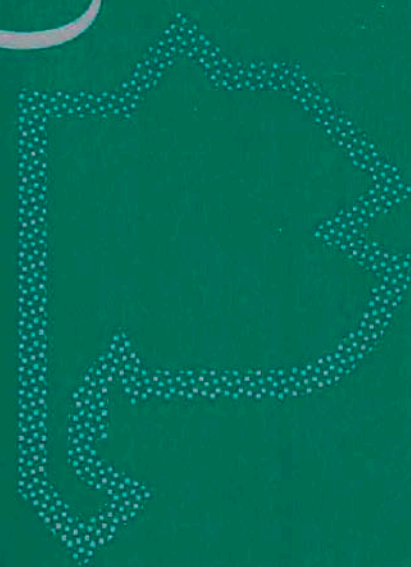


DE ECONOMIA

Nº 5

CUADERNOS

Servicio
Alimentario Escolar:
diagnóstico y propuestas



Ministerio de Economía
de la Provincia de Buenos Aires
República Argentina

Servicio Alimentario Escolar:

diagnóstico y propuestas

Este informe ha sido elaborado por Susana Hintze y Laura Ciccocioppo sobre la base de los informes del "Proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación de los Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires" llevado a cabo en el marco del Programa Materno Infantil y Nutrición (PROMIN), con el apoyo técnico del Programa de Evaluación y Seguimiento de la Política Social de la Provincia de Buenos Aires (Ministerio de Economía-PNUD\ARG90\015).

Las opiniones vertidas por los autores no comprometen la posición oficial del Ministerio de Economía de la Provincia de Buenos Aires.

La Plata, marzo de 1995.

AUTORIDADES

Dr. Eduardo Duhalde
Gobernador

Sr. Rafael Romá
Vicegobernador

Lic. Jorge Remes Lenicov
Ministro de Economía

Lic. Juan Picasso
Subsecretario de Hacienda

Lic. Gerardo Otero
Subsecretario de Finanzas

Lic. Jorge Sarghini
Jefe de Asesores

Prólogo a la serie de Cuadernos de Economía

La economía argentina ha experimentado en los últimos años profundos cambios. Apertura, desregulación, privatizaciones, reforma del estado, liberalización de los distintos mercados han sido las características de la política económica en el último quinquenio. A ello hay que adicionarle el logro de la estabilidad de precios como también el inicio de un fuerte proceso de expansión económica. Pero también se presenta como característico la toma de conciencia sobre la necesidad de mantener el equilibrio fiscal y algunos avances en las definiciones sobre el federalismo y el rol de las provincias.

Todos estos temas planteados en solo 5 años han provocado un cambio muy profundo en las reglas de juego de la economía y en el comportamiento de los distintos actores de la sociedad, lo cual permite hablar de un quiebre respecto a la anterior organización económica.

Esto incluye, entre otras cosas, la relación del Estado con la sociedad, la que en el contexto de una sociedad democrática debe ser objeto de discusiones y análisis que cuenten con suficiente respaldo de información sobre los temas abordados.

Y en ese sentido, el problema de la información ha sido una restricción con la que nos hemos encontrado al inicio de nuestra gestión, lo cual dificulta la toma de decisión pero también el seguimiento por parte de la comunidad de las acciones de gobierno.

Por ello, hemos trabajado en pos de construir series estadísticas sobre los aspectos financieros y presupuestarios que posibilitan el seguimiento de las cuentas públicas. Y paralelamente hemos encarado la ejecución de una serie de estudios de tipo estructural que entendemos son de relevancia para ayudar a definir diversos aspectos de las finanzas públicas y de la economía global de la Provincia de Buenos Aires.

En algunos casos han sido producto del trabajo interno del Ministerio; en otros son el resultado de proyectos de cooperación realizados a través de acuerdos con la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de La Plata y con el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo.

Como estamos seguros que habrán de enriquecer el debate sobre distintos aspectos de la problemática provincial, hemos decidido su edición. Lanzamos así los "Cuadernos de Economía", que tienen por objetivo poner en conocimiento público los análisis y diagnósticos realizados, así como las ideas que han surgido al respecto.

Las consideraciones y propuestas que se formulan en los mismos pueden no coincidir con posiciones que impulsa este Ministerio; lo importante es que puedan servir para tomar conciencia de la problemática económica y generar discusiones sobre las futuras políticas a implementar.

Jorge L. Remes Lenicov
Ministro de Economía
Provincia de Buenos Aires

Introducción

Los servicios alimentarios escolares y los programas de atención materno-infantil que incluyen ración de leche, son los más antiguos y de mayor permanencia de los programas alimentarios que se llevan a cabo en el país.

La organización de la asistencia alimentaria a la población escolar es también una experiencia de larga data en la Provincia de Buenos Aires. Si bien existen antecedentes desde mediados de los años 40, como programa provincial, los comedores escolares funcionan desde la década del 60, incorporándose a partir de 1983 al Programa de Promoción Social Nutricional, comenzando a recibir aportes de origen nacional desde 1984.

Brindar asistencia alimentaria en la escuela responde a objetivos tanto educativos como sociales. Un niño en condiciones nutricionales deficitarias tiene menores posibilidades de realizar un aprendizaje satisfactorio. Mejorar las condiciones nutricionales de los niños en situación de riesgo social contribuye a igualar oportunidades tanto en lo relativo a educación como a salud.¹

El Programa de Promoción Social Nutricional fue estudiado en todo el país durante 1985 en una de las pocas evaluaciones de programas sociales realizadas en la Argentina y América Latina. Dicha evaluación llevada a cabo por el Centro Interamericano para el Desarrollo Económico y Social de la Organización de los Estados Americanos (CIDES/OEA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), encontró en todas las jurisdicciones importantes falencias en su funcionamiento, tanto en lo que hacía a la organización y gestión, como en los aportes nutricionales entregados y los criterios de selección de beneficiarios.

Para el caso de la Provincia de Buenos Aires, las resoluciones que han regulado su funcionamiento coinciden en señalar como objetivo la asistencia ali-

mentaria a los alumnos carenciados que por su edad puedan resultar más gravemente afectados por la subalimentación, siendo destinado a aquellos de las ramas Inicial, Primaria, Especial y Psicología y Asistencia Social Escolar, reduciéndose gradualmente en las ramas Media, Técnica y Agraria (Resolución Provincial 2250/87).

A su vez, la Resolución 1485/90 considera como prioridad dar "asistencia alimentaria a los alumnos que por su situación socioeconómica familiar lo requiriesen, brindándoles una dieta integral tendiente a una óptima cobertura de sus necesidades." La asistencia abarca tres tipos de prestaciones alimentarias: copa de leche, almuerzo y vianda (reemplazo del almuerzo en escuelas que no cuentan con la infraestructura y el equipamiento necesario para brindarlo).

En su gestión intervienen los Consejos Escolares, organismos autónomos que tienen la función de administración y gobierno inmediato de los establecimientos escolares, no afectando los aspectos técnicos ni pedagógicos. Si bien la prestación es realizada en cada escuela, los Consejos Escolares son responsables de la administración de los fondos del subsidio alimentario a partir de las siguientes opciones: a) adquisición o contratación total de alimentos o servicios; b) compras centralizadas de perecederos y envío de fondos a las escuelas para los no perecederos; c) transferencias de fondos a las Asociaciones Cooperadoras.

En cualquier caso la asignación de los fondos correspondientes a cada escuela se realiza en función de los niños asistentes al servicios (lo que configura el cupo de cada establecimiento) multiplicado por el monto estipulado por cada ración de copa de leche, almuerzo o vianda.

Desde 1992, en el marco del actual sistema de Participación Federal y reducción de los gastos de la Administración Nacional se transfieren funciones a las provincias. En este proceso se incluyó al Programa de Promoción Social Nutricional, quedando los comedores escolares bajo la responsabilidad completa de éstas.

Una caracterización general de su funcionamiento se encuentra en el documento del Programa de Evaluación y Seguimiento de la Política Social de la Provincia de Buenos Aires, en el cual se presenta un relevamiento sobre la situación de los programas alimentarios existentes en la jurisdicción. En dicho informe se señalaron un conjunto de problemas que afectaban

¹ La intervención compensatoria del Estado en este plano constituye una transferencia de fondos a los grupos familiares beneficiarios que, desde la óptica de la familia, configura un salario indirecto. Por ejemplo, en 1985, para una familia perteneciente al quintil de menores ingresos con un hijo asistente todo el año al comedor escolar, la incidencia del Programa de Promoción Nutricional en el ingreso familiar alcanzaba al 22,5%. A la inversa para aquellas pertenecientes al quintil más alto el efecto era de un 2,9%. (Bermudez, 1990).

el funcionamiento, entre otros, del Servicio Alimentario Escolar (Diagnóstico de los Programas Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires, diciembre 1992), entre los que figuraban:

a) No se habían formulado criterios precisos de definición de la población beneficiaria, lo que permitía altos niveles de variabilidad en su selección, tanto por Consejos como por escuelas.

b) Los sistemas de registro eran inadecuados. Se observaron serias dificultades para estructurar un sistema de información que permitiera disponer de datos confiables sobre la cobertura.

c) A su vez, la falta de registros adecuados permitía una posible no coincidencia entre los cupos declarados y los niños asistidos. De hecho, como resultante de los atrasos en las transferencias de los fondos o debido a la desactualización de los montos asignados a los cupos, los decisores locales podían haber tendido a incrementar las cifras de beneficiarios a fin de poder cubrir tales situaciones.

d) La posibilidad de utilizar fondos hacia otros fines que el sistema permitía, podía dar lugar a fuertes ineficiencias respecto del cumplimiento de los objetivos específicos del programa.

e) En lo que hacía a las dietas, las escuelas recibieron hasta 1987, sugerencias sobre menús balanceados y formas de preparación por parte de la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas. De allí en adelante, la falta de personal técnico imposibilitó esta tarea.

f) Los mecanismos de supervisión y control eran sumamente limitados.

g) A su vez era limitado el conjunto de instrumentos normativos y de control legal hacia las Asociaciones Cooperadoras y los Consejos Escolares.

Según el mencionado informe, en 1992, el conjunto de los programas alimentarios en la Provincia de Buenos Aires alcanzaba al 2,5% del gasto social total². Al subsidio alimentario para Comedores Escolares, con un presupuesto de 53,8 millones de pesos de 1993 (Valores corregidos por Índice de Precios Combinados) le correspondía la mayor proporción.

A partir de julio de dicho año, por medio del Decreto 1685, en la Provincia de Buenos Aires se propuso la reorganización de los programas alimentarios vigentes hasta ese momento, integrándolos en el Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón".

² Gasto Público en educación, salud y acción social de la provincia y sus municipios.

Ello involucraba el accionar de dependencias del entonces Ministerio de Salud y Acción Social y de la Dirección de General de Escuelas y se planteaba como una propuesta de articulación de la política social.

Su finalidad era optimizar la ejecución de los programas ya existentes a partir de su estructuración en los siguientes componentes: Materno Infantil, Emprendimientos de Cuidado Infantil, Comedores Escolares, grupos P.A.I.S., capacitación para el trabajo y relevamiento del déficit en infraestructura social. Excepto en lo que hacía al servicio alimentario escolar (componente de Comedores Escolares) que se gestionaba en la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas y Cultura, los restantes componentes correspondían a programas de las Subsecretarías de Salud y de Organización Comunitaria del Ministerio de Salud y Acción Social, la cual tenía a su cargo la planificación general y administración de los recursos, si bien se mantenían los ámbitos históricos de aplicación de cada uno de los programas.

En octubre de 1992, el Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón" presentó al Banco Mundial una solicitud de asistencia técnica para la reformulación del servicio alimentario escolar de la Provincia. La presentación fue realizada en el marco del **Subprograma Provincial del Programa Materno Infantil y Nutrición (PROMIN)**.

El Proyecto de Asistencia Técnica se realizó en dos etapas durante 1993 (diagnóstico y reformulación), contando con el apoyo del **Programa de Evaluación y Seguimiento de la Política Social de la Provincia de Buenos Aires (Ministerio de Economía-PNUD, ARG/90/015)**.

Su realización implicó la coordinación de acciones entre la Dirección General de Escuelas, el Ministerio de Salud y Acción Social y sus Coordinaciones Regionales y el apoyo técnico y administrativo del Programa Social de la Familia Bonaerense, en cuyo ámbito se llevó a cabo. (En el Apéndice 1 se indican los responsables de las actividades).

Objetivos y etapas del proyecto de asistencia técnica.

Teniendo en cuenta los problemas detectados, el Proyecto de Asistencia Técnica se planteó como **objetivo general** la formulación de propuestas orientadas al desarrollo de la capacidad institucional del Servicio Alimentario Escolar de la Provincia de Buenos Aires.

En coincidencia con este objetivo, las actividades de **la etapa de diagnóstico** tuvieron el propósito de

brindar un marco adecuado que permitiera visualizar los problemas que afectaban el funcionamiento del servicio y para los cuales se debían formular alternativas de resolución.

Esto requería analizar las dimensiones relevantes de la situación, a fin de obtener un diagnóstico detallado de las características y condicionantes del futuro proceso de fortalecimiento institucional del servicio.

En esos términos, se consideraron **resultados esperados** del desarrollo de esta etapa, la obtención, sistematización y análisis de información que permitiera determinar:

a) magnitud, evolución y características (nutricionales y socioeconómicas) de la población beneficiaria respecto de la demanda existente; cobertura real del servicio;

b) criterios reales de selección de la población beneficiaria utilizados en los Consejos Escolares y escuelas; efectos de la utilización de estos criterios respecto de los niños beneficiarios;

c) criterios nutricionales puestos en práctica;

d) modalidades predominantes de prestación del servicio, evaluación del costo-efectividad de las alternativas existentes (compras centralizadas, comedor descentralizado, cocina centralizada, comidas industrializadas, etc.);

e) niveles de cumplimiento de los procedimientos legales, organizativos y administrativos que regulan el funcionamiento del programa;

f) recursos financieros y humanos;

g) estado de la infraestructura y el equipamiento escolar destinado al servicio;

h) áreas y niveles institucionales involucrados en los procesos de formulación, ejecución y control;

i) funcionamiento del sistema de información.

A partir de los problemas señalados más arriba y el estado de conocimiento del funcionamiento de los Comedores Escolares en la Provincia de Buenos Aires, se establecieron las siguientes **hipótesis** que guiaron el trabajo de diagnóstico:

- El costo por ración asignado y la falta de partidas específicas para su mantenimiento integral (infraestructura, equipamiento, etc.) ha demandado la necesidad de generar excedentes a través de un incremento de los cupos solicitados, a fin de cubrir dichos requerimientos. Esto ha generado la no transparencia del funcionamiento del servicio.

- La forma de organización da por resultado altos niveles de heterogeneidad en la calidad y cantidad de la dieta y en los costos de la prestación.

- La calidad del servicio depende más de factores personales (voluntad de trabajo, dedicación, esfuerzo del personal docente, de comedor y Consejeros) que de la organización institucional específica.

- La calidad de la dieta presenta graves falencias, en especial en lo que hace a la modalidades de vianda y copa de leche.

- La infraestructura y el equipamiento destinado al servicio presenta grandes deficiencias, en especial en el Conurbano.

En lo que respecta a **la etapa de reformulación** se consideró necesario generar simultáneamente los siguientes resultados:

a) la elaboración de las distintas propuestas, operacionalizables en recomendaciones concretas que -al ser puestas en ejecución por las autoridades provinciales- permitieran la reorganización de los Comedores Escolares;

b) la participación de los agentes intervinientes en el proceso de reformulación, a fin de incorporar su experiencia, integrar sus perspectivas y minimizar los obstáculos que, necesariamente, surgirían durante su implementación.

Para el cumplimiento de b) se consideró que el carácter de programa descentralizado a nivel de los Consejos Escolares, operado localmente en cada escuela, hace que la implementación del servicio alimentario en la Provincia de Buenos Aires requiera la intervención de agentes a distintos niveles. Por ello se previó trabajar con modalidades que permitieran que los agentes involucrados no sólo fueran considerados como informantes, sino consultados en todos los casos en que fuera posible. Esto hizo necesario considerar como parte de las tareas la realización de talleres con los distintos tipos de personal participante.

Respecto del punto a), en la etapa de reformulación se desarrollaron propuestas que apuntaron a la modificación de los distintos procesos de organización del servicio, abarcando:

El proceso de programación: En este caso se tomaron en cuenta dos aspectos.

a) Los procedimientos de determinación de los beneficiarios. El objetivo de esta tarea fue desarrollar procedimientos mediante los cuales se pudieron identificar a los potenciales beneficiarios y definir criterios de inclusión y monitoreo del grupo seleccionado a fin de determinar las altas y bajas del servicio.

b) La reformulación de los aspectos alimentarios y nutricionales. El propósito de esta actividad fue establecer metas nutricionales mínimas que consideraran las deficiencias nutricionales prevalentes en la Provincia y conformar pautas de racionamiento alimentario, así como determinar los costos por ración.

Los procesos de normatización y control: Esta actividad tuvo el propósito de mejorar el sistema de normas que regulan y controlan el funcionamiento de las pautas nutricionales, bromatológicas, de calidad y administrativas del servicio; elaborar manuales de normas y procedimientos tipo, lo suficientemente flexibles como para permitir su ajuste a las modalidades de implementación local; reformular los procedimientos de auditoría.

Las modalidades de prestación del servicio: El objetivo de esta actividad consistió en sugerir alternativas que contemplaran las siguientes condiciones mínimas: a) asegurar una oferta alimentaria homogénea que respondiera a una adecuada relación costo-efectividad; b) la reducción de las tareas del personal docente y directivo de las escuelas en lo que hace a compras, manipuleo y preparación de los alimentos; c) una simplificación de las tareas administrativas, facilitando la supervisión y control de la calidad y cantidad de los alimentos.

La organización y administración: En este caso el objetivo fue diseñar una estructura organizativa mínima que posibilitara la eficiente operación del servicio a partir de una propuesta de estructura a nivel central (conducción política y operativa); la redefinición de las responsabilidades, funciones y mecanismos de coordinación entre las distintas instancias intervinientes; y la determinación del perfil de los recursos humanos requeridos.

Los procedimientos de manejo de los recursos: Para ello se requería determinar mecanismos que aseguraran un flujo regular de los fondos a los responsables locales, siendo necesario evaluar la viabilidad de distintas alternativas para agilizar la transferencia de los fondos entre las diferentes instancias involucradas; estudiar alternativas que garantizaran la disponibilidad oportuna de los fondos a los efectores locales, minimizando los riesgos financieros, presupuestarios y por imprevistos; proponer un marco normativo que regulara el manejo y el flujo de los fondos.

