstáculo para comprar preparaciones saludables debido a que los precios de los productos



en los bares escolares son asequibles y que aun así prefieren comprar algo más caro y de menor valor nutricional como lo indican en las siguientes frases:

“por más accesible que es un producto en una escuela de bajos recursos prefieren ir a comprar otras cosas y que cuestan más, pero es porque no les gusta, es eso más, más que metían muchas excusas es más porque no les gusta” MEDBCNM

“por ejemplo una botella de agua que cuesta 50 ctvs. iban afuera y compraban una botella de cola en 25 ctvs. El jugo vendíamos a 25 ctvs. y ya me decían que afuera las colas venden igual al mismo precio y q es más rico, entonces prefieren ir a comprar allá porque dice que viene más” ECDBCNH

RESULTADOS DIRECTORES UNIDADES EDUCATIVAS

- **BARRERAS:** apreciación de todos aquellos factores que intervienen de forma negativa en el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)

- **BAR ESCOLAR, UN NEGOCIO**

Directores de las Unidades Educativas opinan que los Dueños de Bares Escolares tienen su realidad económica y que cuando se permite vender alguno de los productos que no están permitidos ellos suben las ventas y que esto puede ser el motivo que les lleva a incumplir la normativa en ciertas ocasiones como podemos ver a continuación en sus declaraciones:

“ellos ven como un negocio no como un servicio, ustedes pueden hacer una maravilla de reglamentos, pero se queda en el papel en la práctica no se hace, tienen su realidad económica y si trabajan es para obtener ganancia, generalmente lo nutritivo, lo sano, no siempre es lo que genera recursos económicos entonces sí es compleja esa parte” GFDEAZM



“la señora me decía por favor déjenos vender una vez al mes por lo menos salchipapa para poder sacar algo y cuando se permitía ese día la señora subía en ventas le juro, la desesperación de los administradores de cada bar escolar es salir con el arriendo y esto a lo mejor les lleva a incumplir la normativa en ciertos aspectos como querer vender más y vender productos más grasosos eso creo, las frituras es una lucha todavía” AGDECAH

- **FALTA DE EDUCACIÓN Y CONCIENCIA ALIMENTARIA**

Los mismos padres de familia no tienen esa educación y conciencia alimentaria son ellos los que aún siguen cometiendo el error de comprar lo más fácil y accesible por sus trabajos o falta de tiempo, en general declaran que existe falta de apoyo por los padres de familia como lo indican en las siguientes frases:

“Lo primero que se debe hacer es concientizar a los padres de familia decirles que eviten enviar esos enfundados es mejor que consuman en el bar antes que enviarles esos alimentos.” TDDEAZM

“si el bar no vende buscan donde comprar, ya llegan con sus loncheras llenas de golosinas o sea para ser claro el reglamento no impide que ellos coman mal más bien traen de otros lados, entonces no creo que sea una manera de poner reglas a los bares para cambiar la situación nutricional eso es un engaño” GODEMSH

- **EJEMPLO POR PARTE DE LOS ADULTOS Y MOTIVACIÓN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

Falta de ejemplo por parte de Padres de Familia y los propios maestros en las escuelas refieren los Directores de las U.E afirmando que son los profesores los que no ponen el ejemplo y muchas de las veces el motivo es por la escases de productos saludables como lo vemos en las siguientes frases:



“muchas veces nosotros también vamos en búsqueda del aspecto dulce, de la golosina, en la escuela mismo no hay ese ejemplo comenzando por el bar que no hay opciones saludables, entonces ven alrededor a sus maestros comiendo también algo que no es saludable” GFDEAZM

“si tratamos de incentivar sobre todo a los pequeñitos. Aunque por más que hagamos eso en las escuelas los padres no tienen tiempo de hacerles algo nutritivo a sus niños, compran algo rápido ahí en la esquina de la escuela para mandarles”. TDDEAZM

Por otro lado, los Directores de las U.E aseguran que en las escuelas si se les enseña acerca de la alimentación y nombran algunas de las actividades realizadas con ellos, pero sienten no influenciar mucho, como lo vemos en las siguientes frases:

“por ejemplo, dice vamos a tener la experiencia del mercado entonces muy bien padres de familia dan el permiso, van al mercado y compran las frutas, entonces ven los precios saben los tamaños, los colores, las formas, entonces todo es práctico para la experiencia de los chiquitos y así van adoptando buenos hábitos desde chiquitos, pero eso es lo que le digo se puede dar en los iniciales, pero ya de grande se olvidan” GFDEAZM

“se trabaja en la institución, pero a lo que voy es que pareciera no servir”
AGDECAH

○ **FUNCIONES QUE EJERCEN ENTIDADES DE CONTROL**

Se menciona que las Entidades de control no pueden hacer nada si se vende algo indebido. Por otro lado, solicitan que sean más flexibles en poder vender ciertos alimentos cada cierto tiempo, como lo manifiestan en las siguientes frases:



“Tengo entendido que el objetivo es quitar lo que venga procesado, pero de ahí la excusa de la señora de mi anterior escuela es que ella podía preparar todo lo que se le antoje sea o no frito y refrito porque nosotros cuando nos quejábamos y decíamos incluso a las autoridades que iban a hacer el control ellos en una reunión nos dijeron que no pueden hacer nada porque no se les podía hacer nada” TDDEAZM

“Para que no se cansen los niños si se debería dejar vender una vez al mes algo diferente como una pizza la papa etc. porque hay que ser realistas así al cien es difícil por la cultura que tenemos” AGDECAH

Además de esto refieren que al parecer el control es más estricto en escuelas fiscales y no en las privadas por lo que las escuelas privadas tendrían más libertad en el expendio de alimentos no permitidos, como lo vemos en las siguientes declaraciones:

“me han comunicado que en escuelas fiscales la revisión es más continua y si les obligan que no se vendan determinadas preparaciones eso a nosotros no nos ha pasado, no sé si eso sea bueno o malo porque aquí todos consumimos lo que hay en el bar y todos están felices porque si usted quiere una golosina tiene acceso, pero si también no quiere algo muy grasoso también tiene esa opción entonces no tenemos mayor inconveniente con el bar en ese sentido” EADEMSM

“no es que nos han hecho tanto problema somos una institución privada y como que no se supervisa siempre pero aun así nosotros siempre estamos al tanto de que están vendiendo en el bar” GODEMSH

○ **VENEDORES AMBULANTES Y FALTA DE CONTROL**

Entrevistados manifiestan que el tema de las ventas ambulantes parece ser incontrolable debido a que por más que se controle ellos se dan formas para



comprar lo que deseen, incluso con ayuda del mismo personal académico, como lo vemos en las siguientes frases:

“el Ministerio de Educación cerró las puertas con un material es decir taparon, pero créame que ellos se dan formas en el muro de puntillas lanzan el dinero Y la señora les lanza el Cheeto y todas esas comidas, ellos se dan maneras” GFDEAZM

“los estudiantes optaron por comprar a escondidas al frente o sobre la malla y yo decía si para uno es malo afuera en serio era mucho mejor y yo salía lo mismo salía a comprar afuera y yo les veía porque tenía cámaras ellos estaban en el recreo y se ve todo, pero yo sinceramente no les decía nada a veces si yo mismo podía darles pasando y yo les pasaba” TDDEAZM

○ **COLABORACIÓN Y RESPONSABILIDAD POR PARTE DE LOS DUEÑOS DE BARES**

Los Dueños de Bares Escolares a pesar de que se les controla o se les llama la atención no hacen caso y hay falta de colaboración por su parte como lo indican en las siguientes frases:

“No se cumple lamentablemente estos productos aún se siguen vendiendo, uno se descuida un poquito del proceso por múltiples actividades no son excusas, pero ya de nuevo ve cosas que no se pueden vender en el bar.” GFDEAZM