El desarrollo del sistema de información: Esta actividad tuvo la finalidad de desarrollar un sistema de información que apoyara el eficiente funcionamiento de los procesos de programación, gestión, supervisión y control, a la vez que permitiera establecer su efica-

cia en términos del impacto sobre la población atendida a través de procedimientos de monitoreo y evaluación.

Los procesos de capacitación: Para poner en práctica las propuestas anteriores, se consideró necesario implementar un plan de capacitación que integrara a los agentes intervinientes en los distintos aspectos de las nuevas modalidades de funcionamiento implicadas en la reorganización del servicio, a la vez que generara los conocimientos y habilidades requeridos.

En las páginas siguientes se describen los resultados alcanzados a lo largo de ambas etapas. Constituyen una síntesis de tres informes (de avance, de diagnóstico y de reformulación) presentados oportunamente a las autoridades provinciales y a la Unidad Coordinadora del Programa Materno Infantil y Nutrición.

Como criterio de exposición se ha optado por desarrollar en cada capítulo los resultados del diagnóstico seguidos por las propuestas de reformulación. Esto permite mostrar como una unidad los problemas detectados y las posibles alternativas de solución.

A efectos de hacer más ágil su lectura se incluyen en apéndices aquellos aspectos que amplían y sostienen los desarrollos del texto y se citan los informes a los que se puede recurrir para información adicional. Su contenido es predominantemente instrumental, orientado a proporcionar herramientas para la programación y evaluación de los comedores escolares, manteniendo -dado tal carácter- un lenguaje de tipo técnico, que se ha intentado explicitar, en la medida de lo posible, en los capítulos del cuerpo central del estudio.

Finalmente, cabe agradecer los valiosos aportes realizados por el Licenciado Pablo Vinocur (UNICEF) en el momento de elaboración de la metodología y por el Dr. Carlos Anigstein en su discusión del primer borrador del informe de diagnóstico. También la colaboración del Dr. Antonio Infante, Isabel Ferari y el personal técnico de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) de Chile, por la amplia información y asistencia brindada durante la etapa de reformulación.

Capítulo I

Organización del servicio alimentario escolar

1.1. DIAGNOSTICO DE LA SITUACION

a) Caracterización General

La elaboración del diagnóstico sobre organización institucional requirió identificar el modelo organizativo vigente. Por **modelo organizativo** se entiende el bosquejo o configuración general de la organización que resulta de aplicar una única modalidad de trabajo o una combinación de ellas.

Caracterizar la modalidad de trabajo que presenta una organización o, como en este caso, una actividad, implica analizar la forma en que se relacionan los recursos para el logro de objetivos, las asignaciones de responsabilidades, las relaciones jerárquicas y de coordinación, entre otros aspectos.

Esta información surgió del análisis de las disposiciones y normas aplicables y de la estructura organizativa correspondiente, considerando como tal la división de responsabilidades y la autoridad para asignar recursos para su cumplimiento.

En ese sentido, se distinguieron las siguientes unidades organizativas intervinientes y sus responsabilidades:

De ejecución directa:

Establecimientos de enseñanza:

Sus funciones específicas al respecto son: realizar la efectiva prestación del servicio alimentario; llevar un libro de asistencia diaria de comensales; controlar la calidad de la prestación, la cantidad de alumnos a atender; recibir los comestibles cuando éstos sean adquiridos por las Asociaciones Cooperadoras o por los Consejos Escolares.

De administración, programación, supervisión y control:

Consejos Escolares:

Son órganos de la Constitución Provincial cuyos integrantes son elegidos democráticamente. Se vinculan con la Administración Pública a través de la Dirección General de Escuelas y Cultura (D.G.E. y C., Subsecretaría Administrativa - Dirección de Consejos Escolares). Su organización y funcionamiento está contemplada en la Ley N° 10.589 del 29/10/87 y su Decreto reglamentario N° 1109/89.

Entre las responsabilidades que establece el art. 41 de la Ley figuran:

inc. c) Administrar fondos para asistencia alimentaria.

inc. d) Administrar la asignación que fije la D.G.E. y C. en su presupuesto para reparaciones, refacciones, acción social, etc.

Deben rendir cuenta de las erogaciones realizadas al Tribunal de Cuentas de la Provincia.

De administración y supervisión:

Asociaciones Cooperadoras:

Sus funciones varían según la modalidad de implementación acordada por los Consejos Escolares.

En general deben supervisar la calidad de la dieta, controlar la asistencia de comensales; manejar los remitos de comestibles. En algunos casos, administran los fondos que les giran los Consejos.

De programación, supervisión y control:

Dirección de Cooperación Escolar:

Depende de la Subsecretaría Administrativa de la D.G.E. y C. Sus funciones respecto del servicio eran en el momento de realizar el diagnóstico: recibir las solicitudes de cupos provenientes de los Consejos Escolares; asignar los correspondientes a cada servicio; supervisar el funcionamiento de los comedores en cuanto a cantidad y calidad del servicio, para lo cual debe realizar inspecciones periódicas.

Dirección de Psicología y Asistencia Social Escolar:

Depende de la Subsecretaría de Educación. Su función es: proponer ajustes en los cupos de beneficiarios de acuerdo con el relevamiento de las necesidades socioeconómicas de los alumnos.

De administración financiera:

Subsecretaría de Organización Comunitaria:

Dependía del Ministerio de Salud y Acción Social. En su ámbito funcionaba la Unidad Ejecutora del Programa Social de la Familia Bonaerense y por las disposiciones vigentes, era el organismo responsable de girar los fondos a los Consejos Escolares para la

prestación del servicio, según los cupos asignados por la Dirección de Cooperación Escolar.

La descripción anterior presenta las unidades organizativas que participaban en el servicio. Si el desarrollo de la actividades en forma coordinada entre distintas áreas es difícil en cualquier organización, resultaba aún más complicado cuando, como en este caso, debía realizarse entre unidades de diferentes organizaciones y jurisdicción, en un proceso de transición en el cual todavía no habían podido desarrollarse mecanismos que permitieran una expresa y acotada articulación para el seguimiento y control de resultados de la gestión.

Así, se observó que la relación entre las diferentes unidades organizativas involucradas no estaba claramente determinada por una normativa que articulara consolidadamente la naturaleza y alcance de las responsabilidades de cada una de ellas en el marco de una política social integrada, en gestiones básicas y fundamentales como planificación, asignación de recursos, supervisión y control.

b) Dimensiones relevantes

La forma de administración de los fondos y la modalidad de elaboración de los alimentos constituyen dos dimensiones relevantes en el modelo organizativo de prestación del servicio.

Para cada una de las dimensiones se presentan las siguientes alternativas:

- Según la forma de administración de los fondos los Consejos Escolares:

- Adquieren todos los alimentos o contratan la totalidad del servicio directamente y lo distribuyen posteriormente a las Asociaciones Cooperadoras. La adquisición se produce en forma totalmente centralizada.

- Adquieren centralizadamente los alimentos no perecederos y transfieren a las Asociaciones Cooperadoras los fondos para el resto de los alimentos necesarios. La adquisición se produce en forma mixta.

- Transfieren directamente a las Asociaciones Cooperadoras el valor correspondiente al cupo asignado y son ellas las que adquieren los alimentos y contratan al proveedor. La adquisición se produce en forma totalmente descentralizada.

- Según la modalidad de elaboración de los alimentos, la preparación de las raciones se realiza:

- En una única cocina y luego se distribuyen en los comedores de las distintas escuelas. La elaboración es totalmente centralizada.

- En la cocina de cada una de las escuelas donde se brinda el servicio de comedor (en algunos casos pueden concurrir niños de más de una escuela, se los denomina comedores centralizados). La elaboración es totalmente descentralizada.

- No hay elaboración de alimentos en las escuelas, se adquieren raciones ya preparadas cuya distribución corre por cuenta de un concesionario.

A la vez, la ejecución directa de la prestación del servicio comprende la gestión de administración y de producción.

La primera abarca la definición de menús, la compra de alimentos y su registro. La responsabilidad de su desarrollo recae sobre el personal directivo de los establecimientos. Según la modalidad de prestación adoptada por el Consejo Escolar, estas tareas incluyen a los miembros de las Asociaciones Cooperadoras.

La gestión de producción comprende:

- elaboración de los alimentos: a cargo del personal de cocineros y ayudantes de cocina cuyos puestos están financiados desde el presupuesto de la D.G.E. y C.

- atención y vigilancia: corresponde básicamente al personal docente de las escuelas que en forma voluntaria participan en ello. El Estatuto del Docente, aprobado por Ley Nro. 10.579, no hace referencia explícita al rol de los docentes en los comedores escolares. La normativa sobre comedores escolares no prevé compensaciones especiales para estas actividades.

- limpieza: realizada por personal de servicio de la escuela cuyos puestos están financiados dentro del presupuesto de la D.G.E. y C.

La falta de personal hacía que en muchas escuelas se empleara personal de mastranza y/o servicios (porteros, etc.) para la preparación de alimentos (especialmente la copa de leche) y/o atención del comedor, lo cual traía aparejado innumerables inconvenientes. Entre otras razones, porque no existía una capacitación sistemática y específica para ello, al margen de problemas legales ya que las tareas no se ajustaban a la normativa laboral.

Dada esta imprecisión de roles, el total del personal cuanti y cualitativamente afectado a comedores escolares resultó un dato no específicamente identificable al realizar el diagnóstico.

El perfil más diferenciado respecto del que se obtuvo información (Censal 1992) correspondió a los "cocineros y ayudantes de cocina", de acuerdo con los datos del Departamento de Estadística de la Dirección de Planeamiento (D.G.E. y C.).

Según esta información y considerando el número de beneficiarios teóricos, se dispondría de un cocinero y/o ayudante de cocina cada 146 beneficiarios en la rama primaria y 1 cada 232 en la preescolar.

En España, según información publicada en revistas especializadas, se trabaja con estándares que rondan los 15 alumnos por cada cocinero/ayudante (Orden del 24-11-92 del Ministerio de Educación y Ciencia, Madrid, diciembre de 1992; Revista Nueva Escuela, Madrid, marzo de 1993). Respecto de la situación encontrada en el país en oportunidad del estudio CIDES/OEA, para la rama primaria, en los pocos casos en que tal información se especifica, indica que provincias como Córdoba o Mendoza trabajaban con una relación 1 cocinero/ayudante cada 100 beneficiarios/raciones. El déficit, considerando los antecedentes nacionales, demostró una importante falta de personal.

c) Funcionamiento según modalidades de administración de los fondos y prestación del servicio

Las modalidades que los Consejos seleccionan para la prestación del servicio alimentario están determinadas por varios elementos: el número de beneficiarios, la ubicación geográfica de los establecimientos y las posibilidades de acceso a ellos, la capacidad de gestión de las Asociaciones Cooperadoras, el grado de aceptación de los directivos hacia el servicio, los recursos humanos propios con los que cuentan los Consejos Escolares y el estado de los servicios básicos de infraestructura y equipamiento de los establecimientos aparecen como centrales.

Cada Consejo puede aplicar más de una modalidad. El diagnóstico encontró que en la Provincia se aplicaban diez modalidades (entre puras y combinadas). El Cuadro N°1 indica los distintos tipos, según área geográfica. Prevalecía la de preparación de los alimentos en las escuelas, guardando equilibrio entre el Conurbano y el Interior (67% y 62% respectivamente).

En el Conurbano, 3 distritos habían adoptado una modalidad combinada; para algunos comedores se compraban raciones ya elaboradas a empresas privadas -en el caso de establecimientos que no tenían una

adecuada situación sanitaria- y en el resto de las escuelas se elaboraba la comida o vianda.

Sólo en un distrito del Conurbano y en dos del Interior de la Provincia se compraban a empresas raciones preelaboradas, a la vez que en los restantes establecimientos se preparaban los alimentos.

En el Conurbano no existían cocinas ni comedores centralizados. *Esto se debía fundamentalmente a la cantidad de comensales, al número de establecimientos y a las distancias entre ellos, lo que hace difíciles, a juicio de los Consejeros, estas formas de prestación.*

En el interior se registraron 7 distritos que tenían cocina y comedor centralizado para escuelas de zonas urbanas y preparación de la comida en los establecimientos.

Dentro de la misma área geográfica, 9 distritos tenían cocina centralizada y establecimientos donde se elaboraba la comida. A su vez, 11 distritos contaban con comedores centralizados y además, se preparaban los alimentos en las escuelas. Estas modalidades combinadas, en la mayoría de los casos, estaban relacionadas con la ubicación geográfica de los establecimientos, usualmente en distritos pequeños.

Forma de administración de los fondos

Las características que asumían las formas de administración de los fondos se relacionan con la modalidad de prestación del servicio en cada distrito. Esta es una elección que le compete a los Consejos Escolares.

El Gráfico N° 1, en el que se caracterizan las formas de administración, muestra que la más frecuente para ambas áreas geográficas era la transferencia de la totalidad de los fondos a las Asociaciones Cooperadoras para que éstas, conjuntamente con los directivos de los establecimientos, se ocuparan de su administración (42% de Consejos del Conurbano y 54% de Consejos del Interior).

Relacionando ambas variables, con respecto al Conurbano, en 3 de los 12 distritos relevados los Consejos adquirían la totalidad de los alimentos. Esto significa que compraban los alimentos perecederos y no perecederos y los distribuían a la totalidad de las escuelas, que se ocupaban de su elaboración. En 5 Consejos se transferían los fondos a las Asociaciones Cooperadoras para que se elabore la comida en las escuelas. En un Consejo, se compraban raciones preelaboradas. En 3 distritos se combinaba la adquisición total del servicio con la transferencia de fondos a las Asociaciones Cooperadoras.

CUADRO N° 1

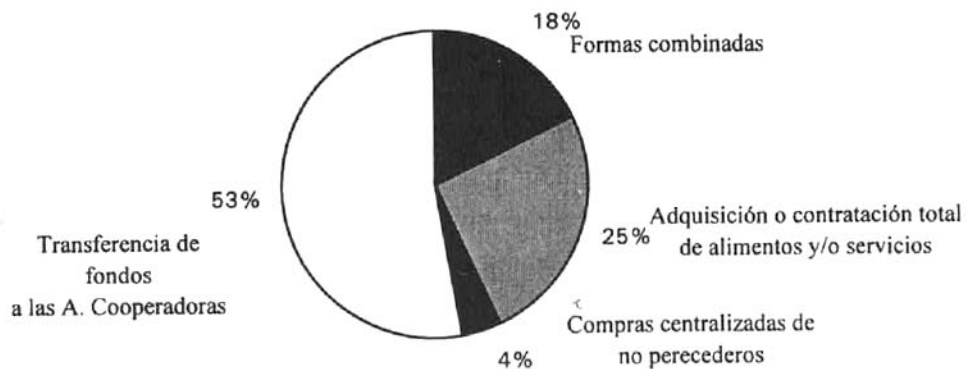
Modalidades de prestación del servicio en Consejos Escolares

Modalidades de prestación	N° de Consejos		% de Consejos	
	Gran Bs. As.	Resto Pcia.	Gran Bs. As.	Resto Pcia.
a.1) Empresas privadas-rationes listas				
a.2) Empresas privadas-rationes preelaboradas				
a.3) Cooperativas u organizaciones comunitarias				
b) Cocinas centralizadas		2		2
c) Comedores centralizados		1		1
d) Preparación en la escuela	8	56	67	62
Formas combinadas :				
a.1) y d)	3		25	
a.2) y d)	1	2	8	2
b) , c) y d)		7		8
b) y d)		9		10
c) y d)		11		12
b) y c)		1		1
a.1) y c)		1		1
TOTAL	12	90	100	100

Fuente: Elaboración propia sobre la base de información de los Consejos Escolares de la Provincia de Buenos Aires (Septiembre - octubre 1993).

GRAFICO N° 1

Provincia de Buenos Aires: Porcentajes de Consejos Escolares según formas de administración de los fondos



Fuente: Elaboración propia sobre la base de información de los Consejos Escolares de la Provincia de Buenos Aires (septiembre - octubre 1993).

En el interior, 23 Consejos adquirían la totalidad de los alimentos, de los cuales 17 distribuían los alimentos a las escuelas, mientras el resto lo hacía en las cocinas y comedores centralizados. Así, para el conjunto de la Provincia, la forma de organización más extendida era, por lo tanto, la transferencia de fondos a las Asociaciones Cooperadoras con elaboración de la comida en la escuela (33% de los Consejos del Gran Buenos Aires y 36% del interior).

Modalidad de compra

La modalidad de compra de los alimentos también está asociada a la forma en que se organiza el servicio. Así, la compra directa tiene relación con los establecimientos que administran los fondos transferidos por los Consejos. Generalmente, las compras son realizadas dentro del área de influencia de las escuelas. Los distritos del interior utilizaban más esta modalidad (44% en relación a un 17% en el Conurbano). En cambio, el 50% de los Consejos del Conurbano realizaban las compras por concurso de precios.

Esta forma apareció asociada a las compras centralizadas que, dado el número de beneficiarios del servicio en el Conurbano, son más importantes y, por lo tanto, exigen procedimientos normatizados y más estrictos.

En cuanto a la compra de alimentos, el estudio del CIDES-OEA-OPS encontró en 1985 que era un aspecto escasamente normatizado en todo el país. Se realizaba aplicando diferentes criterios: facilidades de pago, precio de los productos, calidad y variedad de los mismos y cercanía o accesibilidad geográfica. Ocho años después, esto coincide con la información relevada en los 13 casos del estudio en profundidad en los que la escuela compraba todos los alimentos. La elección de los proveedores la realizaban primordialmente por la posibilidad de crédito; luego (por orden de importancia) por la calidad de los productos, por su precio y por la cercanía.

Ventajas y limitaciones de las modalidades predominantes de prestación del servicio.

Los resultados de la información proveniente de los Consejos Escolares señalaban que los problemas que afectaban a cualquier modalidad de prestación eran, por orden de importancia, el insuficiente valor del monto de la ración y la falta de recursos humanos. También el inadecuado estado de la infraestructura y el equipamiento de los comedores. En menor jerarquía de importancia, el atraso en el envío de los fondos y la falta de capacitación a cocineros y auxiliares de coci-

na incidían negativamente en el funcionamiento del servicio.

A continuación se analizan las dificultades y ventajas derivadas de formas específicas de prestación del servicio alimentario.