“no se pueden hacer preparaciones como frituras entonces nosotros controlamos eso hasta cierto punto porque usted debe saber es muy difícil los dueños de los bares acá no hacen mucho caso en eso, si se les dice si se les habla, pero ellos no cumplen. la señora es buena, pero si le falta un poco de colaboración, es necia a veces, pero bueno ella vende ella no da pie atrás con las cosas que sabe que ella vende” GODEMSH



○ **ELECCIÓN DE ALIMENTOS NO SALUDABLES (GUSTOS, PREFERENCIAS, SACIEDAD) POR PARTE DE LOS ESTUDIANTES**

Muchos de los estudiantes se ponen molestos si el Bar Escolar ofrece solamente frutas, y por otro lado los Directores nombran como casi imposible que un niño no compre golosinas al enviarle dinero para el refrigerio, como lo indican en las siguientes frases:

“Son muy pequeños para darles como esa responsabilidad de ir con dinero al bar y no comprar golosinas es casi que un milagro porque un niño no hace eso” EADEMSM

“llegar a un bar donde sólo hay frutas si les molesta bastante, entonces algunos prefieren traer de su casa” PTDEAZM

○ **FALTA DE MARKETING SALUDABLE Y DESVENTAJA DEL MARKETING NO SALUDABLE**

Los Directores de U.E coinciden que para concientizar a la población sobre la alimentación saludable se deben realizar campañas con involucramiento por parte de los estudiantes también y se requiere que se realice más propaganda saludable como lo indican en las siguientes frases:

“tiene que ser una campaña agresiva tiene que ser a nivel de Ministerio de gobierno llegar al consumidor con una campaña muy fuerte y de involucramiento porque cuando uno se involucra uno se concientiza ama lo que hace y busca cambiar el mundo cuando uno no se involucra no pasa nada” GFDEAZM

“a ellos les llama la atención porque ven en todo lado la comida rápida entonces ahí no estaría mal empezar a trabajar en eso y empezar a ver en todo lado propaganda, pero saludable y que ellos se sientan que están comprando lo que está de moda, pero saludable” EADEMSM



- **EMPATIA DE LAS AUTORIDADES CON LOS DUEÑOS DE BARES ESCOLARES**

El reglamento no indica en ningún caso acordar con los Dueños de Bares Escolares para vender de manera ocasional los productos no permitidos, pero al parecer ciertos Directores se toman ese derecho como se indica a continuación en la siguiente frase:

“De ahí sí se le permitía a la señora vender una vez al mes una fritura como por ejemplo las salchipapa esto realmente no está permitido, pero nosotros como institución le dejamos ya que consideramos que una vez al mes no tiene nada de malo el problema sería abusar” AGDECAH

- **FACILIDADES:** apreciación de aquellos aspectos que propician el cumplimiento del reglamento de bares escolares (acuerdo ministerial 005-14)

- **LIMPIEZA DEL BAR ESCOLAR Y USO DE UNIFORME**

Al igual que en otros grupos de estudio que se pudo ver anteriormente, los Directores de las U.E coinciden que la parte de la limpieza es lo que más fácil se les hace cumplir a los Dueños de los Bares Escolares como lo manifiestan en los siguientes enunciados:

“Lo más fácil de cumplir para ellos he visto que es lo de la limpieza no se les hace nada difícil mantener todo limpio porque eso es imagen para aquel que visita la institución es algo que llamaría la atención si esto no estuviera presentable, entonces ellos cada vez barren, limpian tapan los alimentos les interesa mucho ese cuidado porque de eso depende si venden o no, saben que si alguien llega y ve moscas encima de los alimentos los niños se van a quejar donde los papas y se crea más bien un problema entonces ellos tratan de evitar ese tipo de problemas” EADEMSM



“ellos son ordenados cumplen con la limpieza, no se les hace difícil la preparación de los alimentos porque conocen del tema” GODEMSH

- **BARES ESCOLARES:** locales ubicados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicio debidamente contratados, autorizados y capacitados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, sin dejar de lado las condiciones físicas, higiénicas y sanitarias adecuadas y los permisos de funcionamiento legales y vigentes. Contratos, capacitaciones, infraestructura, higiene

- **PROFESIONALES DE ALIMENTACION Y NUTRICIÓN Y CONVENIO GASTRONÓMICO**

En el tema de nutrición y alimentación deben estar personas capacitadas uno de los Directores manifestó que en su Unidad Educativa cuentan con una nutricionista quién se encarga de toda la vigilancia nutricional y que les ha funcionado muy bien y tiene controlado el Bar Escolar de su escuela. A continuación, sus declaraciones:

“debería estar una nutricionista un representante del Ministerio de Educación debería estar un representante de los padres un representante de los estudiantes sino es para reformar un reglamento por lo menos puedan hacer un análisis de un reglamento y que estén involucrados todos esos actores y que de varias miradas obtenga respuestas y compromisos también” GFDEAZM

“las porciones están sujetas a todo lo que dice la nutricionista entonces la nutricionista en cualquier momento llega le pide lo que está haciendo mira las porciones el peso los carbohidratos lo que debe tener una colación saludable o un almuerzo saludable ella se encarga de ver las medidas qué cantidad exacta necesitan los estudiantes y nos ha ido muy bien” PTDEAZM

- **INFRAESTRUCTURA**



Existe falta de apoyo por el Ministerio de Educación para el tema de infraestructura ya que indican contar con un monto destinado para mejoras del mismo, pero desconocen el paradero de ese dinero y por otro lado al querer controlar al Bar Escolar los Dueños de los Bares no hacen caso ya que se defienden con responder que no cuentan con un espacio adecuado, así como lo indican en las siguientes frases:

“nosotros como directivos si nos preguntamos entonces bueno ¿y el dinero que se depositan en el Ministerio a donde van a parar? si se supone que es para mejoras del mismo bar, partamos de ahí en este caso ya depende bastante si de cada institución, pero el distrito también no nos apoya en eso que se supone que tengo entendido que hay monto destinado para ese fin” AGDECAH

“Necesitamos apoyo de la infraestructura, que garantice el mismo Ministerio de la Educación para poder exigir nosotros también a las personas, porque si no hay esto y no se cuenta con el lugar adecuado entonces, no se puede pedir más allá de eso, además se está pagando un arriendo entonces nosotros cuando realizamos observaciones sobre emergencias latentes en el bar ellos nos indican que tampoco es que cuentan con el espacio correcto” PTDEAZM

➤ **DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LOS BARES**

ESCOLARES: Un alimento saludable es aquel que es bueno o beneficioso para la salud, no solo son necesarios para llevar a cabo las actividades diarias, sino que una correcta selección y planificación alimentaria puede prevenir numerosas enfermedades y afecciones que en muchas ocasiones se producen precisamente debido a una ingesta de alimentos no saludables y de malos hábitos. Opciones saludables, oferta limitada de alimentos saludables

○ **VENTA DE ALIMENTOS EN BARES ESCOLARES**

Los alimentos que se expenden en los Bares Escolares de las escuelas según lo indican los Directores de las mismas continúan siendo alimentos con alto



contenido calórico ricos en azúcares y grasas como lo vemos en las siguientes manifestaciones:

“Lo que no cumplen al 100% sería lo que se venden alimentos que si son altos en grasa ricos en azúcar y eso tengo entendido que no se puede vender, eso sería lo que no se estaría cumpliendo” EADEMSM

“Sí tuvimos que llamar la atención un tiempo porque había mucho producto con alto contenido de azúcar como panadería que, si son ricos y todo, pero no todo el tiempo por ejemplo esos conitos que tenían dulce manjar adentro chocolate había también los Relámpagos todo lo que es de sus productos y ya vendía era más como una repostería”. GFDEAZM

○ **OFERTA DE ALIMENTOS LLAMATIVOS Y VARIADOS**

No existe oferta variada de alimentos saludables en el Bar Escolar, debería haber más opciones para los estudiantes, pero cuando si se ofrece estos a la vez se dañan, como lo indican a continuación en las siguientes frases:

“mí me encanta la fruta, pero son opciones que no voy a encontrar en el bar, no había algo diferente o algo agradable yo creo que la comida nos entra por los ojos y más para los niños los colores, la presentación, le falta mucho a mí bar sinceramente GFDEAZM

“lo más difícil lograr que se venda y que no se dañen, debe haber una variedad de alimentos y eso como que si hace falta no hay variedad de cosas así que se digan saludables.” AGDECAH

- **REGLAMENTO PARA EL CONTROL DE FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES:** El reglamento de Bares Escolares señala que los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares deben ser naturales, frescos, nutritivos, inocuos y de calidad



por lo que en el establecimiento no debe comercializarse bebidas gaseosas, artificiales y azucaradas.