Preparación de la totalidad de los alimentos en las escuelas:

En esta modalidad, los Consejos enviaban los fondos a las Asociaciones Cooperadoras que, en forma conjunta con los directivos de los establecimientos, realizaban la compra de alimentos, así como el diseño y la elaboración de los menús. Esta descentralización de fondos supone una menor injerencia de los Consejos Escolares en el manejo del servicio.

De esta forma, la calidad de los alimentos ofrecidos a los niños resultaba heterogénea, dependiendo de determinadas circunstancias como:

—El modo de administración de los fondos que realiza la Asociación Cooperadora y el personal docente.

—El nivel de interés por el servicio de los directivos del establecimiento.

—La idoneidad y cantidad del personal de cocina.

Así, con los mismos recursos financieros, los establecimientos ofrecían distintos tipos de dieta, tanto en calidad como en cantidad, según surgió de los testimonios recogidos en los talleres, de la observación en profundidad realizada en 20 escuelas y de la muestra con representatividad estadística.

A su vez, las ventajas mencionadas por los Consejos que estaban de acuerdo con esta modalidad aparecieron relacionadas principalmente con la "personalización" del servicio, tanto en lo que se refiere al rol que desarrollan los docentes, directivos y cooperadores ligados al funcionamiento del mismo, como a la manera en que los niños aceptan la prestación (dado que se considera que la preparación de los alimentos se asemeja más a la de sus hogares). El énfasis en esta modalidad, según señalaron los Consejeros, está puesto en la calidad del vínculo de todos los sectores que participan.

Compras, cocinas y comedores centralizados.

Tanto en los talleres como en los cuestionarios remitidos a los Consejos Escolares³, los Consejeros

³ De acuerdo con lo señalado en la Introducción y en el Apéndice Metodológico, durante la Etapa de Diagnóstico se realizaron once talleres organizados regionalmente a los que asistieron representantes de 78 Consejos Escolares. Se plantearon como objetivos: 1) informar a los Consejeros Escolares sobre la marcha del proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación de los Comedores Escolares; 2) conocer la perspectiva de los Consejeros sobre dicho pro-

identificaron como dificultades principales de estas modalidades a las siguientes:

-Insumen más tiempo y esfuerzo a los Consejeros.

-La distribución de los alimentos suele ser dificultosa y en caso de comidas elaboradas, no llegan en condiciones adecuadas.

-El transporte de los niños hacia el comedor centralizado es complejo, tanto por la falta de vehículos como por los escasos recursos para mantenerlos. Esto también afecta la distribución de los alimentos para la elaboración de la comida hacia los comedores y cocinas centralizadas.

Por lo común, estas modalidades aparecieron ligadas a bajos porcentajes de beneficiarios y a escuelas concentradas geográficamente.

Las ventajas que se mencionaron son:

-Mejora la calidad del servicio por las ventajas económicas que devienen de la escala de compras y elaboración centralizada.

-Se garantiza la homogeneidad de los alimentos que reciben los niños. Permite un mayor control sobre su calidad.

-Los directivos y los docentes tienen menor responsabilidad sobre el servicio, y por ende pueden dedicar la mayor parte del tiempo a la tarea pedagógica.

-Se necesitan menos recursos humanos que en otras modalidades y en el caso del comedor centralizado, se libera infraestructura para áreas específicamente educativas.

-Posibilita un mayor control sobre la totalidad del servicio y una mejor utilización de los fondos.

d) Conclusiones de la etapa de diagnóstico

Como conclusiones generales referidas a la organización del servicio, se señalaron las siguientes:

yecto; 3) constituir un ámbito de discusión e intercambio respecto de los problemas centrales que afectaban el funcionamiento del servicio.

Al finalizar cada taller, se solicitó a los Consejeros que evaluaran (sin identificarse) los aspectos positivos y negativos de la actividad realizada. El resultado fue altamente positivo, siendo los aspectos más valorados la posibilidad de encontrarse con sus pares de otros distritos e intercambiar experiencias en un ámbito participativo.

A su vez, una versión resumida de los resultados del diagnóstico fue distribuida a cada Consejo Escolar para su posterior discusión en talleres con los Coordinadores de Regiones del Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón".

-Los resultados del diagnóstico mostraron alta coincidencia con los del estudio del CIDES-OEA-OPS, el cual en 1985 señalaba las dificultades más importantes del Programa: la carencia de un marco normativo en cuanto a la población meta, la determinación de la cobertura, la dieta a suministrar, la estructura organizativa, los requerimientos del personal técnico y la programación del flujo de fondos necesarios para cubrir las necesidades mínimas.

-Del conjunto de situaciones encontradas, algunas provenían de larga data y eran resultado de acumulación de problemas históricos, mientras que otras se correspondían con las modificaciones que enfrentaba el servicio en el momento del estudio.

-En ese sentido, se detectaron problemas organizativos que derivaban de que aún no se habían desarrollado criterios integrales de planificación que respondieran a objetivos orientados explícitamente a la articulación de las instancias intervinientes.

-Esto se expresaba también en el hecho de que aún no había sido generada una normativa que articulara la naturaleza y alcance de las responsabilidades de cada una de las unidades organizativas involucradas.

-Tampoco aparecía dimensionado el grado en que las variables y restricciones internas y externas condicionaban la prestación del servicio; en consecuencia, el manejo de los problemas y dificultades no contaba, en gran parte, con mecanismos institucionales que permitieran responder de manera homogénea frente a situaciones problemáticas similares.

-Este hecho podía llevar a que los inconvenientes operativos superaran la capacidad de los agentes participantes, los que debían recurrir a la buena voluntad, el esfuerzo personal, y mecanismos alternativos de utilización de recursos para fines necesarios pero no explícitamente cubiertos. Esto que permitió que el servicio funcione permanentemente, dando respuestas aún en coyunturas muy críticas (como el caso de los períodos hiperinflacionarios), a la vez incidía en la eficiencia y transparencia de su funcionamiento.

-De este modo, se relevó como una dificultad que afectaba la gestión el bajo desarrollo de criterios organizativos explícitamente normados, de mecanismos de comunicación formal e informal, así como la inexistencia de sistemas de información y bancos de datos específicos que aseguraran la disponibilidad de información en tiempo y forma para hacer el seguimiento de los beneficiarios, la aplicación de los fondos y el monitoreo.

1.2. PROPUESTA ORGANIZATIVA

a) Consideraciones generales

A partir de la información relevada en el diagnóstico, en la etapa de reformulación se diseñó una propuesta de reorganización del Servicio Alimentario que si bien debía culminar en su constitución en programa, requería el desarrollo de un proceso consensuado de transición.

El modelo organizativo encontrado en el diagnóstico se ha basado en el desarrollo de una modalidad de trabajo operativa, cuya característica consiste en producir resultados sistemáticos y rutinarios ocupando en tal empeño unidades organizativas de las estructuras verticales.⁴

En marzo de 1993, cuando se efectivizó la transferencia de partidas presupuestarias al Ministerio de Salud y Acción Social para la administración del subsidio alimentario destinado a los comedores escolares, la modalidad operativa comenzó a mostrar algunas transformaciones hacia lo programático, ya que se incorporó la articulación interjurisdiccional y el aporte combinado de recursos. No obstante, para adquirir realmente carácter programático esto debería complementarse con otras acciones y decisiones.

La modalidad de trabajo por programa es esencialmente una herramienta organizativa que tiene por objetivo lograr resultados articulando actividades de distintas áreas de una o más organizaciones.

Se basa en la asignación de recursos a resultados específicos y determinables, pero no necesariamente acotados en el tiempo sino que pueden mantenerse o incrementarse mientras persistan las necesidades que le dieron lugar.

Una de las características distintivas de esta modalidad de trabajo es que "corta" horizontalmente diversas áreas de la/s organización/es donde se desarrolla, utilizando parcialmente sus recursos, demandando herramientas gerenciales y de asignación de recursos especiales. Por estas razones se la consideró la más adecuada para llevar adelante la tarea de transformación del Servicio Alimentario Escolar.

Requiere asimismo de la existencia de una dirección o conducción identificable y de un presupuesto

por programas ya que, además de los recursos aportados a un programa por las distintas jurisdicciones, éste en general cuenta con recursos propios, específicamente asignados por las disposiciones presupuestarias, vale decir que hay una diferenciación entre la *asignación* de recursos propios del programa y la *imputación* al Programa de recursos de otras áreas y organizaciones.

La estructura organizativa de los programas es de tipo horizontal y es aconsejable que se rijan por una normativa específica, en muchos aspectos diferente de la que se aplica a las estructuras organizativas verticales. Si bien la mayor institucionalización y difusión de estas últimas lo torna difícil y resistido, es posible que una organización "funcione" de manera programática utilizando esta modalidad como modo de gestión interna aunque hacia afuera cumpla con las disposiciones normativas que regulan básicamente las estructuras verticales.

En consecuencia, para llevar adelante la efectiva formulación del Programa de Comedores Escolares se sugirió la conformación de una estructura mínima dentro del Programa Social de la Familia Bonaerense que tuviera a su cargo, por una parte, la elaboración del correspondiente documento programa, de acuerdo con las pautas y lineamientos generales establecidos en este estudio, ajustándose a las decisiones políticas que el caso requiriera; y por la otra, la gestión del proceso de puesta en marcha del componente con el nuevo esquema organizativo y la gradual transformación al modelo propuesto.

En la elaboración del Programa se recomendó tener en cuenta la posibilidad de su articulación con las demás acciones que desarrollaba el Programa "Eva Perón", tendiendo a maximizar su impacto sobre la población infantil. Al mismo tiempo, considerando que un Programa complejo como el "Eva Perón" era más que la suma de sus componentes, concluida la formulación por separado de cada uno de ellos, se sugirió revisar la totalidad del Programa y realizar los ajustes que fuera necesario para asegurar coherencia y continuidad en el cumplimiento de sus objetivos, articulando la gestión de los subcomponentes y evitando que se gestionaran como compartimentos estancos, lo cual no permitiría la optimización de recursos y la maximización de los resultados.

En síntesis, se consideró previsible la necesidad de una formulación y reformulación del Programa Social de la Familia Bonaerense y de cada uno de sus componentes, incluido Comedores Escolares, en un proceso de realimentación hasta convertirse en la herra-

⁴ Las estructuras verticales hacen referencia a aquellas de tipo tradicional donde las tareas son realizadas rutinariamente y las responsabilidades sobre las mismas son distribuidas de manera jerárquica (un ejemplo son las típicas estructuras departamentalizadas de las áreas administrativas).

mienta de gestión de una política social integrada e integral.

Asimismo se señaló que los resultados del servicio de comedores escolares, que anualmente insume varios millones de dólares, podían optimizarse si se aplican a *objetivos expresos y concretos* cuyo cumplimiento debería ser *sistemáticamente monitoreado y periódicamente evaluado*.

El paso inicial en la definición de políticas y objetivos es la determinación de la "orientación general" de la prestación, en tal sentido, la inclusión de los comedores escolares como componente del Programa Social de la Familia Bonaerense estaba ya indicando la *orientación social* del servicio, sin desconocer su *carácter educativo*.⁵

A esta orientación social le corresponde, por ende, un modelo organizativo caracterizado por planificación, conducción y control central con programación, ejecución y supervisión descentralizada o localizada.

Así, la principal recomendación para la nueva organización del servicio se refirió al carácter *dinámico* que debería adoptar. *Ello se lograría identificando los grandes lineamientos y actualizando continua y sistemáticamente la gestión a los cambios y variables que fueran surgiendo en el contexto*, en este caso educativo, social, nutricional, económico y de gestión, que se reflejarían en cambios o actualizaciones de políticas, objetivos, acciones y/o procedimientos.

Esto permitiría asegurar a los comedores escolares una organización adaptada a condiciones, variables y restricciones contextuales.

En ese sentido, los criterios básicos sobre los que se basó el modelo propuesto fueron la *conducción centralizada y ejecución descentralizada*, así como la *regionalización del nivel de conducción y zonificación del nivel de ejecución*.

El primer criterio caracterizaría una primera etapa de implementación, en tanto que el segundo criterio recién se podría introducir en el modelo en una segunda etapa bajo ciertas condiciones. La implementación gradual del modelo organizativo se consideró fundamental, ya que el reacomodamiento de la prestación a nuevas políticas requiere la elaboración de normativas e instrumentos metodológicos propios y

procesos de capacitación que aseguren su efectiva transferencia.

Esto implica que las condiciones para pasar de la primera etapa a la segunda etapa estarían dadas cuando el nivel central estuviera consolidado y con capacidad de conducir la regionalización y zonificación, como formas de incrementar la descentralización.

Conducción centralizada y ejecución descentralizada:

La existencia de un nivel central tiene por objeto garantizar la normalización y homogeneidad del servicio en todo el territorio provincial.

Según la propuesta, la conducción centralizada comprendería la planificación, normatización técnica y administrativo-contable, así como el control de gestión y la evaluación de resultados que deberían realizarse en forma sistemática para realimentar la planificación. Esto exigiría una constante y profunda articulación interinstitucional, que debería ser conducida desde los máximos niveles de las jurisdicciones involucradas.

La ejecución descentralizada tendría por objeto ajustar la acción a las necesidades puntuales en los distintos distritos. La coordinación local por distrito podría ser adecuadamente ejercida por los Consejos Escolares en virtud de su inserción político-institucional, tanto en el ámbito educativo como en el de las organizaciones de la comunidad, así como por ser tradicionalmente los administradores locales del servicio de comedores escolares, considerándose además conveniente no innovar al respecto.

La gestión de ejecución comprendería la programación, control operativo y supervisión descentralizada que se ejercería sobre la gestión del nivel operativo, ubicado en las escuelas.

Regionalización del Nivel de Conducción y zonificación del Nivel de Ejecución para facilitar la gestión y seguimiento del Programa:

Este criterio básico de "regionalización" a incorporar en una segunda etapa tendría por objeto permitir la localización geográfica de las acciones del Programa.

Las regiones se proponen como "delegaciones" del nivel central de conducción; actuarían como nexo entre éste y el nivel de ejecución captando las necesidades del entorno regional, al tiempo que serían también responsables de promover y difundir las propuestas y servicios brindados por el Programa en sus respectivas áreas.

A tal fin, se propuso recurrir a las Coordinaciones Regionales del Programa Social de la Familia Bonaerense.

⁵ Para reflexionar sobre estos aspectos, al comienzo de la Etapa de Reformulación se llevó a cabo un taller con autoridades e integrantes del Programa Social de la Familia Bonaerense y otro con miembros del Programa de Evaluación y Seguimiento de la Política Social de la Provincia de Buenos Aires y autoridades del Ministerio de Economía.

rense, previa capacitación de este personal que facilitara el desempeño en las tareas específicas asignadas a comedores escolares.

La zonificación del nivel de ejecución implicaría la concentración geográfica de las acciones del Programa dentro de cada distrito, sobre la base de indicadores cuyas variables, definidas desde el nivel central, deberían tener en cuenta ubicación, tipo de establecimiento, población potencial de beneficiarios, personal disponible, etc.

Las zonas o áreas se propusieron como subdivisiones dentro de los distritos más grandes y complejos. El objetivo de contar con "coordinaciones por áreas" fue delimitar zonas con características similares que permitieran una prestación del servicio homogénea dentro del distrito, al tiempo que pudieran atender necesidades específicas tipificables dentro de cada uno, haciendo más efectivas las acciones y ajustándolas a la problemática local.

A su vez, para cada uno de los niveles propuestos, el estudio definió las responsabilidades y roles básicos o perfiles diferenciados que tendrían que tener los recursos humanos requeridos para el desarrollo de funciones tanto en el nivel de conducción como el de ejecución de programa.⁶

b) Estructura organizativa mínima para la puesta en marcha.

El estudio propuso que la puesta en marcha del Programa Comedores Escolares partiera de una estructura mínima que a modo de grupo de trabajo, vale decir sin subdividirse en unidades organizativas, realizara la formulación del Programa.

A tal fin daría contenido al Primer Documento Programa que se debería elaborar, para lo cual se sugirieron en el estudio las orientaciones de los contenidos, así como la documentación a cumplimentar.

Entre los lineamientos a tener en cuenta en la elaboración de dicho documento se incluyeron:

a) encuadre estratégico del Programa (identificación de las políticas internas y externas; principales hipótesis sobre variables conceptuales relevantes, objetivos generales y específicos); b) plan de trabajo del Programa en actividades para el mediano y corto plazo; c) organización del Programa; d) recursos; e) resultados; f) mecanismos de control.

⁶ Para ampliar estos aspectos, los contenidos del Documento Programa y la especificación de roles, a los que se hace referencia en el punto siguiente, ver "Informe Final. Resultados de la Etapa de Reformulación", PROMIN, 1994.

Este equipo de trabajo se ocuparía además en lo inmediato de la gestión técnica de las actividades del servicio y de la administración de los fondos. Para la puesta en marcha, dicho equipo debería contar con los siguientes roles mínimos:

Coordinador General de Programa Comedores Escolares

Experto en nutrición.

Experto en políticas de focalización.

Experto en infraestructura y equipamiento.

Experto en capacitación.

Responsable de programación y control.

Responsable de administración.

Auxiliar técnico en informática

Auxiliar administrativo del Programa

Esta estructura mínima sería el "embrión" de la estructura sugerida para la primera etapa.

Dicho grupo de trabajo distribuiría su dedicación entre la *tarea de organización del Programa* (incluyendo la elaboración del Documento Programa), y la *tarea de gestión del programa propiamente dicha*.

Se consideró que durante la puesta en marcha, la proporción de tiempo dedicado a la primera tarea superaría a la de gestión; cuando las proporciones se invirtieran y la dedicación a la gestión del Programa fuera aumentando progresivamente, se estaría ingresando en la primera etapa de implementación del modelo propuesto.

ESCANEAR

Capítulo II
Población beneficiaria

2.1. DIAGNOSTICO DEL SERVICIO Y DE LA POBLACION BENEFICIARIA

a) Magnitud del servicio alimentario (establecimientos y beneficiarios)

Por la cantidad de sus beneficiarios y la movilización de los recursos materiales, humanos y financieros que demanda, el servicio alimentario escolar constituye el principal programa alimentario de la Provincia de Buenos Aires. Los datos que se presentan a continuación provienen de la información registrada a comienzos del año 1993 por la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas y Cultura.