○ **PREPARACIONES ARTESANALES Y SU DIFÍCIL CONTROL**

Como se ha nombrado en los grupos de estudio anteriores, los Directores coinciden en que el nivel de productos procesados es casi nulo, sin embargo, el expendio de alimentos catalogados como “golosinas” continúan y que incluso en ocasiones las etiquetas de los productos procesados son cambiadas para poder expender en el Bar Escolar. A continuación, sus declaraciones:

“no habían procesados, pero si había bolones, cubanos, sandwiches de lomo, sandwiches de pollo todos con mayonesa, hamburguesas, hot dog, pizzas, gelatinas, si ve que nada es enfundado, pero a la final a mi manera de ver no son saludables” GODEMSH

“ellos preferían comprarse las orejitas esas de chocolate que eso yo creo que ni hacia la señora eso les entregaban desde otro lado, una vez constate eso y les quitaban las etiquetas imagínese” TDDEAZM

○ **COLACIÓN ESCOLAR, UN DESPERDICIO.**

Se menciona sobre la colación escolar que es un desperdicio y los estudiantes tiraban las leches. Además, aclaran que cuando se quiere realizar recetas nuevas saludables los Dueños de los Bares pierden ya que se deja vencer el producto como se declara en las siguientes frases:

“el Ministerio les da una colación, la leche, el jugo, pero los chicos se cansaban de esto a los chicos no les gustaba eso era un desperdicio. Las leches me explotaban en el piso y me dejaban los cartones alrededor y ahí tiraban las leches era increíble yo quería matarles. GFDEAZM

“ahí me dijo que perdió un montón porque había comprado nuevas cosas para intentar hacer nuevas recetas saludables y todo tuvo que ir a vender en otro



lado a sus familiares creo que dijo no sé, pero se le habían dañado algunas cosas y yo esas cosas” GODEMSH

- **SANCIONES**

Dueños de Bares Escolares sacan provecho de la falta de sanciones frente al tema de preparaciones artesanales y en algunas ocasiones de productos procesados, saben que nunca se les sanciona, por lo tanto, el expendio de esos productos lo continúan realizando, como lo explican en las siguientes frases:

“dar sanciones a los señores porque poco o igual les importa a ellos no mejoran a pesar de los llamados de atención y no es solamente de los directivos y la comisión de alimentación ya son reuniones generales con todos los papas con representantes de 1200 niños, pero no si no hay sanción ellos no mejoran” TDDEAZM

“ya si vienen a supervisarnos quitamos los productos y así paso una vez vinieron ella guardo los productos y al día siguiente continuo su venta y así se manejaba la señora y yo les decía siempre lo mismo que yo hablo con ella, pero realmente como también consumía ahí en el bar la señora ya se defendía con eso” GODEMSH”

- **PRECIO DE VENTA DE UN PRODUCTO:** el valor unitario con el que se expende un producto en el bar escolar y si este influye en la compra de alimentos saludables y no saludables.

- **PRECIO**

Se deduce que el precio no pareciera ser un obstáculo a la hora de elegir los alimentos, los estudiantes elegirán más las golosinas así sean un poco más costosas porque pareciera ser más contundente. A continuación, sus manifestaciones:



“los chicos se guardan y resulta más económico por ejemplo aquí había platos de arroz de 75 centavos, pero afuera ellos encontraban platos de 25centavos de 50 la salchipapa, entonces se guardaban no compraban en el bar para irse allá” GFDEAZM

“La comida saludable es más barata una manzana 25ctvs un guineo 10 ctvs. Igual ellos prefieren no comprar la fruta y ese dólar gastar en algo más contundente”. TDDEAZM



CAPITULO VI

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

El estudio ha mostrado que si bien los Bares Escolares han disminuido de manera importante el expendio de productos procesados y ultra procesados aún continúa siendo un tema de preocupación debido a la oferta de alimentos que existen en estos espacios; las opciones que brindan los Bares Escolares contienen todavía alto nivel de azúcares y grasas, con la única diferencia de que las preparaciones que ahora se ofrecen son realizadas por el personal de los Bares Escolares. El inconveniente de esto es que el Reglamento de Bares Escolares no estipula una sanción exclusiva para las preparaciones artesanales y se ha dejado realizar las mismas a libre demanda de los Dueños de Bares Escolares expendiendo alimentos que se creen erróneamente que son “saludables”. Esto a su vez ha llevado a considerar que los Dueños de los Bares Escolares sacan provecho de esta libertad para sus propias ganancias lo que de alguna manera lleva a seguir estancados en una falta de conciencia alimentaria.

Bar escolar, un negocio: venta de alimentos no saludables y su difícil control

El reglamento que rige los bares escolares no toma en cuenta la realidad de las personas que trabajan en los mismos, ni las costumbres alimentarias en las que el personal académico, padres de familia y estudiantes se han ido formando. Es necesario que las reglamentaciones estén en sintonía con lo que sucede día a día en las instituciones educativas; por más que el estado y las entidad competentes pretendan mejorar la calidad alimenticia de las y los estudiantes, esta no va a cambiar solo porqué una ley o un reglamento lo dice, es necesario tomar en cuenta que se necesita de todo un proceso de educación tanto a padres, maestros, directos, dueños de los bares y sobre todo, a los estudiantes en cuanto a lo que es una alimentación saludable, sus ventajas, sus beneficios a corto, mediano y largo plazo.



La falta de visión que existe por parte de las autoridades frente a las barreras que han presentado los diferentes grupos de estudio es que no se ha llegado a cumplir a cabalidad con lo establecido en dicho reglamento, lo esperado no se adapta a la realidad y es por esto que la alimentación de las y los estudiantes en las instituciones educativas sigue siendo mala.

Tanto padres de familia, directores de unidades educativas y expertos sanitarios concuerdan en que, muchos de los dueños de bares escolares no cumplen con el acuerdo ministerial 005-14 (7), ya que consideran que si bien ha habido una disminución del expendio de productos procesados no permitidos, éstos no se han eliminado por completo, a esto se suma la preocupación por las preparaciones realizadas de manera artesanal ya que se piensan que no son saludables, o al menos, no tanto como deberían, por ejemplo, se venden frutas pero a estas se les añade aderezos que no están permitidos por su alto contenido en azúcar, como el chocolate, la crema batida y demás aderezos con el afán de conseguir aceptación de los productos por parte de los estudiantes.