En la Introducción se planteó como hipótesis que el monto asignado a la ración y la falta de partidas específicas para el mantenimiento integral del servicio (infraestructura, mantenimiento y equipamiento) demandaban la necesidad de generar excedentes a través de un incremento del cupo solicitado. De acuerdo con los resultados del relevamiento muestral, el número de beneficiarios no se correspondía con el efectivamente asistente. En ese sentido, se consideran los datos de beneficiarios de la base de marzo '93 como "teóricos".

De las 6.429 escuelas de las ramas Primarias, Pre-escolar, Especial, CEC y CEAT, un 72% (4.621) contaba con algún tipo de servicio alimentario en el conjunto de la Provincia. Los establecimientos con comedor-copa de leche eran los más extendidos (31%), seguidos por los que brindaban solamente copa de leche (23%) y vianda-copa de leche (12%). Cuadro N° 2.

Como es de esperar dadas sus características, las ramas Especial y CEC concentraban la mayor proporción de establecimientos con comedor-copa de leche y vianda-copa de leche (los de mayor significación alimentaria).

Sin embargo, dos ramas tenían el mayor peso: para el conjunto de la Provincia los establecimientos primarios representaban el 68% del total y los preescolares el 25%. Juntos abarcaban el 98% de la matrícula de las ramas consideradas. Constituyen por estas razones las bases de un proceso de reformulación. Un 63% de los establecimientos primarios disponían de

algún servicio, siendo los más importantes comedor-copa de leche (33% del total de las escuelas de la rama), seguido por vianda-copa de leche y copa de leche sola (12% en cada caso).

Los establecimientos preescolares tenían servicio en un 92% de los casos (según la legislación vigente deberían tener copa de leche el 100% de los matriculados, tengan o no carencia alimentaria). Coincidentemente, el servicio de mayor significación es la copa de leche (el 58% del total de los establecimientos la brindaban), luego el comedor-copa de leche (14%) y vianda-copa de leche (12%). *Tal como se puede observar a partir de estos datos, en un momento de tanta importancia en el crecimiento, la proporción de niños que recibían una asistencia alimentaria de menor contenido nutricional era mucho más alta que en la etapa escolar siguiente.*

Los datos de beneficiarios en establecimientos con servicio así lo muestran: existía un 42% de niños que recibían comedor y/o vianda en las escuelas primarias y un 27% en las preescolares (ver Cuadro N° 3).

En términos de ubicación geográfica, el Conurbano disponía a marzo de 1993 de 1626 escuelas con servicio (el 35% del total de la Provincia). Sin embargo, de acuerdo con la estructura poblacional y de la matrícula escolar, abarcaba el mayor número de beneficiarios: el 63% de los beneficiarios de comedor o vianda se encontraban en los 19 partidos que lo conforman. El 9% estaba en el Gran La Plata, Bahía Blanca y General Pueyrredón (los centros urbanos de mayor peso en la Provincia) y el 28% restante en el Interior.

Para la fecha mencionada el programa registraba 265 mil beneficiarios en comedor, 210 mil en vianda y 701 mil en copa de leche.

Se puede utilizar como indicador de cobertura teórica la suma de beneficiarios de comedor y vianda (dado que sólo en un número muy pequeño de escuelas -0,4%- estos beneficiarios pueden llegar a superponerse). El Conurbano dispone de los niveles más altos de cobertura respecto de la matrícula.

ESCANEAR

CUADRO N° 2

Provincia de Buenos Aires. Establecimientos de Alimentación Escolar por Áreas Geográficas.
Tipo de Servicio: Comedor

Marzo de 1966

AREAS	TOTAL		Sin Servicio		Copa de Leche		Vianda		Comedor		Vianda y Comedor		Vianda y Copa Leche (A)		Comedor y Copa Leche (B)		Total (A) + (B)		Comedor, Vianda y Copa Leche	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Conurbano	2 022	100.0	396	19.6	376	18.6	106	5.2	14	0.7	1	0.0	375	18.5	747	36.9	1 122	55.5	7	0.3
A. BROWN	108	100.0	10	9.3	21	19.4	1	0.9	0	0.0	0	0.0	22	20.4	53	49.1	75	69.4	1	0.9
AVELLANEDA	92	100.0	11	12.0	26	28.3	5	5.4	0	0.0	0	0.0	26	28.3	24	26.1	50	54.3	0	0.0
E. ECHEVERRIA	83	100.0	20	24.1	25	30.1	1	1.2	0	0.0	0	0.0	12	14.5	24	28.9	36	43.4	1	1.2
FCIO. VARELA	75	100.0	2	2.7	1	1.3	4	5.3	1	1.3	1	1.3	44	58.7	22	29.3	66	88.0	0	0.0
GRAL. S. MARTIN	102	100.0	24	23.5	27	26.5	3	2.9	0	0.0	0	0.0	17	16.7	31	30.4	48	47.1	0	0.0
GRAL. SARMIENTO	148	100.0	14	9.5	15	10.1	8	5.4	9	6.1	0	0.0	18	12.2	82	55.4	100	67.6	2	1.4
TIGRE	83	100.0	18	21.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	21	25.3	44	53.0	65	78.3	0	0.0
L. DE ZAMORA	128	100.0	60	46.9	15	11.7	1	0.8	1	0.8	0	0.0	39	30.5	12	9.4	51	39.8	0	0.0
LA MATANZA	260	100.0	52	20.0	38	14.6	12	4.6	0	0.0	0	0.0	51	19.6	107	41.2	158	60.8	0	0.0
MERLO	108	100.0	8	7.4	9	8.3	23	21.3	0	0.0	0	0.0	1	0.9	66	61.1	67	62.0	1	0.9
MORENO	117	100.0	11	9.4	5	4.3	6	5.1	0	0.0	0	0.0	41	35.0	54	46.2	95	81.2	0	0.0
QUILMES	137	100.0	26	19.0	37	27.0	20	14.6	3	2.2	0	0.0	16	11.7	33	24.1	49	35.8	2	1.5
SAN FERNANDO	82	100.0	6	9.7	3	4.8	1	1.6	0	0.0	0	0.0	7	11.3	45	72.6	52	83.9	0	0.0
SAN ISIDRO	49	100.0	11	22.4	16	32.7	1	2.0	0	0.0	0	0.0	7	14.3	14	28.6	21	42.9	0	0.0
MORON	161	100.0	53	32.9	68	42.2	2	1.2	0	0.0	0	0.0	3	1.9	35	21.7	38	23.6	0	0.0
VICENTE LOPEZ	45	100.0	14	31.1	18	40.0	1	2.2	0	0.0	0	0.0	6	13.3	6	13.3	12	26.7	0	0.0
LANUS	108	100.0	33	30.6	31	28.7	0	0.0	0	0.0	0	0.0	22	20.4	22	20.4	44	40.7	0	0.0
T. DE FEBRERO	76	100.0	14	18.4	16	21.1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	20	26.3	26	34.2	46	60.5	0	0.0
BERAZATEGUI	80	100.0	9	11.3	5	6.3	17	21.3	0	0.0	0	0.0	2	2.5	47	58.8	49	61.3	0	0.0
Gran La Plata	249	100.0	36	14.5	71	28.5	2	0.8	1	0.4	0	0.0	32	12.9	107	43.0	139	55.8	0	0.0
LA PLATA	179	100.0	35	19.6	55	30.7	1	0.6	1	0.6	0	0.0	19	10.6	68	38.0	87	48.6	0	0.0
BERISSO	39	100.0	0	0.0	12	30.8	0	0.0	0	0.0	0	0.0	7	17.9	20	51.3	27	69.2	0	0.0
ENSENADA	31	100.0	1	3.2	4	12.9	1	3.2	0	0.0	0	0.0	6	19.4	19	61.3	25	80.6	0	0.0
Bahia Blanca	128	100.0	45	35.2	31	24.2	0	0.0	1	0.8	0	0.0	7	5.5	44	34.4	51	39.8	0	0.0
Gral. Pueyrredón	106	100.0	24	22.6	17	16.0	7	6.6	1	0.9	0	0.0	34	32.1	20	18.9	54	50.9	3	2.8
Resto de Pcia.	3 924	100.0	1 307	33.3	982	25.0	197	5.0	29	0.7	0	0.0	300	7.6	1 103	28.1	1 403	35.8	6	0.2
Total de la Pcia.	6 429	100.0	1 808	28.1	1 477	23.0	312	4.9	46	0.7	1	0.0	748	11.6	2 021	31.4	2 769	43.1	16	0.2

Fuente: Elaboración propia sobre la base de información de la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas de la Provincia de Buenos Aires.

CUADRO N° 3

Provincia de Buenos Aires: Beneficiarios por Areas Geográficas y por Tipo de Servicio Alimentario

- Establecimientos con Servicios -
Marzo de 1993

AREAS	Cantidad Escuelas C/Servicio	Matrícula de escuelas c/servicio				Estructura por Areas (%)	Cobertura (A) + (B)		
		Copa de Leche	Comedor (A)	Vianda (B)	Total (*)		Matrícula	% sin Total	Estructura por Areas
CONURBANO	1 626	409 280	140 784	160 896	680 019	59.7	301 680	44.4	63.5
A. Brown	98	35 017	7 969	9 001	49 862	4.4	16 970	34.0	3.6
Avellaneda	81	19 586	4 638	10 863	27 774	2.4	15 501	55.8	3.3
E. Echeverría	63	19 041	3 310	6 797	27 684	2.4	10 107	36.5	2.1
Florencio Varela	73	29 611	5 410	24 159	36 969	3.2	29 569	80.0	6.2
Gral. San Martín	78	19 893	7 863	5 891	24 136	2.1	13 754	57.0	2.9
Gral. Sarmiento	134	19 591	15 199	4 706	71 131	6.2	19 905	28.0	4.2
Tigre	65	10 288	7 361	2 902	27 002	2.4	10 263	38.0	2.2
L. de Zamora	68	26 279	5 716	16 318	30 814	2.7	22 034	71.5	4.6
La Matanza	208	78 669	28 309	29 373	102 566	9.0	57 682	56.2	12.1
Merlo	100	11 538	8 550	4 637	51 482	4.5	13 187	25.6	2.8
Moreno	106	34 964	10 693	14 030	43 048	3.8	24 723	57.4	5.2
Quilmes	111	25 147	8 555	16 393	45 548	4.0	24 948	54.8	5.3
San Fernando	56	9 996	6 289	2 253	12 155	1.1	8 542	70.3	1.8
San Isidro	38	8 313	2 457	1 351	12 568	1.1	3 808	30.3	0.8
Morón	108	26 277	4 627	1 402	35 130	3.1	6 029	17.2	1.3
V. López	31	4 947	950	332	7 943	0.7	1 282	16.1	0.3
Lanús	75	14 192	3 677	4 262	28 266	2.5	7 939	28.1	1.7
Tres de Febrero	62	9 745	3 784	3 003	19 027	1.7	6 787	35.7	1.4
Berazategui	71	6 186	5 427	3 223	26 914	2.4	8 650	32.1	1.8
GRAN LA PLATA	213	44 278	14 659	4 850	53 430	4.7	19 509	36.5	4.1
La Plata	144	27 356	8 864	2 670	35 188	3.1	11 534	32.8	2.4
Berisso	39	10 434	2 844	960	10 829	1.0	3 804	35.1	0.8
Ensenada	30	6 488	2 951	1 220	7 413	0.7	4 171	56.3	0.9
BAHIA BLANCA	83	9 245	3 856	530	17 893	1.6	4 386	24.5	0.9
GRAL. PUEYRREDON	82	19 548	2 661	12 708	32 646	2.9	15 369	47.1	3.2
RESTO DE LA PCIA.	2 617	218 592	103 403	30 631	355 768	31.2	134 034	37.7	28.2
TOTAL DE LA PCIA.	4 621	700 943	265 363	209 615	1 139 756	100.0	474 978	41.7	100.0

(*) Los parciales exceden el total debido a que hay escuelas donde se presta más de un servicio.

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la información de la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas de la Provincia de Buenos Aires.

Para aproximarse a una estimación de los niveles en que las escuelas seleccionaban beneficiarios, se trabajó con la cobertura del servicio respecto de la matrícula de los establecimientos de acuerdo al tipo de prestación más importante. El Cuadro N° 4 muestra los siguientes resultados:

a) Las escuelas con modalidad de copa de leche registraron mayores ventajas por la de... en relación con la matrícula... por la de...
 b) Las escuelas... daba la copa de leche a un número mayor de niños que los que recibían almuerzo o vianda;

c) Se registraban disparidades por rama y por áreas geográficas muy marcadas.

Esto podría estar indicando por un lado, criterios más estrictos de selección para el servicio de comedor y por el otro, que éstos no son homogéneos entre las distintas zonas de la Provincia

b) Estimación de la distribución geográfica y de la cobertura teórica del servicio respecto de la población con NBI.

Para detectar la distribución espacial del servicio se trabajó con escuelas primarias, dado el peso de la rama sobre el total. El Cuadro N° 7 presenta el número de establecimientos primarios ubicados en Estratos 5 y 6 de la EPH - INDEC. Dado que la asociación entre educación del jefe y pobreza, así como la concentración geográfica que experimenta esta situación está ampliamente demostrada, se procedió a ubicar a las escuelas según el tipo de servicio en los radios y fracciones correspondientes al Estrato 5 (áreas que contienen entre un 40-50% de jefes de hogar con primaria incompleta) y Estrato 6 (más de un 50% de jefes con esas características).

Esto permitió comparar la ubicación y los beneficiarios de estos establecimientos con las áreas de pobreza y la población con Necesidades Básicas Insatisfechas en edad de primaria que habitaba en ellas. Se utilizaron tres tipos de representaciones: por un lado, escuelas dentro de áreas 5 y 6 y fuera de ellas. A su vez, se consideró como un caso especial de los "fuera" una franja que abarca 5 cuadras alrededor de estas áreas, a lo que se denominó "zona de influencia". (Una estimación precisa de la capacidad de absorción de población NBI por las escuelas de la zona de in-

fluencia requiere su comprobación a través de encuestas).

El cuadro mencionado muestra para escuelas primarias una focalización por establecimientos medianamente adecuada, en tanto había un número bajo de escuelas sin servicio en tales áreas (excepto en el caso de Lomas de Zamora y E. Echeverría. El partido de Vicente López no tenía escuelas en estratos 5 y 6). Sin embargo, se observaron disparidades importantes por el tipo de servicio y particularmente por ejemplo, las escuelas de servicio y parti... se... vianda... fueron... cada... pro... similares... que... fuera de las áreas críticas.

Los cuadros N° 5 y 6 se refieren a la población en áreas de Estratos 5 y 6 y toman en cuenta los siguientes aspectos:

a) La matrícula de los establecimientos considerados fue significativamente menor que la población en edad escolar de los estratos. Esto supone que esta demanda estaba siendo cubierta por escuelas no oficiales y oficiales ubicadas fuera de las áreas de los estratos (sobre todo en primaria que es obligatoria).

b) La población infantil con NBI resultó similar a los valores de la matrícula. La estimación de cobertura está suponiendo que todos los niños de los tramos de edad considerados asistían a las escuelas ubicadas en los estratos. Esto no es totalmente así: de hecho es sabido que también hay niños de hogares con NBI que se desplazan para acudir a escuelas de zonas de mejor nivel adquisitivo, a pesar del esfuerzo y los costos de transporte implícitos. Responde a que los padres asocian las escuelas de áreas de pobreza a bajo nivel educativo (generalmente producto de la rotación de los maestros y la falta de recursos de infraestructura y equipamiento) y a problemas de comportamiento (de conducta, contactos e influencias con niños conflictivos, etc.).

c) Salvando las mencionadas restricciones y suponiendo -como un ejercicio de estimación- que los niños NBI asistían a las escuelas ubicadas en el área de residencia, se encontraría que en promedio para el Conurbano, menos de la mitad de los niños con NBI que habitaban en estratos 5 y 6 accederían a servicios alimentarios brindados en escuelas de esas áreas. Esta proporción apenas pasa el 10% para el caso de las preescolares.

En ambas ramas (intensificado en preescolar) las variaciones por distrito eran muy altas.

c) Estimación de la cobertura real del servicio.

A fin de estimar la cobertura real del servicio se relevó información con los procedimientos muestrales que se indican en el Apéndice Metodológico.

El Gráfico N° 2.a. y 2.b. presenta para el conjunto de la Provincia de Buenos Aires una proporción de asistentes en relación con el cupo del 74% para el total de las ramas y servicios considerados en el mes de agosto de 1993.

Los mayores porcentajes de asistencia (92%) se presentaban entre los beneficiarios de vianda en el Conurbano, con diferencias marcadas respecto del Interior, donde eran apreciablemente más bajos (76%).

En lo que hace a tipo de servicios, la mayor diferencia entre cobertura teórica (cupos asignados) y real (asistentes) se observó en los beneficiarios de comedor: para el Gran Buenos Aires 64% de asistentes, para el Interior 69% (total Provincia: 66%).

d) Criterios utilizados en la selección de la población beneficiaria.

En las conclusiones del estudio del CIDES-OEA-OPS se señalaba como una característica generalizada de los programas de comedores escolares con respecto a la selección de los beneficiarios, la carencia de un marco normativo y la falta de definición clara y explícita del grupo meta. Si bien las directivas impartidas a nivel central para la selección incluían la consideración del nivel de carencialidad de la población a atender, no registraron (salvo excepciones) la aplicación de procedimientos que contemplaran el relevamiento sistemático de la situación socioeconómica a nivel de hogares, ni la determinación del estado nutricional para evaluar el grado de necesidad de los inscriptos en el comedor.

Esto es válido para la Provincia de Buenos Aires. En la Resolución 2250/87, se indica que "el servicio alimentario debe estar primordialmente destinado a los alumnos carenciados, entendiéndose como tales a aquéllos que, por razones socioeconómicas, no reciben en sus hogares alimentación o ésta es insuficiente." Las ramas incluidas son Inicial, Primaria, Especial y Psicología y Asistencia Social Escolar, reduciéndose gradualmente en las ramas Media, Técnica y Agraria.

A su vez, la Resolución 1485/90 señala la necesidad de que el servicio se brinde a aquellos alumnos que "efectivamente lo necesiten, cuyo detalle surgirá de los relevamientos que periódicamente realicen la

Dirección de Cooperación Escolar, los Consejos Escolares, los equipos asistenciales de la rama Técnica y demás sectores de la Comunidad Educativa". En lo que hace a la copa de leche, la mencionada Resolución indica que los niños carenciados deben "recibir conjuntamente los servicios de comedor o vianda con el de copa de leche, con las excepciones que correspondan en razón de las modalidades del servicio educativo". En educación preescolar debe hacerse extensivo a todos los niños, independientemente de su situación socioeconómica.