Si bien es cierto que el consumo de frutas es necesario para una alimentación saludable como lo mencionan Martínez y Pedrón(37), de acuerdo a lo que indican los participantes de este estudio esto se tergiversa en función del tema económico, dado que los dueños de bares al necesitar un ingreso económico que les resulte rentable se han visto en la necesidad de adicionar estos aderezos ya que se han dado cuenta que la fruta por sí sola no es un producto que se venda y para evitar pérdidas económicas o daño de los alimentos, se venden productos no recomendados para los niños y adolescentes, teniendo en cuenta que estos productos al ser ricos en azúcar, grasas no son saludables para ellos y por otra parte contribuyen a la ganancia de peso teniendo consecuencias en su salud(38).

Un estudio similar se realizó en Brasil en los comedores escolares de Florianópolis, sobre la existencia y venta de alimentos después de la institución de la ley reguladora(39) se encontró que los artículos prohibidos por la ley



disminuyeron su venta o en muchos de los casos ya no se comercializan. Sin embargo, los alimentos de bajo valor nutricional que se preparaban de forma casera aún se vendían en muchas de las escuelas y por lo que se sigue considerando necesario inspeccionar estos establecimientos y a la vez proporcionar educación nutricional(40).

El grupo de expertos sanitarios y padres de familia coinciden en que la normativa está centrada exclusivamente a la eliminación de productos procesados y ultra procesados, pero se ha permitido que se realicen preparaciones artesanales, que tampoco ofrecen buena calidad nutricional y se ha hecho muy difícil su control debido a que no existen sanciones para este tipo de preparaciones. Hallazgos similares a los de este estudio se encontraron en Uruguay(41), donde las preparaciones caseras son una alternativa frente a la comida rápida, pero estas preparaciones no son reguladas, no se toma en cuenta los ingredientes, ni el proceso de preparación de estos alimentos, por lo que se estaría incumpliendo el Reglamento de Bares Escolares en Uruguay(42)

A medida que se iban obteniendo los resultados, se pudo apreciar que todos los entrevistados coinciden en que los bares escolares son un negocio más, y como tal sus dueños buscan generar ingresos, más que velar por la correcta alimentación de las y los estudiantes; frente a esto, el reglamento impuesto a los bares escolares ha implicado una baja en las ventas, y hasta antes de la pandemia aún se trataba de encontrar una manera de equilibrar su ingresos mediante el expendio de alimentos prohibidos por su alto contenido en grasas, azúcares y/o sodio; esta situación se ve repetida en un estudio que se realizó en México, donde mediante entrevistas al personal académico se encontró que los lineamientos de bares escolares colocaron a los dueños de estos en una situación complicada, pues mientras deben ajustar sus ventas para mantener el ingreso, también funcionan como mediadores, aunque no efectivos, entre la reglamentación y los estudiantes(43).



Elección de los estudiantes: gustos, falta de educación alimentaria y ejemplo por parte de los adultos

De los testimonios obtenidos se encontró que a los estudiantes no les gustan los alimentos saludables como frutas y que su elección siempre estará más inclinada hacia las golosinas, al momento de comprar les llama más la atención los alimentos que vienen en bolsas y con altos contenidos de grasa y azúcar. Similar situación se encontró en un estudio realizado sobre las representaciones sociales relacionadas a la alimentación escolar en Ciudad de México, donde se destaca que los niños comentaban su preferencia por el consumo de los llamados alimentos chatarra ya que saben más ricos(44); de alguna manera es como si la alimentación escolar tuviera la función de satisfacer los antojos de los niños.

Otro estudio realizado igualmente en México acerca del consumo alimentario dentro y fuera de la escuela demuestra que la escasa variedad de frutas y vegetales que comen las niñas y los niños, indica una educación alimentaria pobre, por lo que es necesario promover el conocimiento sobre los alimentos y las habilidades culinarias que permitan realizar recetas saludables para los niños y la familia en general, este estudio concuerda con lo reportado en este estudio, dejando claro que no solo en el Ecuador existe una carencia en cuanto a buenos hábitos alimenticios(45).

Se debe tomar en cuenta que al hablar de las dificultades que se presentan al momento de querer cumplir el reglamento de bares escolares, los expertos sanitarios, los dueños de bares escolares, directores de las unidades educativas y hasta incluso los padres de familia hacen referencia que las acciones y elecciones de los estudiantes frente a la alimentación tiene que ver a lo que “aprenden en casa”.

Según el punto de vista de los dueños de bares escolares y directores de las unidades educativas, se constata que al ofrecer alimentos nutritivos hay gran resistencia por parte de los estudiantes a los cambios propuestos y esto



depende en gran parte por el ejemplo de adultos, pero no solo en casa, por el ejemplo que dan los padres de familia a sus hijos a la hora de comer o a la hora de enviar una lonchera no saludable, sino también falta de ejemplo en la misma institución, al ver a sus profesores consumiendo preparaciones poco o nada saludables. Es muy interesante notar que los estudiantes no pueden consumir alimentos que los maestros sí lo hacen. Esto podría generar inconformidad que marca una distinción según la cual los cambios en lo que se puede comer aplican para los alumnos y vendedores mas no para el personal académico, al parecer los propósitos de las escuelas y los hábitos que se mantienen en las mismas son contradictorios.

Según los dueños de bares escolares, los profesores de las unidades educativas pretenden destacar los beneficios de comer de forma saludable y la necesidad de regular la venta de alimentos en las escuelas. Sin embargo, sus acciones consisten básicamente en la promoción genérica de los cambios y en algunas actividades esporádicas relacionadas con el tema.

Por otro lado, el grupo de expertos sanitarios declara que el tema de la nutrición y alimentación al no estar considerado en la malla curricular de las escuelas, los profesores no están comprometidos o no sienten la responsabilidad de practicar este tema, por lo tanto, se centran exclusivamente a lo que les compete y a lo que si les obliga; a su vez los directores de las unidades educativas hacen notar que enseñarles sería una pérdida de tiempo o incluso si lo hacen dura muy poco y parece imposible, porque no lo aplicarían; en este punto podemos tomar en cuenta lo expuesto por Rico-Sapena, Galiana-Sánchez, Bernabeu-Mestre, Trescastro-López y Moncho(46), en donde el plan aplicado en ciertas instituciones de Valencia-España, ha dado resultado más efectivos ya que el tema de una alimentación saludable se añadió como una materia obligatoria para las y los estudiantes.



Como alternativas a la situación encontrada en el presente estudio, se pueden generar políticas para el fomento de la venta de alimentos nutritivos por parte de los vendedores ambulantes de comida alrededor de las instituciones como se realizó un estudio en Oakland, California donde colocaron a un vendedor ambulante con frutas y verduras en la entrada de una escuela primaria para incentivar a los estudiantes a la compra y el estudio mostró como resultado que el 59% de los consumidores de fruta fueron estudiantes de la escuela primaria; un promedio de una bolsa adicional de frutas y verduras fue vendido por el vendedor de fruta y 1,5 menos de alimentos no nutritivos por parte del proveedor de la competencia(47)

Precio y oferta de alimentos variados y llamativos

La ley básica del Shokuiku de Japón indica que sí, es importante realizar cambios en la oferta de alimentos en los bares escolares, pero se logra mayor impacto cuando se realiza educación alimentaria y nutricional ya que esto permite que se escojan los alimentos de manera autónoma y por el bienestar propio en lugar de ser algo impuesto u obligado(48), esta investigación tiene la misma percepción que han presentado los entrevistados en el presente trabajo, ya que todos coinciden en que es necesaria no solo una presentación atractiva, sino también, una concientización de los beneficios que se obtienen al alimentarse adecuadamente.

Referente al tema del precio los padres de familia aseguran que comer sano es más caro, mientras que los dueños de los bares escolares manifiestan que el precio no es un obstáculo para comprar preparaciones saludables debido a que los precios de los productos en los bares escolares son asequibles y que aun así prefieren comprar algo más caro y de menor valor nutricional en otro lugar. El punto de vista de los padres concuerda con el estudio realizado por la CEPAL, en el cual se asegura que una dieta saludable es 37% más cara que una menos sana(49).