Con la finalidad de analizar a partir de qué criterios se seleccionaban beneficiarios en la Provincia de Buenos Aires, el relevamiento de información sobre este aspecto fue realizado a distintos niveles.

A nivel de Consejos Escolares el tema fue incluido en el cuestionario que les fue remitido. En primer lugar, se indagaron los criterios utilizados por los Consejos para determinar las escuelas que deben brindar el servicio.

De la información recabada surgió que el criterio que predominaba en la selección de los establecimientos era aquél que remite a las características de la población que asiste, para los tres tipos de servicio.

En segundo orden de importancia, se indicaba la ubicación geográfica en zonas urbanas marginales o rural. De hecho, la información mostró alta conformidad con la distribución geográfica del servicio existente en cada distrito, junto a una limitada necesidad de incorporar nuevas escuelas (el requerimiento más alto correspondía a copa de leche en el Gran Buenos Aires).

Tenían menor importancia para esta selección, las condiciones de infraestructura y equipamiento de las escuelas. En los talleres con Consejos Escolares surgió que esto no era un impedimento en sí mismo para brindar el servicio, ya que se habilitaban lugares de recreación o de acceso (pasillos, por ejemplo), donde los niños toman los alimentos.

Respecto de los criterios que utilizaban las escuelas para seleccionar alumnos beneficiarios, las respuestas de los Consejos hicieron referencia al nivel socioeconómico del niño y / su grupo familiar (asociado a carencias), que es evaluado por la asistente social y/o directivos de la escuela.

En algunos pocos casos, esta evaluación se hacía aplicando estudios para relevar las características de los hogares. En la mayoría, por conocimiento del personal escolar sobre la población que asiste. Sólo dos distritos del Interior de la Provincia señalaron criterios de selección específicos: familia numerosa y

CUADRO Nº 4

Provincia de Buenos Aires : Matrícula y Beneficiarios en escuelas
 por Tipo de Servicio, Localidad, Género y Rama

ESCANEAR

AREA	COMEDOR			COMEDOR + COPA DE LECHE					VIANDA		
	Matrícula	Beneficiarios	%	Matrícula	Comedor	%	Benefic. Copa de Leche	%	Matrícula	Beneficiarios	%
Conurbano	8 846	2 610	29.5	352 765	137 189	38.9	186 188	52.8	40 257	28 758	71.4
Primaria	8 667	2 470	28.5	334 536	119 069	35.6	167 303	50.0	27 886	16 593	59.5
Preescolar	179	140	78.2	9 492	7 805	82.2	8 176	86.1	12 318	12 120	98.4
Especial	0	0		8 737	7 042	80.6	7 426	85.0	53	45	84.9
C.E.C.	0	0		0	3 273		3 283		0	0	
C.E.A.T.	0	0		0	0		0		0	0	
Gran La Plata	401	15	3.7	24 427	14 644	60.0	20 416	83.6	285	195	68.4
Primaria	401	15	3.7	20 517	10 618	51.8	15 993	77.9	250	160	64.0
Preescolar	0	0		2 326	1 692	72.7	2 023	87.0	0	0	
Especial	0	0		1 584	1 353	85.4	1 419	89.6	35	35	100.0
C.E.C.	0	0		0	981		981		0	0	
C.E.A.T.	0	0		0	0		0		0	0	
Bahía Blanca	761	60	7.9	9 521	3 796	39.9	4 874	51.2	0	0	
Primaria	761	60	7.9	8 244	2 803	34.0	3 409	41.4	0	0	
Preescolar	0	0		642	209	32.6	642	100.0	0	0	
Especial	0	0		635	544	85.7	583	91.8	0	0	
C.E.C.	0	0		0	240		240		0	0	
C.E.A.T.	0	0		0	0		0		0	0	
Gral. Pueyrredón	1 046	75	7.2	6 557	2 361	36.0	3 638	55.5	3 044	937	30.8
Primaria	1 046	75	7.2	5 555	1 280	23.0	2 487	44.8	2 864	757	26.4
Preescolar	0	0		0	0		0		180	180	100.0
Especial	0	0		1 002	901	89.9	911	90.9	0	0	
C.E.C.	0	0		0	180		240		0	0	
C.E.A.T.	0	0		0	0		0		0	0	
Resto de la Pcia.	7 168	2 014	28.1	182 966	101 017	55.2	118 285	64.6	10 881	8 586	78.9
Primaria	6 417	1 428	22.3	157 496	68 818	43.7	77 011	48.9	7 180	5 157	71.8
Preescolar	676	551	81.5	14 037	4 799	34.2	12 850	91.5	3 511	3 302	94.0
Especial	75	35	46.7	11 433	9 006	78.8	9 521	83.3	0	0	
C.E.C.	0	0		0	18 394		18 903		0	0	
C.E.A.T.	0	0		0	0		0		190	127	66.8
TOTAL PCIA. (1)	18 222	4 774	26.2	576 236	259 007	44.9	333 401	57.9	54 467	38 476	70.6
Primaria	17 292	4 048	23.4	526 348	202 588	38.5	266 203	50.6	38 180	22 667	59.4
Preescolar	855	691	80.8	26 497	14 505	54.7	23 691	89.4	16 009	15 602	97.5
Especial	75	35	46.7	23 391	18 846	80.6	19 860	84.9	88	80	90.9
C.E.C.	0	0		0	23 068		23 647		0	0	
C.E.A.T.	0	0		0	0		0		190	127	66.8

Nota: (1) No incluye 6 comedores centralizados de primaria y 4 escuelas de concentración

C.E.C.: Centro de Educación Complementaria.

C.E.A.T.: Centro de Estimulación y Aprendizaje Temprano.

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la información de la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas de la Provincia de Buenos Aires

CUADRO N° 4

Provincia de Buenos Aires : Matrícula y Beneficiarios en escuelas por Tipo de Servicio, Area Geográfica y Rama

Marzo de 1993

PARTE 2

AREA	VIANDA Y COPA DE LECHE					COPA DE LECHE			
	RAMA	Matrícula	Benef. Vianda	%	Benef. Copa de Leche	%	Matrícula	Benefic.	%
Conurbano		175 743	129 325	73.6	136 032	77.4	97 305	84 227	86.6
Primaria		154 399	109 902	71.2	116 290	75.3	40 775	28 317	69.4
Preescolar		21 219	19 361	91.2	19 680	92.7	56 191	55 680	99.1
Especial		125	62	49.6	62	49.6	339	230	67.8
C.E.C.		0	0		0		0	0	
C.E.A.T.		0	0		0		0	0	
Gran La Plata		12 209	4 655	38.1	7 860	64.4	16 108	16 002	99.3
Primaria		10 317	3 170	30.7	6 017	58.3	3 940	3 834	97.3
Preescolar		1 892	1 485	78.5	1 843	97.4	12 055	12 055	100.0
Especial		0	0		0		113	113	100.0
C.E.C.		0	0		0		0	0	
C.E.A.T.		0	0		0		0	0	
Bahia Blanca		2 068	530	25.6	875	42.3	5 543	3 496	63.1
Primaria		1 638	375	22.9	445	27.2	1 013	370	36.5
Preescolar		430	155	36.0	430	100.0	4 388	3 053	69.6
Especial		0	0		0		142	73	51.4
C.E.C.		0	0		0		0	0	
C.E.A.T.		0	0		0		0	0	
Gral. Pueyrredón		16 424	11 166	68.0	11 166	68.0	4 945	4 114	83.2
Primaria		14 938	9 714	65.0	9 714	65.0	2 676	1 845	68.9
Preescolar		1 389	1 362	98.1	1 362	98.1	2 269	2 269	100.0
Especial		97	90	92.8	90	92.8	0	0	
C.E.C.		0	0		0		0	0	
C.E.A.T.		0	0		0		0	0	
Resto de la Pcia.		44 413	21 447	48.3	25 052	56.4	108 872	74 205	68.2
Primaria		36 943	17 023	46.1	19 163	51.9	45 450	21 749	47.9
Preescolar		7 340	4 394	59.9	5 815	79.2	62 622	51 901	82.9
Especial		130	30	23.1	74	56.9	329	205	62.3
C.E.C.		0	0		0		0	0	
C.E.A.T.		0	0		0		471	350	74.3
TOTAL PCIA. (1)		250 857	167 123	66.6	180 985	72.1	232 773	182 044	78.2
Primaria		218 235	140 184	64.2	151 629	69.5	93 854	56 115	59.8
Preescolar		32 270	26 757	82.9	29 130	90.3	137 525	124 958	90.9
Especial		352	182	51.7	226	64.2	923	621	67.3
C.E.C.		0	0		0		0	0	
C.E.A.T.		0	0		0		471	350	74.3

Nota: (1) No incluye 6 comedores centralizados de primaria y 4 escuelas de concentración

C.E.C.: Centro de Educación Complementaria.

C.E.A.T.: Centro de Estimulación y Aprendizaje Temprano.

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la información de la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas de la Provincia de Buenos Aires

CUADRO Nº 5

Conurbano: Población en escuelas primarias en Estratos 5 y 6 de la Encuesta Permanente de Hogares, según cobertura del servicio alimentario

PARTE 1

DISTRITO	MATRICULA (1)	COMEDOR (A)	VIANDA (B)	COPA DE LECHE	COBERTURA (A + B)
ALMIRANTE BROWN	24 967	5 045	1 957	18 558	7 002
AVELLANEDA	3 931	1 840	700	3 211	2 540
E.ECHEVERRIA	18 479	1 967	3 902	10 239	5 869
FCIO.VARELA	21 992	4 165	12 269	17 571	16 434
GRAL.SAN MARTIN	2 295	1 030	0	1 030	1 030
GRAL.SARMIENTO	39 322	9 451	1 611	9 872	11 062
TIGRE	10 443	3 170	450	3 620	3 620
LOMAS DE ZAMORA	20 927	4 100	2 375	6 525	6 475
LA MATANZA	60 113	17 029	19 341	44 465	36 370
MERLO	20 109	3 608	0	4 330	3 608
MORENO	20 345	5 518	3 615	15 735	9 133
QUILMES	17 484	4 320	7 669	9 681	11 989
SAN FERNANDO	4 241	2 690	0	3 352	2 690
SAN ISIDRO	2 345	810	655	1 565	1 465
MORON	4 844	1 117	0	2 246	1 117
VICENTE LOPEZ	0	0	0	0	0
LANUS	4 388	810	650	1 660	1 460
TRES DE FEBRERO	354	150	0	150	150
BERAZATEGUI	10 479	2 440	0	2 440	2 440
Total Gran Bs. As.	287058	69260	55194	156250	124454

Nota: (1) La matrícula de las escuelas sin servicios corresponde a Datos Censales de 1992

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la información de la Dcción. Gral. de Escuelas de la Pcia. de Bs. As. (Marzo de 1993) e INDEC (Censo Nacional de Población y Vivienda 1991 y E.P.H.).

CUADRO N° 5

Conurbano: Población en escuelas primarias en Estratos 5 y 6 de la Encuesta Permanente de Hogares, según cobertura del servicio alimentario

PARTE 2

DISTRITO	POBLACION 6-13 Años en Estratos 5 y 6	POBLACION 6-13 NBI (2)	% Cobertura S/Pobl. NBI			% Cob. (A) + (B) S/ Poblac. 6-13 Estrat. 5 y 6
			Comedor (A)	Vianda (B)	(A) + (B)	
ALMIRANTE BROWN	40 500	25 637	19.7	7.6	27.3	17.3
AVELLANEDA	4 899	3 101	59.3	22.6	81.9	51.8
E.ECHEVERRIA	26 833	16 985	11.6	23.0	34.6	21.9
FCIO.VARELA	30 489	19 300	21.6	63.6	85.2	53.9
GRAL.SAN MARTIN	11 287	7 145	14.4	0.0	14.4	9.1
GRAL.SARMIENTO	59 477	37 649	25.1	4.3	29.4	18.6
TIGRE	16 281	10 306	30.8	4.4	35.1	22.2
LOMAS DE ZAMORA	42 910	27 162	15.1	8.7	23.8	15.1
LA MATANZA	87 988	55 696	30.6	34.7	65.3	41.3
MERLO	29 733	18 821	19.2	0.0	19.2	12.1
MORENO	26 578	16 824	32.8	21.5	54.3	34.4
QUILMES	31 980	20 243	21.3	37.9	59.2	37.5
SAN FERNANDO	7 201	4 558	59.0	0.0	59.0	37.4
SAN ISIDRO	3 955	2 504	32.4	26.2	58.5	37.0
MORON	8 796	5 568	20.1	0.0	20.1	12.7
VICENTE LOPEZ	1 345	851	0.0	0.0	0.0	0.0
LANUS	12 313	7 794	10.4	8.3	18.7	11.9
TRES DE FEBRERO	3 193	2 021	7.4	0.0	7.4	4.7
BERAZATEGUI	15 719	9 950	24.5	0.0	24.5	15.5
Total Gran Bs. As.	461477	292 115	455	263	718	454

Nota: (2) Se ha estimado en un 63.3% de la población de 6-13 años en Estratos 5 y 6

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la información de la Dcción. Gral. de Escuelas de la Pcia. de Bs. As. (Marzo de 1993) e INDEC (Censo Nacional de Población y Vivienda 1991 y E.P.H.).

CUADRO Nº 6

Conurbano: Población en establecimientos preescolares en Estratos 5 y 6 de la Encuesta Permanente de Hogares, según cobertura del servicio alimentario

PARTE 1

DISTRITO	MATRICULA (1)	COMEDOR (A)	VIANDA (B)	COPA de LECHE	COBER- TURA (A + B)
ALMIRANTE BROWN	2 195	120	660	2 178	780
AVELLANEDA	120	0	120	120	120
E.ECHEVERRIA	1 825	0	0	1 655	0
FCIO.VARELA	1 433	0	1 291	1 291	1 291
GRAL.SAN MARTIN	290	0	290	290	290
GRAL.SARMIENTO	1 704	850	340	1 563	1 190
TIGRE	1 933	300	700	1 000	1 000
LOMAS DE ZAMORA	1 606	1 046	480	1 526	1 526
LA MATANZA	2 795	776	1 323	2 219	2 099
MERLO	1 383	0	970	440	970
MORENO	2 322	125	2 053	2 298	2 178
QUILMES	1 063	0	823	776	823
SAN FERNANDO	660	420	240	420	660
SAN ISIDRO	0	0	0	0	0
MORON	1 318	0	0	1 414	0
VICENTE LOPEZ	0	0	0	0	0
LANUS	93	0	0	93	0
TRES DE FEBRERO	0	0	0	0	0
BERAZATEGUI	1 223	0	1 163	60	1 163
Total Gran Bs. As.	21 963	3 637	10 453	17 343	14 090

Nota: (1) La matrícula de las escuelas sin servicios corresponde a Censal 1992

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la información de la Dcción. Gral. de Escuelas de la pcia. Bs. As. (Marzo de 1993) e INDEC (Censo Nacional de Población y Vivienda 1.991 y E.P.H.).

CUADRO Nº 6

Conurbano: Población en establecimientos preescolares en Estratos 5 y 6 de la Encuesta Permanente de Hogares, según cobertura del servicio alimentario

PARTE 2

DISTRITO	POBLACION 3 - 5 Años en Estratos 5 y 6	POBLACION 3-5 NBI (2)	% Cobertura S/Pobl. NBI			% Cob. (A) + (B) S/ Poblac. 3-5 Estrat. 5 y 6
			Comedor (A)	Vianda (B)	(A) + (B)	
ALMIRANTE BROWN	16 505	11 273	1.1	5.9	6.9	4.7
AVELLANEDA	1 810	1 236	0.0	9.7	9.7	6.6
E.ECHEVERRIA	11 217	7 661	0.0	0.0	0.0	0.0
FCIO.VARELA	12 094	8 260	0.0	15.6	15.6	10.7
GRAL.SAN MARTIN	4 532	3 095	0.0	9.4	9.4	6.4
GRAL.SARMIENTO	23 822	16 271	5.2	2.1	7.3	5.0
TIGRE	6 625	4 525	6.6	15.5	22.1	15.1
LOMAS DE ZAMORA	17 817	12 169	8.6	3.9	12.5	8.6
LA MATANZA	35 925	24 537	3.2	5.4	8.6	5.8
MERLO	11 936	8 152	0.0	11.9	11.9	8.1
MORENO	10 634	7 263	1.7	28.3	30.0	20.5
QUILMES	12 688	8 666	0.0	9.5	9.5	6.5
SAN FERNANDO	2 992	2 043	20.6	11.7	32.3	22.1
SAN ISIDRO	1 481	1 011	0.0	0.0	0.0	0.0
MORON	3 413	2 331	0.0	0.0	0.0	0.0
VICENTE LOPEZ	505	345	0.0	0.0	0.0	0.0
LANUS	4 494	3 069	0.0	0.0	0.0	0.0
TRES DE FEBRERO	1 247	851	0.0	0.0	0.0	0.0
BERAZATEGUI	6 104	4 169	0.0	27.9	27.9	19.1
Total Gran Bs. As.	185 839	126 928	2.9	8.2	11.1	7.6

Nota: (2) Se ha estimado en un 68.6% de la población de 3-5 años en Estratos 5 y 6

Fuente: Elaboración propia sobre la base de la información de la Dcción. Gral. de Escuelas de la Pcia. de Bs. As. (Marzo de 1993) e INDEC (Censo Nacional de Población y Vivienda 1.991 y E.P.H.).

CUADRO N° 7

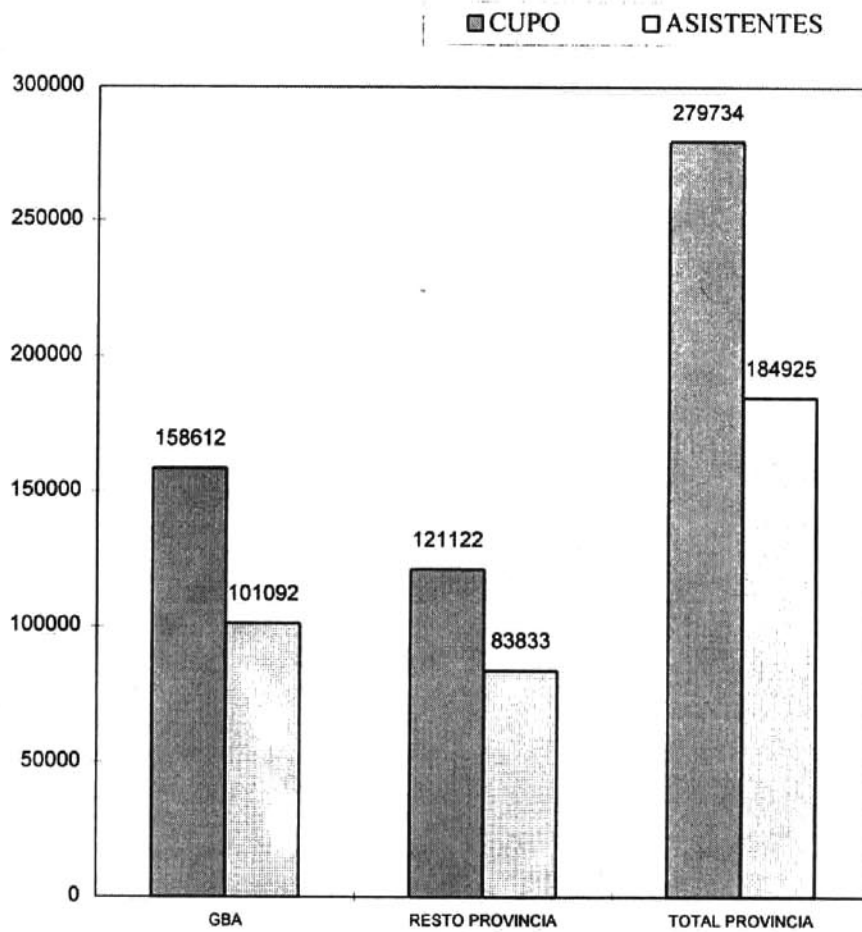
Conurbano: Establecimientos primarios según ubicación respecto de áreas en estratos 5 y 6 de E.P.H.

Tipo de servicio	Estrato 5 y 6		Area de influencia		Resto		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Comedor y C. de leche	290	48	169	28	144	24	603	100
Vianda y C. de leche	88	35	74	29	89	36	251	100
Copa de leche	8	11	21	29	43	60	71	100
Sin servicio	38	11	48	14	250	74	336	100
Otros	17	29	16	27	26	44	59	100
TOTAL	441	33	328	25	552	42	1 321	100

Fuente: Elaboración propia sobre la base de información de la Dirección General de Escuelas de la Provincia de Buenos Aires (marzo 1993) e INDEC (E.P.H.).

GRAFICO N° 2.a

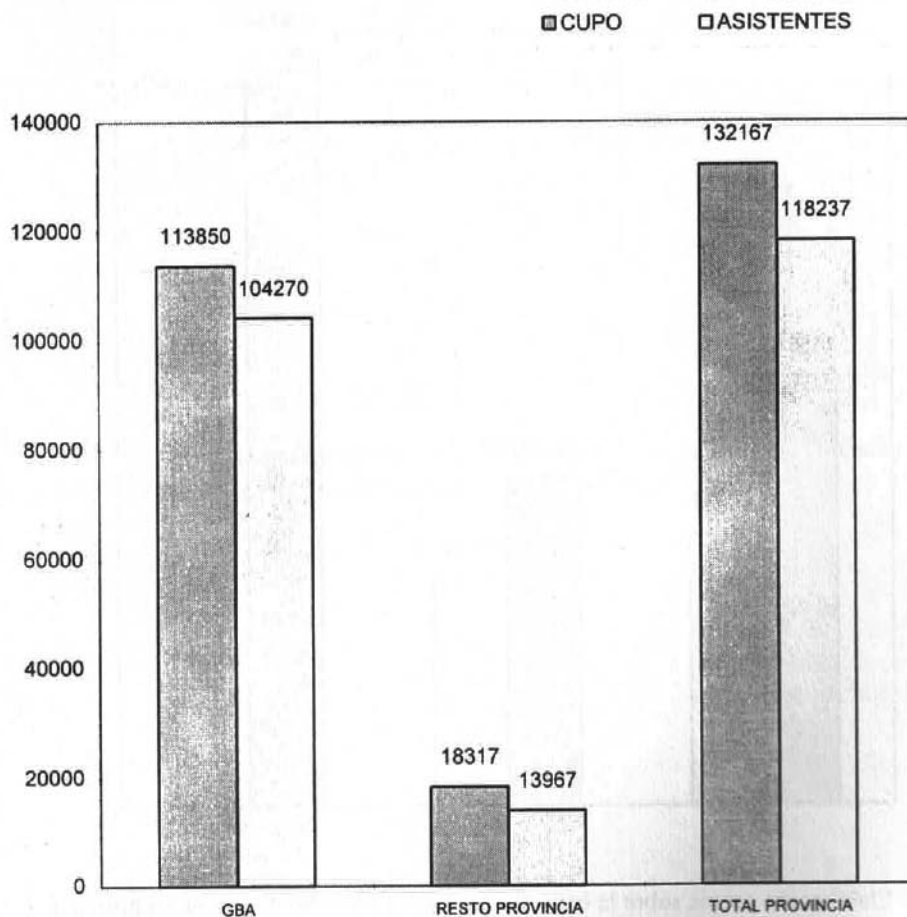
Provincia de Buenos Aires Estimación del cupo de beneficiarios y asistentes a escuelas primarias y preescolares con servicio de Comedor y Copa de Leche



Fuente: Elaboración propia sobre la base de encuestas a escuelas de las ramas primaria y preescolar con Comedor/Copa de Leche y Vianda/Copa de Leche (agosto 1993).

GRAFICO N° 2.b

Provincia de Buenos Aires Estimación del cupo de beneficiarios y asistentes a escuelas primarias y preescolares con servicio de Vianda y Copa de Leche



Fuente: Elaboración propia sobre la base de encuestas a escuelas de las ramas primaria y preescolar con Comedor/Copa de Leche y Vianda/Copa de Leche (agosto 1993).

bajos ingresos familiares, población carenciada y ubicación geográfica del establecimiento. Un distrito del Conurbano refirió que las escuelas no utilizan ningún criterio para seleccionar a los alumnos.

A nivel de escuelas, los resultados señalados en la evaluación mencionada del CIDES-OEA-OPS se reiteraron en la información obtenida a través de la muestra con representatividad estadística y en el estudio en profundidad.

La mayoría de las escuelas visitadas como parte del estudio en profundidad y en la muestra con representatividad estadística, no seleccionaban a los alumnos que concurren al servicio alimentario. Del primer relevamiento surgió que se inscribían los alumnos que realmente lo necesitaban. En pocos casos, la asistente social constataba a través de encuestas y/o entrevistas a los padres la situación socio-económica de las familias de los alumnos solicitantes.

Pero incluso en estos casos, manifestaron que no rechazan inscripciones; por el contrario, corroboraban que los padres "no abusaran" del servicio. Esto coincidía con situaciones señaladas en varias escuelas donde se indicó que hay padres que solicitaban que su hijo asista al comedor, justificando su pedido por una falta transitoria de trabajo y subrayando que dejará de concurrir en cuanto se modifique su situación laboral.

En coincidencia con lo señalado por los Consejos, el criterio más utilizado entre las escuelas que seleccionaban beneficiarios era el conocimiento por parte de los docentes de la situación socio-económica de la familia del niño (dos tercios de las escuelas); en similar proporción, los establecimientos realizaban entrevistas a los padres y en una cuarta parte de los casos, recurrían a la aplicación de encuestas. Hay que tener en cuenta que un 53% de escuelas de la Provincia de Buenos Aires con servicios de comedor o vianda y copa de leche, contaba con asistentes sociales, personal encargado específicamente de esta tarea.

e) Distribución de los beneficiarios según estado nutricional.

Los problemas nutricionales pueden obedecer a carencia o a exceso de nutrientes.

Estos problemas se expresan en diferentes indicadores antropométricos considerando el peso, la edad y la talla de los niños. Sobre estas tres variables se construyeron los indicadores talla/edad, peso/edad y peso/talla. El primero indica problemas nutricionales crónicos, mientras que peso/talla expresa deficiencias actuales. Peso/edad es un indicador de deficiencias

nutricionales pasadas y presentes (Ver Apéndice 2 para la definición de los indicadores utilizados).

Para analizar este punto se compararon los datos sobre asistencia alimentaria recibida con la situación nutricional de los niños. Dado el bajo número de niños en riesgo para el caso de talla/edad, los datos se presentan agregados en un grupo de riesgo (menos del percentil 10) y normales, discriminados para el total de la Provincia y Gran Buenos Aires.⁷

La relación entre la talla y la edad expresa desnutrición crónica y en ese sentido es considerada un buen indicador social, que muestra la distribución de los niños según situación socioeconómica, en tanto un niño con episodios históricos de desnutrición tiene alta probabilidad de pertenecer a hogares con problemas de este tipo. Hay que destacar que los datos siguientes se refieren a niños que asisten a escuelas con servicio (ver más adelante Capítulo 3, punto 3.1).

Para talla/edad (patrón de referencia nacional) el Cuadro N° 8 indica:

– Para el total de la Provincia, un 33% de los niños con retardo en talla o riesgo de retardo no recibían ninguna asistencia alimentaria. La asistencia de comedor o vianda y copa de leche muestra una variación que va del 55% de niños asistidos, bajo el percentil 10, al 32% entre el grupo de talla adecuada.

– En el Conurbano se registraban proporciones más bajas de niños en situación de riesgo que no recibían asistencia (20%). Sin embargo, eran muy altos los porcentajes de alumnos con adecuación en talla/edad que acudían al comedor.

El indicador *peso/talla*, que permite identificar problemas nutricionales recientes, cruzado por asistencia al servicio, expresaría el reconocimiento por parte de la escuela de los casos agudos. Como en la muestra no se encontraron niños emaciados (con desnutrición aguda), el Cuadro N° 9 presenta, para el indicador peso/talla (patrón de referencia nacional), los datos agrupados de modalidad y obesidad. Los resultados indican, para el total de la Provincia, que un 40% de niños normales recibían la máxima asistencia alimentaria, al igual que un 34% de niños en riesgo u obesos. Esta situación era aún mas seria en el

⁷ En una distribución estadística el percentil es el valor por debajo del cual queda un porcentaje determinado de casos. Así por ejemplo, el percentil 10 deja por debajo de su valor un 10% de casos. Según los patrones de referencia nacional e internacional usados en este estudio, son normales en su talla los niños que se encuentran por encima del percentil 10. (Ver Apéndice Metodológico).

CUADRO Nº 8

Distribución de los escolares por Talla/Edad (patrón de referencia nacional) de la Provincia de Buenos Aires según tipo de asistencia alimentaria

TOTAL PROVINCIA								
	Retardo en talla o riesgo de retardo				Talla adecuada			
	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio
% (1)	0	55	12	33	3	32	16	49
% (2)	0	8	2	5	3	28	14	42

CONURBANO								
	Retardo en talla o riesgo de retardo				Talla adecuada			
	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio
% (1)	0	67	14	20	5	44	21	29
% (2)	0	11	2	3	4	37	18	25

Nota: (1) Porcentaje sobre total de cada categoría.

(2) Porcentaje sobre el total de los casos.

Fuente: Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto de 1993.

CUADRO Nº 9

Distribución de los escolares por Peso/Talla (patrón de referencia nacional) de la Provincia de Buenos Aires según tipo de asistencia alimentaria

TOTAL PROVINCIA								
	Relación Peso/Talla normal (Desvío respecto a la media < 10 %)				Niños obesos (Relación > 10 % respecto a la media)			
	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio
% (1)	1	40	15	45	7	34	25	35
% (2)	1	32	12	36	1	7	5	7

CONURBANO								
	Relación Peso/Talla normal (Desvío respecto a la media < 10 %)				Niños obesos (Relación > 10 % respecto a la media)			
	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio	Comedor	Com./Vianda Copa de Leche	Copa de Leche	Sin Servicio
% (1)	2	57	21	19	9	45	27	19
% (2)	1	44	16	15	2	11	6	4

Nota : (1) Porcentaje sobre el total de niños normales (4 primeros columnas) y sobre total de niños obesos (4 últimas columnas).

Nota : (2) Porcentaje sobre el total de los casos.

Fuente: Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto de 1993.

Conurbano, donde se registraron porcentajes significativamente más altos.

f) Conclusiones de la etapa de diagnóstico.

Las siguientes resumen las principales conclusiones obtenidas por el estudio en este aspecto.

Para la estimación de la distribución del servicio se contó con dos tipos de datos, a nivel de establecimientos y beneficiarios.

Establecimientos: de acuerdo con la clasificación de los establecimientos según su ubicación en áreas de Estratos 5 y 6 de la EPH, zona de influencia y fuera de estas áreas, la focalización del servicio fue evaluada para el Gran Buenos Aires, como *medianamente adecuada*. Los datos para escuelas primarias mostraron un número bajo de escuelas sin servicio en áreas carenciadas (11%), *apareciendo una mejor focalización de las escuelas con comedor y copa de leche*. Las de vianda y copa de leche se encontraban localizadas en proporciones similares y sin distinción entre las distintas áreas, y las que brindaban copa de leche estaban *mayoritariamente fuera de las áreas críticas*.

Sin embargo, los Consejos manifestaron alta conformidad con la distribución territorial del servicio en sus distritos, así como una limitada necesidad de incorporar nuevas escuelas.

Beneficiarios: la cobertura teórica del servicio de comedor y vianda en áreas de Estratos 5 y 6 alcanzaba *al 46% de la población escolar con NBI en primaria y al 8% en preescolar*, con altas variaciones por distrito.

—Por otra parte, comparando —para toda la Provincia— la proporción de los niños con NBI en edad escolar de los distintos distritos con los beneficiarios teóricos, pudo observarse que la cobertura sobre la población escolar primaria con NBI se distribuía con un sesgo leve a favor del Interior de la Provincia (**sobre un 70% de población con NBI, el GBA contaba con el 67% de los beneficiarios**).

—Estos cifras debieron ser redimensionadas a partir de la determinación de la **cobertura real**. Para el total de los establecimientos con comedor o vianda y copa de leche (los que concentran la mayor proporción de beneficiarios) la relación de asistentes sobre el cupo, en agosto de este año, ascendió al **74% en el total de la Provincia, 75% en el GBA y 70% en el Interior**. La mayor diferencia se registró en comedor (64% y 69% respectivamente). La cobertura en vianda era mucho más alta (92% y 76%).

—En general, de acuerdo a la información aportada por los Consejos y por las encuestas realizadas, las escuelas no seleccionaban beneficiarios. Entre las que lo hacían, el criterio de mayor peso era el **conocimiento del personal de la escuela** sobre la situación socioeconómica del niño (en un tercio de los casos relevados). En la muestra de escuelas apareció con el mismo nivel de importancia la realización de entrevistas a los padres. La realización de encuestas tuvo una baja presencia (25% de los establecimientos la mencionaron), a pesar de que la mitad de las escuelas de la Provincia con servicios de comedor o vianda y copa de leche disponían de asistente social (encargado reglamentariamente de este tema).

—Esta percepción desde Consejos y directivos de escuelas pudo ser contrastada con la distribución de beneficiarios por tipo de prestación que surgió del relevamiento antropométrico. En relación con talla/edad, considerado un indicador social confiable, se encontró, **para el total de la Provincia, que un tercio de los niños en riesgo no recibía ninguna asistencia alimentaria en escuelas que brindaban el servicio** (esto se elevaba a la mitad en el caso de los normales). Inversamente, eran beneficiarios del servicio de comedor o vianda un **55% de los niños en riesgo y un 32% de los de talla adecuada**.

—Por otra parte, un 34% de niños en riesgo u obesos por el indicador peso/talla recibían la prestación alimentaria. Nuevamente se podría señalar que los criterios utilizados resultaban **limitadamente adecuados** a la necesidades de captación de beneficiarios, especialmente en los casos de riesgo donde había una proporción importante de niños obesos asistidos y necesitados excluidos.

—Esto confirmó la información anterior respecto de la ausencia de una metodología de determinación de beneficiarios, que posibilitara captar adecuadamente la población potencialmente necesitada.

2.2. PROPUESTA PARA LA SELECCION DE BENEFICIARIOS.

De los resultados obtenidos en la etapa de diagnóstico surgió como imprescindible para una mejor gestión y utilización de los recursos que el Servicio Alimentario definiera criterios adecuados de selección de beneficiarios a nivel de distrito y establecimientos. Ello debía considerar los siguientes aspectos:

a) Dado que la organización administrativa del servicio recae en el Consejo Escolar, se requiere esta-

blecer cantidades de beneficiarios por distrito a partir de las cuales realizar la distribución presupuestaria.

b) Estos beneficiarios surgen necesariamente de los niños que asisten a las escuelas, que deben ser localizados en cada establecimiento. Sin embargo, parece recomendable que desde los niveles centrales, regionales y locales se definan proporciones de la matrícula escolar con necesidad de asistencia alimentaria, y no beneficiarios particulares, lo que sería atribución de cada escuela. El hecho de otorgar cupos por establecimiento y no determinar niños con nombre y apellido, permitiría a la escuela adecuar el cupo a cada coyuntura, posibilitando definir altas y bajas dentro de las proporciones establecidas.

c) De tal modo, la metodología debería permitir identificar el número de beneficiarios potenciales por escuela. En base a dicha información sería posible construir un ordenamiento de escuelas dentro de cada distrito, de acuerdo al índice de vulnerabilidad asignado a cada una de éstas y, a partir de estos datos, establecer los requerimientos por distrito y para el conjunto de la Provincia.

d) En el desarrollo de este proceso, se consideró prioritaria la aplicación de criterios de focalización comenzando por las ramas preescolar y primaria, que concentran la mayor proporción del servicio. Además, abarcan los alumnos que se encuentran en los tramos de edad de mayor vulnerabilidad biológica.

e) En lo que hace a la situación de la cobertura del servicio en la enseñanza media y en las escuelas de adultos, se estimó necesario realizar previamente un diagnóstico específico en tanto estas ramas presentan particularidades no abarcadas en el diagnóstico general realizado.

A continuación se detallan los criterios sugeridos para la puesta en práctica de estas recomendaciones.

a) Criterios de estimación del número de beneficiarios potenciales por distrito.

Como punto de partida del proceso tendiente a lograr una distribución más equitativa del servicio, se propuso utilizar indicadores censales para establecer requerimientos por distrito de acuerdo con el número de sus beneficiarios potenciales.