Expertos sanitarios tienen una opinión dividida al respecto, pero al parecer algunos estudios afirman que una dieta más saludable es más cara y tiene sus desventajas, por ejemplo, en el estudio realizado en Ontario Canadá se reflejan que las implicaciones del costo de los alimentos nutritivos son altos primero porque los estudiantes eligen salir de la Unidad Educativa para comprar alimentos en otro lugar lo cual ya se estarían poniendo en riesgo y segundo porque los dueños del bar escolar posteriormente generan menos ingresos por la venta de alimentos(50).

Marketing, otras estrategias u observaciones a considerar

La investigación realizada por Kraak, Story y Wartella, ha demostrado un efecto "más allá de la marca" del marketing digital de alimentos, por lo que, independientemente de una señal de salud, la ingesta total de alimentos de los niños no es por una cultura alimenticia sana, sino por el consumismo impulsado en los medios de comunicación(51). Todo eso concuerda con lo encontrado en este trabajo donde queda claro para todos los entrevistados que no se espera que el establecimiento de consumo, por el simple hecho de vender productos saludables (ya sean alimentos o bebidas, procesados o naturales) forme hábitos saludables; los alumnos, según sus recursos y su hambre, podrán adquirir o comprar una o más raciones; en otras palabras, las y los estudiantes no consumirán basándose en sus necesidades alimenticias, sino, más bien en lo que vean más atractivo y sacie su antojo.

Hubiera sido interesante aprovechar este estudio para preguntar sobre la afectación de la pandemia en la alimentación de los estudiantes permaneciendo en casa todo el tiempo y a su vez las opiniones de los estudiantes frente al tema de la alimentación en los Bares Escolares, estas se podrían considerar como debilidades presentadas en este estudio por falta de tiempos de los entrevistados. Por otro lado, las fortalezas que se destacan después de haber realizado el estudio son, haber conocido la opinión de



quienes muchas de las veces no son tomadas en cuenta y que su información puede ser muy valiosa a la hora de crear normativas sabiendo que existen barreras que deben ser solucionadas; darnos cuenta que como país falta mucho por mejorar y que la educación es básica.



CAPITULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Se ha visto que en general los Bares Escolares se caracterizan por ofertar alimentos con baja calidad nutricional. Las barreras y las facilidades que se presentan al momento de cumplir el reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, depende de los diferentes actores involucrados, por ejemplo, para los padres de familia lo difícil es adoptar una cultura de alimentación saludable debido al tiempo y recursos que esta requiere, y coinciden en que una facilidad sería el implementar un plan alimenticio conjuntamente con los dueños de los bares, una nutricionista y un o una representante de los estudiantes para así poder brindar algo de calidad y que será consumido.

En cuanto a los dueños de bares escolares, la mayor dificultad se presenta al momento de no tener una propuesta llamativa al momento de presentar a la venta alimentos saludables, ya que una fruta por sí sola no es llamativa, por lo que se han visto en la necesidad de adicionar aderezos altos en grasa y/o azúcares que disminuyen el valor alimenticio de la comida; sin embargo, si no hacen esto, su negocio no es rentable y no pueden cubrir todas las cuentas que genera el tener un bar dentro de una institución educativa.

Por otro lado tenemos a los directores de las instituciones educativas, ellos están en un punto medio, ya que por un lado buscan cumplir con las disposiciones del reglamento para bares escolares, pero por otro lado, también se dan cuenta de la realidad tanto para estudiantes como para los dueños de los bares, ya que ven que los alimentos saludables no tienen mayor acogida y esto genera pérdidas, por lo que en algunos casos han sido flexibles y han permitido la venta de estos alimentos prohibidos una vez al mes, ya que haciendo esto se evita que los niños consuman cosas de las tiendas o bares en las afueras de las instituciones y también aumentan las ventas para los dueños de los bares. A más de esto están conscientes de que para que el reglamento



pueda cumplirse a cabalidad es necesario implementar una materia dentro de la malla académica que cree una conciencia de salud tanto en estudiantes como en cuerpo docente, pues existen ocasiones en la que son los docentes quienes con el ejemplo incumplen las normas establecidas por el reglamento para la alimentación saludable dentro de las instituciones educativas.

Ahora bien, en cuanto a la calidad de los alimentos ofertados por los bares existe una falencia que es vista tanto por padres de familia como por directores de las instituciones, ya que, si bien es cierto, la comida preparada artesanalmente, en teoría, es mejor que la elaborada a nivel industrial, no se hace un seguimiento de las normas de elaboración de la misma por lo que, la comida preparada artesanalmente puede ser de mala calidad nutricional.

Y así como existe un deficiente control para la comida artesanal, existe un déficit aún más grande en cuanto al control de alimentos que se permite vender en las afueras de las instituciones educativas, donde a la final, no sirve de nada exigir calidad a los dueños de bares, si son los propios estudiantes quienes buscan opciones menos saludables y a valores más elevados en las afueras de los colegios y escuelas, o en su defecto, son los padres los que envían este tipo de alimentos a sus hijos por falta de tiempo para prepararles algo realmente saludable para que consuman en el receso.

Además de esto, la población debe ser consciente de que no se tiene que esperar exclusivamente un cambio desde los bares escolares y seguridad alimentaria o que esto baste para resolver el problema de mala nutrición. Los problemas de salud como la obesidad y el sobrepeso asociados al consumo de alimentos inadecuados en la población joven se han incrementado en Ecuador, por lo tanto, se tiene que analizar otros puntos tales como la propaganda en los medios de comunicación, el ejemplo de padres y maestros, la falta de información en cuanto a beneficios de una buena alimentación vs una alimentación basada en comida chatarra.



Padres de familia y dueños de bares escolares manifiestan que al querer realizar alimentos con más opciones nutritivas necesitan de mayor recursos económicos, y este es otro punto que se debe considerar pues el ofertar una ensalada de frutas es más caro que hacer una hamburguesa, la cual tiene mayor acogida y los ingredientes no se desperdician; a la alimentación saludable se le considera en la actualidad alimentación costoso y los dueños de bares escolares no están seguros de tomar ese riesgo debido a que han podido ver lo que ellos consumen y no son precisamente alimentos saludables, no todos los padres de familia estarían en la capacidad de enviar a sus hijos más dinero para que coman saludable.

El reglamento de bares escolares constituye una de las estrategias gubernamentales para atender dichos problemas en el plano escolar, con esto se busca que, a través de su introducción, se preparen y expendan alimentos que brinden una alimentación saludable y a la vez se construyan normas claras para los productos a elaborar, expender o distribuir, así como las medidas sanitarias adecuadas para transformarlos en espacios saludables.

Asumiendo que regulaciones de este tipo son necesarias, se requiere que las instancias oficiales implicadas las asuman como tal, que estén al pendiente de su implementación, y que los especialistas en el campo de la investigación amplíen la comprensión de su dinámica. Esto es particularmente importante en el momento actual, marcado por una compleja transición poblacional y gubernamental, y con varios cambios educativos y sociales por venir.