Los datos anteriores revelaron una fuerte disparidad entre distritos en lo que hace a la cobertura del servicio con relación a su población con necesidades básicas insatisfechas.

Por lo tanto, se consideró necesario que el servicio lograra una mayor equidad entre los distritos, a través de una redistribución de cupos. Como instrumento para lograr este objetivo, hasta tanto puedan implementarse relevamientos por escuela, se recomendó tomar en cuenta los indicadores basados en información secundaria, que permiten aproximarse a la determinación de la población con NBI.

La fuente de mayor confiabilidad, más actualizada y con datos disponibles para toda la Provincia es el Censo de Población y Vivienda de 1991 del Instituto Nacional de Estadística y Censo. El INDEC ha realizado publicaciones en las que readequa la metodología utilizada en *La Pobreza en la Argentina*, (INDEC, 1984), seleccionando 24 indicadores de NBI asociados con capacidad de subsistencia de los jefes de hogar, condiciones de la vivienda y servicios sanitarios, educación de los niños y jóvenes. De acuerdo con lo señalado se sugieren las pautas:

a) Del conjunto de los 24 indicadores de NBI seleccionados por el INDEC, se propone considerar el más inclusivo: población que vive en viviendas deficitarias, incluyendo casas tipo B (indicador B.1).

El Censo considera viviendas deficitarias a ranchos, casillas, casas de inquilinato, pensiones u hoteles, locales no construidos para habitación y viviendas móviles. A su vez, define a las casas tipo B como aquellas que, por lo menos, cumplan con una de las siguientes condiciones:

- No tener provisión de agua por cañería dentro de la vivienda;
- No disponer de retrete o inodoro con descarga de agua;
- Tener piso de tierra u otro material que no sea cerámica, baldosa, mosaico, madera, alfombra, plástico, cemento o ladrillo fijo.

De acuerdo a estas definiciones, es de esperar que los niños que habitan en viviendas con estas características requieran asistencia alimentaria. Por lo tanto, deberían considerarse beneficiarios potenciales del Servicio Alimentario Escolar los niños comprendidos en el tramo de edad de 3 a 14 años (que corresponden a las ramas preescolar y primaria) que habitan en viviendas deficitarias.

Para estimar su número, se aplicó a la población carenciada la estructura de edad de cada partido, en los tramos de edad mencionados, ajustados por la tasa de crecimiento intercensal.

b) Otro de los indicadores de NBI seleccionados por INDEC es el referido a los jefes de hogar sin

asistencia escolar o con primaria incompleta y que viven en viviendas de tipo inconveniente, incluyendo casas tipo B. Este indicador (A. 4) constituye un subconjunto del mencionado anteriormente y considera sólo los jefes que se encuentran en las peores situaciones de pobreza. En tanto no remite a población, para el objetivo planteado en este punto sería necesario solicitar un reprocesamiento a INDEC para obtener la cantidad de población en hogares con jefe según las características de A. 4.

Provisoriamente, para aproximarse por cálculos indirectos a dicha población para los tramos de edad de 3 a 5 años y de 6 a 14 años, se sugirió considerar 4,8 personas por hogar (corresponde al cálculo de la EPH para los hogares más pobres de los Estratos 5 y 6).

c) Por lo tanto, se consideró que **el indicador más adecuado a utilizar para determinar los beneficiarios potenciales por distrito es el referido a población que habita en viviendas deficitarias.**

El servicio debería tender a cubrir, al menos, el número de niños comprendidos en los tramos de edad de 3 a 5 años y de 6 a 14 años que habitan en viviendas deficitarias, incluyendo casa tipo B en cada distrito.

d) El número de beneficiarios según el indicador más restrictivo (A. 4) que, tal como se señaló arriba, se refiere a la población que se encuentra en las condiciones más críticas, define niveles de población por debajo de los cuales **no debería encontrarse el cupo en ninguno de los distritos.**

Para cualquiera de los criterios utilizados es previsible una sobreestimación de los beneficiarios en preescolar, en tanto la tasa de escolarización de esta rama es inferior a la de primaria (para cinco años, un 72 % para el total de la Provincia y un 66 % para el GBA).

b) Criterios de selección de población beneficiaria por establecimiento para el corto plazo y mediano plazo.

Para el **corto plazo**, se recomendó la aplicación de una metodología que permitiera la determinación de beneficiarios por escuela y distrito, por medio de la construcción de un *índice de vulnerabilidad* por establecimiento, que indicaría la proporción de la matrícula que requiere el servicio según su vulnerabilidad social.

Con este objetivo, se propuso la implementación de una breve encuesta que puede ser aplicada en la escuela. Como es de esperar, el proceso de construc-

ción de este índice se iría ajustando progresivamente, a medida que se fueran probando indicadores y complejizando, de acuerdo a la capacidad de gestión del programa.

Se sugirió la realización de una encuesta a una muestra representativa de los alumnos de todos los grados del conjunto de los establecimientos preescolares y primarios de la Provincia de Buenos Aires.

A fin de correlacionar los resultados de la encuesta con datos macrosociales, se requiere utilizar indicadores que se relacionen con los censales seleccionados en el punto anterior.

Así, del conjunto de indicadores considerados en los métodos habituales de medición de la pobreza, se propusieron los siguientes:

- Sexo del jefe de hogar.
- Nivel de escolaridad del jefe de hogar.
- Ocupación del jefe de hogar.
- Opinión del maestro sobre la necesidad del alumno de recibir asistencia alimentaria.

Además de su comprobada asociación con situaciones de pobreza, una encuesta confeccionada a partir de estos indicadores tendría la ventaja de basarse en un procedimiento sencillo, posible de ser cumplimentado desde la escuela y de fácil procesamiento.

Presenta, sin embargo, el inconveniente de no permitir la asociación con el criterio B.1, en tanto la encuesta no incluye datos de vivienda. Esto es así porque no parece adecuado plantear preguntas sobre vivienda desde la escuela, ya que se trata de características que deben ser observadas en un relevamiento. Además, en algunos establecimientos la cercanía de la vivienda es un requisito para la aceptación de los alumnos y no en todos los casos los padres registran su verdadero domicilio.

Esta limitación puede ser salvada considerando que, con cálculos realizados a partir de los datos censales, se encuentran valores aproximados de población en el Gran Buenos Aires cuando se toman dos indicadores de necesidades básicas insatisfechas seleccionados por INDEC, que se refieren al nivel de escolaridad (jefes de hogar sin asistencia escolar y jefes de hogar con primaria incompleta). Si se estima provisoriamente la cantidad de miembros en estos hogares en 4,8 personas, la magnitud de la población con estos niveles de escolaridad es similar a la población definida en función del indicador que se refiere a viviendas deficitarias (B.1) en el Conurbano Bonaerense.

En dicho aglomerado, la diferencia entre la población considerada según la situación de vivienda o el

nivel de escolaridad es de un 16%. En el partido de Almirante Brown, por ejemplo, esta diferencia se reduce a un 6%, y a un 5% en el caso de La Matanza.

Es decir que para esta área geográfica se encuentra una asociación tal entre el indicador censal B.1 y el indicador de escolaridad del jefe, que permite proponer la utilización de los indicadores elegidos para efectuar el relevamiento a nivel de cada escuela.

Sin embargo, esta asociación no se verifica para el resto de la Provincia. Para ese conjunto, se presenta una diferencia muy marcada en las cantidades de población según se tome el indicador de vivienda deficitaria o los de escolaridad asociados.

Por lo tanto, para el Interior no resulta aconsejable utilizar la encuesta propuesta con cuatro indicadores para la selección de beneficiarios a nivel de los establecimientos. Para subsanarlo, se sugirió incluir una pregunta sobre vivienda con la finalidad de generar información que pudiera correlacionarse con la proveniente del indicador censal usado para definir niveles de pobreza entre los partidos.

En las escuelas del Interior se considera factible formular ese tipo de pregunta, dado que se da una situación diferente a la del Conurbano. Las entrevistas y encuestas realizadas en la etapa de diagnóstico revelaron que los docentes conocen con bastante precisión las características de la situación de pobreza que afecta a las familias, lo que otorga mayor confiabilidad a las respuestas sobre localización y características de la vivienda.

Tomando en cuenta lo anterior, se propuso el siguiente procedimiento:

a) En el Gran Buenos Aires, la encuesta destinada a construir un índice de vulnerabilidad de cada escuela incluiría cuatro preguntas referidas a sexo, escolaridad y ocupación del jefe de hogar y opinión del maestro sobre la necesidad del alumno de recibir asistencia alimentaria.

b) En el caso del Interior, la encuesta a aplicar en la escuela tendría una pregunta adicional, referida a la situación de la vivienda, para establecer la correlación con la información a nivel de distrito (existencia en la vivienda de provisión de agua por cañería; retrete o inodoro con descarga de agua y características del piso).

c) A partir de la puesta a prueba de esta metodología, según los niveles de asociación de las variables consideradas y de acuerdo con los resultados del procesamiento de los datos, se construiría un índice de vulnerabilidad por establecimiento.

d) Al comenzar a aplicar estos procedimientos de focalización, sería necesario la realización de talleres de sensibilización con los Consejos Escolares de cada distrito, en los cuales deberían presentarse a los consejeros las propuestas anteriores y discutirse los criterios de selección de los beneficiarios.

El objetivo de estos talleres sería la reflexión con los consejeros sobre los cambios propuestos y la definición de la estrategia adecuada para su presentación a nivel de los establecimientos de cada distrito.

e) Se sugirió que los consejeros, a su vez, discutan con el personal directivo y docente los objetivos de la reformulación del servicio, presentando los mecanismos de selección de la población beneficiaria propuestos, para acordar la forma específica de implementación de la encuesta. En ésta, los maestros juegan un papel muy importante: por un lado, se solicita su opinión sobre la necesidad de los niños de recibir asistencia alimentaria, dado el conocimiento que poseen sobre la situación social de la familia. Además ellos, que son usualmente convocados para la realización de los censos nacionales, tienen la capacidad adecuada para llevar adelante la aplicación de la encuesta. Las escuelas que tienen asistentes sociales también podrían contar con su colaboración para esta tarea.

De este modo, se comenzaría a incorporar paulatinamente en la rutina de la escuela, la recolección de la información necesaria para una adecuada selección de los beneficiarios del servicio alimentario. Esto requiere a su vez la puesta en marcha de modificaciones tendientes a mejorar la prestación, que constituirían la motivación para que directivos y maestros participen en este proceso.

f) Los Consejos Escolares deberían ser los responsables de la supervisión de la tarea de las escuelas y del envío de los formularios al Nivel Central en los plazos previstos.

Para el **mediano plazo** se propuso la aplicación de una metodología más completa de selección de beneficiarios, que se base en la realización de un censo de talla a los escolares de primer grado de todos los establecimientos.

Tal metodología se encuentra sustentada en diversos estudios y experiencias, dentro de las cuales la de Chile aparece como particularmente exitosa. Constituye un instrumento adecuado para diseñar y realizar un seguimiento de programas alimentarios, así como de políticas sociales en general.

El CIDES-OEA, en las recomendaciones incluidas en el trabajo ya citado *Evaluación de los impactos nutricionales y educacionales y análisis del costo-*

efectividad del programa de promoción social nutricional, 1985, aconseja la utilización del indicador talla/edad para identificar a la población meta, porque en la medida en que este indicador capta la desnutrición crónica, permite localizar a los niños que han padecido episodios de carencias nutricionales a lo largo de su vida.

Tal como se plantea en el *Manual de Censo de Talla*, UNICEF, 1993, "es una herramienta que, a partir de la medición de la estatura de todos los niños que cursan el primer grado de la escuela primaria, suministra información para conocer la magnitud y distribución geográfica del problema nutricional como indicador síntesis del nivel de desarrollo alcanzado en un ámbito territorial determinado (país, provincia o municipio), y para orientar el proceso de planificación y decisión en el campo de la alimentación y la nutrición y de la política social en general. (...).

Esta metodología se basa en el hecho de que la talla es uno de los indicadores antropométricos del crecimiento del niño. En efecto, un balance proteico-calórico adecuado y un buen estado de salud aseguran en los niños un crecimiento y desarrollo normal. Las carencias de alimentos y la sucesión de episodios infecciosos afectan en primer lugar el peso y, de prolongarse en el tiempo, inciden en la talla. El niño desnutrido se adapta a la dieta deficiente, disminuyendo la velocidad de crecimiento y su actividad psicofísica.

De este modo, los niños que han padecido prolongados períodos de desnutrición o infecciones recurrentes son de menor estatura en relación a su edad, aunque pueden tener peso normal para la talla. Por otra parte, quienes padecen estos problemas suelen pertenecer a familias o comunidades con dificultades de acceso a los bienes y servicios susceptibles de asegurar su adecuado crecimiento y desarrollo: ingresos insuficientes, vivienda inadecuada, ausencia de agua potable y redes cloacales, carencia de sistemas de recolección de basura, inaccesibilidad al sistema de salud y al educativo, etc. (...).

La existencia de déficit de talla para la edad en una población infantil refleja, por lo tanto, un prolongado efecto de factores adversos del medio ambiente, en particular de los procesos sociales y económicos que afectaron a las familias o comunidades a las que pertenecen, constituyendo la expresión colectiva de un deterioro de las condiciones de vida de sus miembros".

En dicho Manual se recomienda la utilización del Censo de Talla del Escolar de Primer Grado como un

instrumento apropiado para localizar el problema nutricional. Menciona, entre otras, las siguientes razones:

- Permite captar prácticamente al universo de la población de 6 y 7 años en países como el nuestro, que tienen altos índices de escolarización primaria.

- Las escuelas están diseminadas por todo el territorio.

- Es de bajo costo y los maestros pueden relevar la información necesaria, impartiendo sencillas instrucciones.

- Existen estándares internacionales (NCHS/OMS) y nacionales de talla por edad y sexo de la población a ser medida.

Entre los objetivos a los que contribuye, explicitados en el documento mencionado, cabe destacar la información que sus resultados proporcionan para orientar los recursos de programas de apoyo alimentario destinados a la población infantil preescolar y escolar hacia las áreas donde la situación social en general y nutricional en particular es más grave.

"Un ejemplo de la aplicación directa de esta información puede darse en relación al Programa de Comedores Escolares, vigente en todo el territorio nacional. El conocimiento de la proporción de niños con déficit de talla por escuela puede contribuir a la distribución de los recursos destinados a dicho programa priorizando las escuelas de acuerdo a la prevalencia de este déficit en cada una de ellas." (*Manual del Censo de Talla*, UNICEF, 1993).

Si se efectúa periódicamente, permite evaluar el impacto de los programas implementados en determinadas poblaciones objetivo.

En el momento en el que el Censo de Talla se convierte en la herramienta básica de focalización del servicio alimentario escolar, se considera necesario incluir indicadores adicionales que se basen en la puesta a prueba de los utilizados en la metodología propuesta para el corto plazo.

Esta información complementaria permitiría:

- Detectar los casos en los que una talla inadecuada para la edad se relaciona con otros factores (por ejemplo, genéticos).

- Proyectar los resultados del Censo de Talla a otros grados y al nivel preescolar, al verificar cómo se asocian los indicadores.

- Contar con criterios de selección de la población beneficiaria con alta asociación a la inadecuada relación talla/edad, que podrían seguir siendo aplicados en

caso de que se altere la periodicidad de aplicación del Censo.

Combinando estos indicadores adicionales con el resultado del Censo de Talla, podría construirse un índice de vulnerabilidad más preciso para cada escuela. Así, sería posible ordenar los establecimientos de cada distrito de acuerdo con la prevalencia en ellos de niños con retardo en talla e indicadores de pobreza, obteniendo de este modo la proporción de beneficiarios de la escuela con respecto a su matrícula.

Determinada la población escolar con vulnerabilidad por distrito, de acuerdo con los índices construidos, ésta se convierte en la población meta del servicio, a la que tienen que acercarse paulatinamente los cupos hasta cubrirla en su totalidad. La combinación de estos instrumentos proporcionaría los elementos para impedir la situación detectada en el diagnóstico: niños en situación de riesgo de acuerdo al indicador talla/edad que no recibían el servicio; casos de niños que necesitaban recibir la prestación de acuerdo al conocimiento que manifiesta el docente sobre la situación social de su familia, pero que no concurrían.

Capítulo III

Aspectos alimentarios y nutricionales

3.1. DIAGNOSTICO DE LA SITUACION

a) Características nutricionales de los beneficiarios

En el Apéndice Metodológico (punto 3.3.2) se hace referencia a la definición de los indicadores y los criterios de medición utilizados. Aquí se presentan los resultados del relevamiento antropométrico.

Estado nutricional según el indicador talla/edad

Como se indicó en el capítulo anterior, este indicador registra el impacto sobre la talla actual de problemas nutricionales acontecidos desde el nacimiento hasta la edad escolar. Mide, entonces, la desnutrición crónica y constituye un exponente de situaciones de privación social.

En los Cuadros N° 10 y 11 se presenta la distribución de la población estudiada para el indicador talla/edad en relación con ambos patrones de referencia (valores nacionales y valores del National Center for Health Statistics-NCHS) discriminados en Total de la Provincia de Buenos Aires, Conurbano y Resto. Tal como se explicita en el Apéndice 2, los niños que se encuentran por arriba del percentil 10 de la mediana de ambos patrones de referencia son considerados normales.

Los valores obtenidos para el Total de la Provincia de Buenos Aires de niños en riesgo de retardo en talla (por debajo del percentil 10) fueron de 14% (patrón de referencia nacional) y 23% (patrón de referencia NCHS/OMS).

En el Conurbano, se registró una proporción mayor de niños con retardo en talla que en el resto de la Provincia, cuando se compararon los datos con los patrones de referencia nacionales e internacionales.

Para el Total de la Provincia se encontró un 86% de niños con talla adecuada según el patrón nacional y un 77% de acuerdo con el internacional.⁸

⁸ En el análisis de los valores obtenidos se observa que el NCHS tiene un punto de corte más alto (entre 1,5 y 2 cm para la misma edad y mismo sexo), por lo cual cuando se comparan los datos con ese patrón de referencia se registran más niños en los rangos: menos de percentil 3 y entre percentil 3 y 10.

- Estado nutricional según el indicador peso/edad

El peso/edad es un indicador global de problemas nutricionales que no discrimina entre desnutrición aguda y crónica. En este caso, el rango de normalidad se extiende del percentil 11 al 89, según los patrones de referencia nacional e internacional.

Se presenta la distribución de la población estudiada para el indicador peso/edad en relación con ambos patrones de referencia en los Cuadros N° 12 y 13.