CAPITULO VIII

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. Araneda, J; Ruiz, M; Vallejos, V; Oliva, P; Consumo de frutas y verduras por escolares adolescentes de la ciudad de Chillán. Chile. *Revista Chilena de Nutricion*.2015;42: 248-253.
2. Ávila, H; Dommarco, J; Shamah, T; Cuevas, L; Gómez, L; Gaona, E; García, D. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino 2016*. 2016. México: Instituto Nacional de Salud Pública de México. 2016.1-149.
3. Freire, W; Ramírez-Luzuriaga, M; Belmont, P; Mendieta, M; Silva, K; Romero, N; Monge, R. *Tomo I: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de la población ecuatoriana de 0 a 59 años. ENSANUT-ECU 2012*. 2014. 1-681
4. Tojo, R; Leis. R. Alimentación del niño escolar. Manual práctico de nutrición en pediatría [Internet]. [citado 27 de agosto de 2019]. 2007; 298-305. Disponible en:
https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/alimentacion_escolar.pdf
5. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación Costa Rica. Alimentación escolar [Internet]. 2013; 1-140 [citado 27 de agosto de 2019]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-au438s.pdf>
6. Organización Mundial de la Salud. OMS, Informe de la Comisión para acabar con la obesidad infantil: plan de aplicación [Internet]. [citado 15 de julio de 2019]. 2017; 1-30. Disponible en:
https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70_31-sp.pdf
7. Ministerio de Salud Pública/Ministerio de Educación. *Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación*. Obtenido de Gob.ec: <https://www.gob.ec/regulaciones/0005-14-expidase-reglamento-control-funcionamiento-bares-escolares-sistema-nacional-educacion> 2013;11.
8. Ministerio de Educación del Ecuador. Bares Escolares Saludables. [Online].[citado 2019 julio 26. 2018. disponible en:



[https://educacion.gob.ec/bares-escolares-saludables/»](https://educacion.gob.ec/bares-escolares-saludables/)

[https://educacion.gob.ec/bares-escolares-saludables/ .](https://educacion.gob.ec/bares-escolares-saludables/)

9. L'Abbé, M; Schermel, A; Minaker, L; Kelly, B; Lee, A; Vandevijvere, S. Monitoring foods and beverages provided and sold in public sector settings: Monitoring foods in public sector settings. *Obes Rev.* 2013. 14:96-107.
10. Swinburn, B; Kraak, V; Rutter, H; Vandevijvere S; Lobstein, T; Sacks, G; Strengthening of accountability systems to create healthy food environments and reduce global obesity. *Lancet.* 2015. 20; 385:2534–45.
11. Organización Mundial de la Salud; Organización Panamericana de la Salud. Conceptos y guía de análisis de impacto en salud para la Región de las Américas Washington D. C.: OPS. [Internet]. 2013. [citado 15 de abril de 2020]. Disponible en: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2013/evaluacion-impacto-2013.pdf>
12. Bustos, N; Kain, J; Leyton, B; Vio, F. Cambios en el patrón de consumo de alimentos en escolares chilenos con la implementación de un kiosco saludable. *Arch Latinoam Nutr.* 2011; 302-700
13. Giuliani, A; Monteiro, T; Zambon, M; Betanho, C; Faria, L. El Marketing Social, El Marketing Relacionado Con Causas Sociales Y La Responsabilidad Social Empresarial.: El caso del supermercado Pao-de-Açúcar, de Brasil. 2012. 29; 18.
14. Jackson , P; Romo, M; Castillo, M; Castillo-Durán, C. Las golosinas en la alimentación infantil: análisis antropológico nutricional. 2004, 10;132. [Internet]. [citado 27 de agosto de 2019]. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872004001000012
15. Billich, N; Adderley, M; Ford, L; Keeton, I; Palermo, C; Peeters, A. The relative price of healthy and less healthy foods available in Australian school canteens. *Health Promot Int.* 2019. 4: 677-686.
16. Rausch Herscovici, C; Kovalskys, I. Obesidad Infantil. Una revisión de las intervenciones preventivas escolares. *Rev Mex Trastor Aliment.* 2015; 6:143-51.



17. UNICEF. *Obesidad infantil: promovemos hábitos saludables para cada niño, niña y adolescente*. 2021. [Internet]. [citado 6 de octubre de 2020]. Disponible en: <https://www.unicef.org/ecuador/obesidad-infantil>
18. Organización Mundial de la Salud. *Informe de la Comisión para acabar con la obesidad infantil*. Ginebra: OMS. 2016.
19. Gómez, M. Panorama del sistema educativo mexicano desde la perspectiva de las políticas públicas. *Innov Educ*. 2017;17; 21-74.
20. Organización Panamericana de la Salud OP. *Promover la salud en la escuela: ¿cómo construir una escuela promotora de salud?* 2018. Disponible en: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/49146>
21. Royo, B (coord.). *Nutrición en salud pública*. Madrid: Escuela Nacional de Sanidad, Instituto de Salud Carlos III, 2017
22. Instituto Nacional de Nutrición. *Trompo de los alimentos. «Nutriendo conciencias en las escuelas para el Buen Vivir»*. Caracas; 2011; 1-89
23. Domínguez-Vásquez, P; Olivares, S; Santos, JL. Influencia familiar sobre la conducta alimentaria y su relación con la obesidad infantil. *Arch Latinoam Nutr*. 2008; 58:249-55.
24. Gómez-Alpízar, AR; González-Urrutia, AR; Flores-Castro, O; Fernández-Rojas, X. Barreras y facilitadores para el establecimiento de hábitos alimentarios. *Rev Fac Cienc Salud UDES*. 2015; 2:117.
25. Bonzi, N; Bravo, M. *Patrones De Alimentación En Escolares: Calidad Versus Cantidad*. 2018. 10: 74-79
26. Breilh, J; Morales, M; Eslaba, J. *Tras las huellas de la determinación social. Memorias del Seminario InterUniversitario de Determinación Social de la Salud*. Bogotá: UDEA. 2013.
27. Acurio, D. *Pensando una epidemiología para la alimentación: Una genealogía de los estudios nutricionales en Ecuador*. *Salud Colectiva*. 2018;3: 607.
28. Quizán, T; Anaya, C; Esparza, J; Orozco, M; Espinoza, A; Bolaños, A. *Efectividad del programa Promoción de alimentación saludable en estudiantes de escuelas públicas del estado de Sonora*. 2013, 21: 42 [Internet]. [citado 10 de diciembre de 2019]. Disponible en:



http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572013000200008

29. Barquera, S; Rivera-Dommarco, J; Gasca-García, A. Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. *Salud Pública México*. 2001;43: 464-77.
30. Figueroa, D; Lucema, S. La alimentación escolar analizada en el contexto de un programa. *Rev Costarric Salud Pública*. 2005;26: 28-90
31. Ministerio de Salud Pública de Colombia. LEY 1355 CONGRESO DE LA REPÚBLICA Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención. 2009 [Internet]. [citado 25 de julio de 2019]. Disponible en:
<https://docs.supersalud.gov.co/PortalWeb/Juridica/Leyes/L1355009.pdf>
32. Follonier, M; Martinelli, M; Bonelli, E; Berta, E; Fugas, V; Walz, F. Educación Alimentaria: Impacto en La Elección De Productos Saludables En Kioscos Escolares. 15:7.
33. Swinburn, B; Sacks, G; Hall, K; McPherson, K; Finegood, D; Moodie, M; The global obesity pandemic: shaped by global drivers and local environments. *Lancet*. 2011. 378-804.
34. Swinburn, B; Kraak, V; Allender, S; Atkins, V; Baker, P. y otros. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. 2019. 1-52
35. American Academy of Pediatrics (AAP). Influencia publicitaria, hábitos alimentarios. 2016. [Internet]. [citado 25 de julio de 2019] Disponible en:
<https://www.healthychildren.org/Spanish/healthy-living/nutrition/Paginas/how-children-develop-unhealthy-food-preferences.aspx>
36. Macias M AI, Gordillo S LG, Camacho R EJ. Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud. *Rev Chil Nutr*. 2012; 39:40-3.



37. Martínez, Ana; Pedrón, C. Manual de Conceptos básicos en alimentación. 2016. [Internet]. [citado 8 de junio de 2020] disponible en <https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>
38. Organización Mundial de la Salud. | Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas [Internet]. Pan American Health Organization / World Health Organization. 2019 [citado 7 de septiembre de 2021]. Disponible en: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15530:ultra-processed-foods-gain-ground-among-latin-american-and-caribbean-families&Itemid=1926&lang=es
39. Ministry of Health. Secretariat of Health Care. Manual of School Canteens - Promoting Healthy Eating. Ministry of Health, Brasília, DF. 2010.
40. Garcia, C; Guedes, F. Dos Santos, M; Barreto M. School canteens of Florianópolis: existence and foods for sale after the institution of the law of regulation disponible en <https://www.scielo.br/j/rn/a/98VZjcGksLzTCGSCRh6bndG/?lang=pt#>
41. Ministerio de Salud de Uruguay. Guía alimentaria para la población uruguaya. [Internet]. [citado 6 de septiembre de 2021] Disponible en: https://www.paho.org/uru/dmdocuments/Guia_Alimentacion%202016.pdf
42. Administración Nacional de Administración Pública. Normas de funcionamiento y control de servicios de alimentación. Uruguay.2010
43. Théodore, FI; Bonvecchio, A; Blanco, I; Carreto, R. Representaciones sociales relacionadas con la alimentación escolar: el caso de las escuelas públicas de la Ciudad de México. 2011. 2 :215-229
44. Alvear, G; Yamamoto, L; Morán, C; Solís, M; Torres, P; Juárez, M. Consumo alimentario dentro y fuera de la escuela. Revista Médica del Instituto Mexicano del Seguro Social. 2013. 450-455
45. Winson, A. Los entornos alimentarios escolares y el problema de la obesidad: contenido, determinantes estructurales y agencia en las escuelas secundarias canadienses . Agric Hum Valores. 2008. 25: 499 - 511.



46. Rico, S. Efectos de un programa alternativo de promoción de alimentación saludable en comedor escolar, Valencia : Rev. Scielo 2019. 24: 50-60
47. Tester JM, Yen IH, Laraia B. Using mobile fruit vendors to increase access to fresh fruit and vegetables for schoolchildren. Prev Chronic Dis. 2012:102.
48. Gobierno Japonés. Ley básica de shokuiku. qué están haciendo los japoneses en las escuelas [Internet].2018 [citado 23 de agosto de 2021]. Disponible en: https://www.alimente.elconfidencial.com/nutricion/2018-09-30/educacion-nutricional-japon-shokuiku_1622285/
49. Cepal. Una dieta saludable es 37% más cara que una menos sana según un estudio de la Cepal [Internet]. [citado 23 de agosto de 2021]. Disponible en: https://www.futuro360.com/videos/dieta-obesidad-cepal-fao-chile_20191119/
50. Vine MM, Elliott SJ. Examining local-level factors shaping school nutrition policy implementation in Ontario, Canada. Public Health Nutr. 2014; 17:1290-810
51. Kraak VI, Story M, Wartella EA. Government and School Progress to Promote a Healthful Diet to American Children and Adolescents. Am J Prev Med. 2012. 42:250-620



CAPÍTULO IX

ANEXOS

ANEXO 1

GUIA DE ENTREVISTA VIRTUAL PARA EXPERTOS SANITARIOS

1. ¿Conoce usted el reglamento de bares escolares? ¿Me puede contar un poco de que se trata?
2. ¿Usted como experto cree que funciona adecuadamente el Reglamento? ¿En qué sentido si funciona o en qué sentido no funciona?
3. ¿Cree que los Bares Escolares cumplen con el reglamento?
4. ¿Qué es lo que más cumplen del reglamento?
5. ¿Qué es lo que no cumplen del reglamento o lo que menos cumplen?
6. ¿Según su criterio que es lo más fácil de cumplir y que es lo más difícil de cumplir del reglamento?
7. ¿Cómo lograr una forma de que los estudiantes consuman? ¡Convenio con escuelas de gastronomía!
8. ¿Piensa que se debería mejorar el reglamento? ¿qué cree que se debería cambiar? Regular alimentos artesanales artículo de informe
9. ¿Que eliminaría del reglamento y por qué lo eliminaría?
10. ¿Qué opciones saludables dan como alternativa a los bares escolares? ¿Cree que esas opciones son fáciles para ellos?
11. ¿Usted cree que las instituciones educativas incentivan a los estudiantes a la compra de productos saludables? ¿Cómo se podría mejorar en incentivar a los estudiantes?
12. ¿Desde su punto de vista, hay buena acogida de los estudiantes a escoger alimentos saludables o prefieren comida chatarra y porque cree que se dé esto?
13. ¿Cree usted que el precio interfiere en la compra de alimentos saludables y no saludables?
14. Y si no, que piensa que interfiere en la compra o que cree q les motiva a los estudiantes a comprar
15. ¿usted considera que el bar escolar no funciona como realmente debería funcionar? ¿Cómo mas se podría sacar provecho de este programa?
16. ¿Alguna recomendación para mejorar el reglamento de Bares Escolares?



GUIA DE ENTREVISTA VIRTUAL PARA DUEÑOS DE BARES ESCOLARES

1. ¿Conoce usted el reglamento de bares escolares? ¿Me puede contar un poco de que se trata?
2. ¿Usted cree que está funcionando adecuadamente el Reglamento? ¿En qué sentido si funciona o en qué sentido no funciona?
3. ¿Cree que se cumple el reglamento en su local? y en otros cree que se cumple?
4. ¿Del reglamento para usted que es más fácil cumplir?
5. ¿Qué cree usted q no se puede cumplir del reglamento?
6. ¿Piensa que se debería mejorar el reglamento? ¿Cómo cree que se debería mejorar el reglamento? ¿qué cree que se debería cambiar?
7. ¿Que eliminaría del reglamento y por qué lo eliminaría?
8. ¿Qué opciones saludables tienen los estudiantes para escoger en el bar escolar?
9. ¿Cree q en la institución incentiva a los estudiantes?
10. ¿Cree usted que el precio interfiere en la compra de alimentos saludables?
11. Y si no, que piensa que interfiere en la compra o que cree q les motiva a los estudiantes a comprar
12. Qué frutas les gustaba más a los chicos
13. ¿Que considera q no conviene al bar escolar?
14. Que era lo q más vendía y lo que no se vende mucho
15. ¿Alguna recomendación para mejorar el reglamento de Bares Escolares?



GUIA DE ENTREVISTA VIRTUAL PARA PADRES DE FAMILIA

1. ¿Conoce usted el reglamento de bares escolares? ¿Me puede contar un poco de que se trata?
2. ¿Usted cree que está funcionando EL REGLAMENTO en la escuela donde asiste su niño? ¿En qué sentido cree que si funciona o en qué sentido cree que no funciona?
3. ¿Cree que se cumple el reglamento en la escuela que asiste su niño? y en otras escuelas cree que se cumple?
4. ¿en relación a este reglamento que cree que se les hace más fácil cumplir en la escuela que asiste su niño?
5. ¿en relación a este reglamento que cree que se les hace más difícil cumplir en la escuela que asiste su niño?
6. ¿Qué cree usted que no cumplen del reglamento en la escuela que asiste su niño?
7. ¿Piensa que se debería mejorar el reglamento? ¿Cómo cree que se debería mejorar el reglamento? ¿qué cree que se debería cambiar?
8. ¿Que eliminaría del reglamento y por qué lo eliminaría?
9. ¿usted sabe si su hijo tiene opciones de alimentos saludables para comprar en el bar?
10. ¿Cree que la institución incentiva a los niños a comer alimentos saludables?
11. ¿Cree usted que el precio interfiere en la compra de alimentos saludables?
12. Y si no, que más piensa que interfiere en la compra o que cree que les motiva a los niños a comprar
13. ¿Qué productos cree usted que compra y consume su hijo en la escuela?
14. ¿Que considera que no le conviene al bar escolar?
15. ¿Alguna recomendación para mejorar la oferta de productos que venden en los bares?
16. ¿Y en la casa que comen a la hora del refrigerio? ¿Qué le gusta a su hijo?
17. ¿Que comían en el refrigerio antes de la pandemia y que come su hijo ahora?



GUIA DE ENTREVISTA VIRTUAL PARA DIRECTORES

1. ¿conoce usted el reglamento de bares escolares? ¿me puede contar un poco de que se trata?
2. ¿usted cree que funciona adecuadamente el reglamento? ¿en qué sentido si funciona o en qué sentido no funciona en la escuela que usted dirige
3. ¿cree que el bar escolar de la escuela que usted dirige cumplen con el reglamento?
4. ¿y de otras escuelas cree que se cumple?
5. ¿qué es lo que más cumplen del reglamento? en su escuela y en otras
6. ¿qué es lo que no cumplen del reglamento o lo que menos cumplen? en su escuela y en otras
7. ¿según su criterio que es lo más fácil de cumplir y que es lo más difícil de cumplir del reglamento?
8. ¿cómo lograr una forma de que los estudiantes consuman alimentos saludables?
9. ¿piensa que se debería mejorar el reglamento? ¿qué cree que se debería cambiar?
10. ¿que eliminaría del reglamento y por qué lo eliminaría?
11. ¿qué opciones saludables dan como alternativa en el bar escolar de su escuela? ¿cree que esas opciones son fáciles realizar para los dueños de bares?
12. ¿usted cree que las instituciones educativas incentivan a los estudiantes a la compra de productos saludables? ¿cómo se podría mejorar en incentivar a los estudiantes?
13. ¿desde su punto de vista, hay buena acogida de los estudiantes a escoger alimentos saludables o prefieren comida chatarra y porque cree que se dé esto?
14. ¿cree usted que el precio interfiere en la compra de alimentos saludables y no saludables?
15. y si no, que piensa que interfiere en la compra o que cree q les motiva a los estudiantes a comprar otros alimentos que no sean saludables
16. ¿usted considera que el bar escolar funciona como realmente debería funcionar? ¿cómo mas se podría sacar provecho de este programa?
17. ¿alguna recomendación para mejorar el reglamento de bares escolares?

**ANEXO 2****FORMULARIO DE CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Título de la investigación: Percepción de barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para el cumplimiento del reglamento de bares escolares en la zona 6 de salud, 2021.

Datos de la autora:

	Nombres completos	# de cédula	Institución a la que pertenece
Autora de tesis	María Belén Cabrera Ledesma	0918908260	Universidad de Cuenca

¿De qué se trata este documento?

En este documento llamado "consentimiento informado" se explica las razones por las que se realiza el estudio como de su rol en ella como participantes. Después de revisar la información en este Consentimiento y aclarar todas sus dudas, tendrá el conocimiento para tomar una decisión sobre su participación o no en este estudio. No tenga prisa para decidir. Si es necesario lea este documento con sus familiares u otras personas que son de su confianza.

Introducción

La presente investigación es conducida por la Nut. Belén Cabrera, de la Maestría de Epidemiología de la Universidad de Cuenca. La meta de este estudio es analizar las barreras y facilidades que perciben los dueños de bares escolares, directores de escuelas, expertos sanitarios y padres de familia para cumplir con el Reglamento existente. Se realiza este estudio para conocer si son barreras que se pueden mejorar o si el reglamento existente requiere de algún ajuste. Todo esto con el fin de brindar un Bar Escolar Saludable y evitar que el sobrepeso y obesidad en



escolares continúe aumentando.

La forma con que se obtendrán estos datos será mediante una entrevista virtual.

Objetivo del estudio

Conocer cuáles son las barreras y las facilidades que perciben los responsables de bares escolares, los directores de escuelas y las autoridades sanitarias para el cumplimiento del reglamento de bares escolares.

Descripción de los procedimientos

Este estudio se basa en realizar entrevistas semiestructuradas a 6 representantes de bares escolares (2 de cada provincia de la zona 6 de salud), a 6 directores de escuelas con bares escolares de distinto tamaño (2 de cada provincia de la zona 6 de salud), y a 4 expertos sanitarios en nutrición encargados de Bares Escolares. La selección de bares escolares fue al azar por parte del Encargado de Bares Escolares del Ministerio de Salud de la Zona 6. En base a trabajos previos de la investigadora con el MSP se tiene contacto con las distintas escuelas correspondientes a la Zona 6 de Salud por lo que se prioriza esta zona de salud. No entrarán en el estudio aquellos q no firmen este consentimiento informado.

Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder preguntas en una entrevista virtual. Esto tomará aproximadamente 45 minutos de su tiempo. Lo que conversemos durante estas sesiones se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado.

La participación es este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recoja será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas a la entrevista serán codificadas usando un número de identificación y, por lo tanto, serán anónimas. Una vez transcritas las entrevistas, las grabaciones serán eliminadas.

Riesgos y beneficios

Al ser un estudio que implica un análisis de las barreras y facilidades q percibe el personal que trabaja de cerca con los Bares Escolares en relación al cumplimiento del Reglamento de Bares Escolares. Se asegurará el cuidado adecuado de la



confidencialidad de los datos y la utilización precisa de la información. Es posible que este estudio no traiga beneficios directos a usted, pero tampoco existen riesgos. Al final de esta investigación, la información que genera, puede aportar beneficios a los demás

Otras opciones si no participa en el estudio

Aunque no existan otras opciones, debe quedar claro que, si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en él. Igualmente, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parecen incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas.

Derechos de los participantes

Usted tiene derecho a:

- 1) Recibir la información del estudio de forma clara;
- 2) Tener la oportunidad de aclarar todas sus dudas;
- 3) Tener el tiempo que sea necesario para decidir si quiere o no participar del estudio;
- 4) Ser libre de negarse a participar en el estudio, y esto no traerá ningún problema para usted;
- 5) Ser libre para renunciar y retirarse del estudio en cualquier momento;
- 6) Recibir cuidados necesarios si hay algún daño resultante del estudio, de forma gratuita, siempre que sea necesario;
- 7) El respeto de su anonimato (confidencialidad);
- 8) Que se respete su intimidad (privacidad);
- 9) Recibir una copia de este documento, firmado y rubricado en cada página por usted y el investigador;
- 10) Tener libertad para no responder preguntas que le molesten;
- 11) Estar libre de retirar su consentimiento para utilizar o mantener el material biológico que se haya obtenido de usted, si procede;



- 12) Contar con la asistencia necesaria para que el problema de salud o afectación de los derechos que sean detectados durante el estudio, sean manejados según normas y protocolos de atención establecidas por las instituciones correspondientes;
- 13) Usted no recibirá ningún pago ni tendrá que pagar absolutamente nada por participar en este estudio.

Información de contacto

Si usted tiene alguna pregunta sobre el estudio por favor llame al siguiente teléfono 0998085764 que pertenece a la Nut. Belén Cabrera L. o envíe un correo electrónico a belencabrera@99gmail.com

Consentimiento informado

Comprendo mi participación en este estudio. Me han explicado en un lenguaje claro y sencillo que no hay riesgos ni beneficios al participar en el mismo. Todas mis preguntas fueron contestadas. Me permitieron contar con tiempo suficiente para tomar la decisión de participar y me entregaron una copia de este formulario de consentimiento informado. Acepto voluntariamente participar en esta investigación.

_____ Nombres completos del/a participante	_____ Firma del/a participante	_____ Fecha
---	-----------------------------------	----------------

_____ Nombres completos del/a investigador/a	_____ Firma del/a investigador/a	_____ Fecha
--	-------------------------------------	----------------