De acuerdo con la comparación con ambos patrones de referencia, los valores de subnutrición y de sobrepeso presentaron diferencias fuertes entre el resto de la Provincia y el Conurbano. Los cuadros indican mayor presencia de niños con situaciones de riesgo de subnutrición en el Conurbano y proporciones más altas de escolares con riesgo de sobrepeso en el Interior.

- Estado nutricional según el indicador peso/talla

Tal como se especifica en el Apéndice Metodológico, este indicador es el que presenta mayor sensibilidad a la desnutrición reciente, dado que el peso es lo primero que se afecta en presencia de una ingesta alimentaria deficiente o excesiva.

Se incluye la distribución de la población estudiada para el indicador peso/talla en relación con ambos patrones de referencia en los Cuadros N° 14 y 15.

No se hallaron niños emaciados, según la comparación con los patrones de referencia nacional e internacional y se obtuvo un 6% de niños con riesgo de emaciación del total de la Provincia según el patrón nacional.

Asimismo, hubo un 14% de niños con riesgo de obesidad y un 5% de niños obesos.

Cabe destacar que los niños del Resto de la Provincia presentaron valores más bajos de riesgo de emaciación, de riesgo de obesidad y de obesidad comparados con los niños del Conurbano.

En cuanto a los datos relevados comparados con los patrones de referencia del NCHS, la mayoría de

CUADRO N° 10

Talla/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia nacional

Total Provincia

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	3.16	11.17	46.11	32.54	4.71	2.31

Conurbano

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	4.70	11.13	49.12	30.01	3.28	1.75

Resto de Provincia

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	0.54	11.25	41.03	36.81	7.12	3.24

Fuente : Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto 1993

CUADRO N° 11

Talla/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia internacional

Total Provincia

PERCENTILES						
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	9.03	14.40	48.66	24.18	2.65	1.08

Conurbano

PERCENTILES						
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	11.07	17.51	45.63	22.51	2.10	1.19

Resto de Provincia

PERCENTILES						
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	5.95	9.69	53.26	26.72	3.47	0.91

Fuente : Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto 1993

CUADRO N° 12

Peso/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia nacional

Total Provincia

PERCENTILES						
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	1.92	6.62	40.00	42.65	5.31	3.50

Conurbano

PERCENTILES						
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	2.84	8.70	36.84	44.66	2.72	4.24

Resto de Provincia

PERCENTILES						
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	0.54	3.50	44.72	39.66	9.17	2.40

Fuente: Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto 1993

CUADRO N° 13

Peso/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia internacional

Total Provincia

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	1.20	6.67	35.31	45.49	6.00	5.34

Conurbano

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	1.63	8.57	33.49	47.27	3.90	5.13

Resto de Provincia

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	0.54	3.78	38.06	42.80	9.18	5.64

Fuente: Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto 1993

CUADRO N° 14

Peso/Talla de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia nacional

Total Provincia

PERCENTILES						
< - 20 %	Entre - 20 y - 10 %	Entre - 10 % y Media	Entre Media y + 10 %	Entre +10 % y +20 %	> 20 %	
%	0.00	5.66	36.91	39.05	13.68	4.70

Conurbano

PERCENTILES						
< - 20 %	Entre - 20 y - 10 %	Entre - 10 % y Media	Entre Media y + 10 %	Entre +10 % y +20 %	> 20 %	
%	0.00	6.68	35.06	36.13	17.46	4.67

Resto de Provincia

PERCENTILES						
< - 20 %	Entre - 20 y - 10 %	Entre - 10 % y Media	Entre Media y + 10 %	Entre +10 % y +20 %	> 20 %	
%	0.00	4.11	39.73	43.49	7.94	4.73

Fuente: Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto 1993

CUADRO N° 15

Peso/Talla de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia internacional

Total Provincia

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	0.00	0.87	21.43	56.30	11.18	10.22

Conurbano

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	0.00	1.09	21.42	52.68	12.54	12.27

Resto de Provincia

	PERCENTILES					
	< 3	3 - 10	11 - 50	51 - 89	90 - 97	> 97
%	0.00	0.54	21.45	61.81	9.12	7.09

Fuente: Elaboración propia sobre la base del estudio antropométrico en escolares de primer grado. Agosto 1993

los niños se ubicaron en valores normales, pero es destacable que alrededor del 12% estaban en riesgo de obesidad y el 10% eran obesos (el interior de la Provincia tuvo porcentajes menores de niños ubicados por encima del percentil 90 que el Conurbano).⁹

En general, los resultados obtenidos fueron los esperables para la Provincia de Buenos Aires, consistentes con los resultados de estudios llevados a cabo en algunos partidos del Conurbano entre 1987 y la fecha del estudio.

Los cuadros muestran que tanto para retardo en talla como para sobrepeso los mayores problemas nutricionales se encontraban en el Gran Buenos Aires.

b) Asistencia alimentaria brindada

Según la normativa de la Dirección de Cooperación Escolar, que se explicita en los formularios para la solicitud de pedidos de servicios alimentarios que debe cumplimentar cada escuela, la asistencia consiste en:

- Comedor: "comida normal, servida en horario de almuerzo".
- Vianda: "sustituto del servicio de comedor en escuelas donde existen problemas de infraestructura que impiden la preparación de la comida normal. Debe servirse en el horario del almuerzo".
- Copa de leche: "consiste en una ración de leche con infusión acompañada de algún complemento sólido".

La Dirección de Cooperación Escolar distribuyó a las escuelas listados de menús de referencia en los que se deben basar las preparaciones. Este listado estaba vigente desde 1987. A su vez los Consejos, sobre todo los que utilizaban compras centralizadas, normatizaban los menús.

Respecto a cómo operan las escuelas en lo que hace a estos aspectos, el estudio contó con información proveniente de la muestra con representatividad estadística y del relevamiento en profundidad.

Para el caso del estudio en profundidad, los resultados señalaron que, si bien el 50% de las escuelas manifestaron haber recibido menús sugeridos, los

⁹ A pesar de que los datos no están expresados en desvíos estándares, los valores obtenidos por el patrón de referencia del NCHS en percentil 3 y 97 fueron similares a los valores obtenidos por el CIDES/OEA en -2 DE y +2 DE para su muestra de niños menores de 10 años (de primer a tercer grado).

criterios principales que utilizaban en la preparación de las comidas eran, en primer lugar, la adecuación de los recursos disponibles al número de alumnos y, en segundo lugar, las preferencias de los niños.

Esto coincide con el estudio del CIDES-OEA-OPS, que registró una baja utilización a nivel local de las recomendaciones impartidas a nivel central para la confección de los menús.

La observación directa de los menús servidos en un almuerzo o vianda realizada en la muestra con representatividad estadística no permite realizar un análisis cuanti-cualitativo de la alimentación brindada, si bien expresa la variabilidad de los menús. El registro de los menús servidos, observados en las visitas a las escuelas mostró que:

62% de los platos principales fueron papas/cereales/pastas con tuco con/sin carne (predominando por lo tanto la "comida de olla");

- 23% de los platos principales fueron una porción de carne vacuna con guarnición (milanesas, bife con cebollas, pan de carne, hamburguesa, pastel de papas, albóndigas);

- 4% de los platos principales fueron pizza;

- en un 4% de los platos principales se utilizó pollo (acompañado con arroz) y en un solo caso pescado;

- no se encontraron preparaciones con verduras crudas;

- no se prepararon verduras de hoja cocidas, salvo una guarnición de bocadillos de acelga.

- 40% de los postres correspondieron a fruta fresca y 16% a dulce compacto (batata o membrillo);

- un 14% de almuerzos fueron servidos sin postre.

Dichos almuerzos presentaron poca variabilidad en cuanto a los alimentos utilizados y las formas de preparación empleadas.

De los anteriores, 14 almuerzos fueron observados en el estudio en profundidad. Se encontró que fueron servidos a temperatura adecuada, se identificaban fácilmente los alimentos que componían el plato y conservaban su forma (salvo el menú de una cocina centralizada del Interior).

De las observaciones realizadas en escuelas con servicio de vianda surgió que:

- la parte salada del 36% de las observaciones consistió en un sandwich de jamón y queso, milanesa o carne vacuna o tarta de jamón y queso; en dos escuelas, consistió en pizza (8%);

- en el 28% se sirvió un sandwich de fiambre (salame, mortadela o salchichón), acompañado por mate cocido, leche con cacao o infusión;

- en una escuela se sirvió un sandwich de salchicha de viena (4%);
- en el 24% de los casos se sirvió leche con cacao o infusión acompañado de factura, pan con dulce o alfajor.
- 28% fueron servidas sin postre;
- 2 postres fueron flan, 1 fruta fresca y otro budín de pan.

En el estudio en profundidad, se observaron 6 escuelas de las mencionadas más arriba y en la totalidad de ellas se sirvieron las dos asistencias juntas, *lo cual redundó en disminución del valor nutricional de la asistencia, a la vez que contravenía disposiciones que indican que debe ser servida en horario de almuerzo.*

En la observación de la copa de leche de las 20 escuelas del citado estudio, se halló que los niños de grados superiores (a partir de 4to.) en general no la tomaban, inclusive con infusiones o cacao, por razones de gusto. Salvo en una escuela, las restantes cumplían las disposiciones de la Dirección de Cooperación Escolar referidas a este servicio.

Este aspecto apareció también en los talleres realizados con Consejeros Escolares, donde se mencionó que los niños tienen hábitos alimentarios muy restringidos en función de las pautas de consumo del hogar (en general atribuidas a situaciones carenciales), por lo que rechazan alimentos servidos en el comedor escolar. La tarea de educación alimentaria es vista como importante y dificultosa. En ese sentido, muchos Consejeros, incluso del Interior de la Provincia, señalaron el rechazo de la leche aunque se la sirva con cacao, té o mate cocido, acentuado en los grados superiores.

Para el análisis de la adecuación de los menús se relacionaron las prestaciones observadas con los menús sugeridos por la Dirección de Cooperación Escolar (DCE) definiéndose el nivel de adecuación de la siguiente manera:

Para almuerzos:

- *Adecuación alta:* cuando el almuerzo (plato principal y postre) correspondía a alguno de los menús sugeridos por la DCE.

- *Adecuación media:* cuando el plato principal del almuerzo observado correspondía a alguno de los menús sugeridos por la DCE y el postre a otro menú.

- *Adecuación baja:* cuando el plato principal del almuerzo observado correspondía a alguno de los menús sugeridos por la DCE, pero no se sirvió postre; o se habían previsto reemplazos de alimentos en el plato principal sin sugerencia del nivel normativo.

- *Ninguna adecuación:* cuando el plato principal no correspondía a los menús de la DCE.

Para viandas:

- *Adecuación alta:* cuando la vianda (parte salada y parte dulce) correspondía a alguno de los menús sugeridos por la DCE.

- *Adecuación media:* cuando la parte salada correspondía a alguno de los menús de DCE y el postre a otro.

- *Adecuación baja:* cuando se habían previsto reemplazos de alimentos de la parte salada o de la parte dulce sin sugerencia del nivel normativo.

- *Ninguna adecuación:* cuando la vianda servida no correspondía a los menús sugeridos por la DCE.

Según el Cuadro N° 16, para el total de la Provincia y en relación con la prestación almuerzo se encontró un 54% de escuelas con adecuación alta y media; un 40% con adecuación baja y un 6% con ninguna adecuación.

Para la prestación vianda la situación fue mucho más grave: tenían adecuación alta y media un 30% de escuelas; un 48% registró adecuación baja y un 23% ninguna.

Esto estaba indicando un bajo cumplimiento de pautas programáticas (agravado en el caso del servicio de vianda), en especial en el Conurbano.

c) Conclusiones de la etapa de diagnóstico.

Una síntesis de la información anterior muestra lo siguiente:

- La evaluación de la situación de los escolares de primer grado en escuelas con servicio, presentaba proporciones esperables en la Provincia de Buenos Aires en lo referido a niños con retardo en talla y en riesgo para el indicador talla/edad (14% según el patrón nacional).

- No se encontraron niños con desnutrición aguda (6% de niños en riesgo). Frente a ello, se detectó casi una cuarta parte de niños con riesgo de obesidad y obesos.

- Estos datos estarían indicando la necesidad de extender el carácter de los objetivos nutricionales de la asistencia a la educación alimentaria y prevención de problemas nutricionales.

- En lo que hace a la alimentación brindada, la comparación de los menús ofrecidos respecto de las normativas de la Dirección de la Cooperación Escolar, mostró niveles muy bajos de adecuación en especial en vianda y sobre todo en el Conurbano, lo que indica

CUADRO N° 16

Adecuación de las escuelas a los menús sugeridos (1)

Por Area geográfica (%)

Area	Adecuación				TOTAL
	Alta	Media	Baja	Ninguna	
Gran Bs. As.	13	34	37	17	100
Resto de Provincia	11	38	45	7	100
Total Provincia	11	36	42	10	100

Total Provincia por tipo de servicio (%)

Servicio	Adecuación				Total
	Alta	Media	Baja	Ninguna	
Almuerzo	8	46	40	6	100
Vianda	21	9	48	23	100

Nota : (1) Respecto de los menús sugeridos por la Dirección de Cooperación Escolar de la Dirección General de Escuelas .

Fuente: Elaboración propia sobre la base de encuesta realizada en escuelas de las ramas primarias y preescolares con Comedor/C. Leche y Vianda/C. Leche de la Provincia de Buenos Aires (Agosto 1993)

incumplimiento de pautas programáticas en el tema nutricional.

3.2. PROPUESTA SOBRE ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

En función de los resultados presentados en el diagnóstico, se consideró necesario proponer transformaciones al servicio tendientes a asegurar una complementación alimentaria homogénea y sujeta a una programación técnica de menús.

Para ello se propusieron:

- Metas nutricionales para las prestaciones copa de leche y almuerzo, y para copa de leche y vianda para los beneficiarios de las ramas preescolares y primaria.
- Pautas para conformar el racionamiento alimentario.
- Criterios de cantidad y calidad a tener en cuenta para la selección de los alimentos que podrían componer las dietas.

a) Metas nutricionales propuestas.

Teniendo en cuenta la situación social, económica y cultural de los niños que reciben asistencia alimentaria en las escuelas primarias y preescolares de la Provincia de Buenos Aires y considerando que la función de esta asistencia es la de complementar la alimentación que reciben en sus hogares, se propusieron las siguientes metas nutricionales, en cada una de las prestaciones:

Prestación copa de leche y almuerzo.

La determinación de las metas nutricionales de estas prestaciones se basó en el Apéndice N°3, PRO-

MIN, Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación, 1993.

En el citado apéndice, se define el grupo de escolares en tres subgrupos de acuerdo con la categorización de edad y sexo de las Recommended Dietary Allowances (RDA), 10° Edición, National Academy Press, 1989:

- niños de 6 años.
- niños de 7 a 10 años.
- niños de 11 y 12 años.

De la ponderación de las necesidades nutricionales de estos subgrupos surgieron los siguientes valores promedio diarios de RDA:

kilocalorías:	2000
proteínas:	48 g.
calcio:	900 mg.
hierro:	10 mg.
vitamina C:	46 mg.
vitamina A:	2400 UI

Para la determinación de las metas nutricionales en alimentación institucional, y con el objetivo de definir niveles de aportes programáticos suficientes, se propuso un modelo basado en el análisis de las deficiencias nutricionales prevalentes para que una proporción razonablemente alta de beneficiarios alcance la cobertura de sus necesidades diarias.

Para el grupo etéreo de escolares, se consideró el trabajo de Carmuega, E; Britos, S; y col. (1987).

Las metas nutricionales a cubrir por ración diaria que se propusieron para esta prestación fueron:

	Copa de leche	+	Almuerzo	=	Total % de la recomendación
kilocalorías	300	+	700	1.000	50%
proteínas (g)	8	+	20	28	58%
calcio	600 mg.				67%
hierro	6 mg.				60%
vitamina C	40 mg.				87%
vitamina A	1.500 UI.				63%

Grasas: no más del 30% del valor calórico, con un máximo de 10% de ácidos grasos saturados.

Las metas nutricionales para el grupo de preescolares fueron las mismas que para el grupo de escolares, salvo en hierro y en vitamina A.

Los valores propuestos fueron:

hierro 7 mg. diarios
vitamina A 1000 UI diarias

En lo que hace a las pautas para la conformación del racionamiento alimentario, los valores normativos referentes a los grupos de alimentos que deberán in-

cluirse en el racionamiento, fueron expresados como rangos de contribución porcentual de cada grupo de alimentos en la constitución del valor calórico de las

dietas (Apéndice N° 3, PROMIN, Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación, 1993).

Prestación almuerzo (con pan y postre)	% del valor calórico
lácteos	6 - 8
carnes (incluye legumbres y huevo)	12 - 14
hortalizas no feculentas	4 - 5
hortalizas feculentas	5 - 7
frutas	4 - 5
cereales/pastas	15 - 20
pan	23 - 25
azúcares/dulces	6 - 7
aceites	15 - 20

Prestación copa de leche.

Se consideró que esta prestación deberá incluir diariamente leche en cantidad no inferior a 200 cc. base fluida o 24 g base polvo por ración, azucarada (10 g.), y que deberá estar acompañada por un alimento sólido del tipo de pan o galletitas en cantidad sugerida de 50-60 g. de pan o 35-40 g. de galletitas.

Prestación copa de leche y vianda.

A los beneficiarios de esta prestación, constituidos por el mismo grupo etáreo de la prestación anterior,

les corresponden las recomendaciones nutricionales citadas más arriba.

Para las proteínas, se utilizaron los mismos valores enunciados para almuerzo. En cuanto a hierro, calcio, vitamina A y vitamina C se determinó entre un 15% y un 20% menos que lo establecido para el almuerzo.

Para la prestación copa de leche, se siguieron las mismas pautas que en el punto anterior.

Por lo tanto, las metas nutricionales sugeridas, a cubrir por ración diaria, teniendo en cuenta la capacidad de ingesta de los niños, su aporte en base a fuentes alimentarias y principalmente las limitaciones de planta física, equipamiento y personal, fueron:

	Copa de leche	+	Vianda	=	% de la recomendación
kilocalorías	300	+	500	= 800	40
proteínas (g)	8	+	20	= 28	58
calcio	500 mg.				55
hierro	5 mg.				50
vit. C	30 mg.				65
vit. A	1.200 UI				50

Grasas: no más del 30% del valor calórico, con un máximo de 10% de ácidos grasos saturados.

Las metas nutricionales para el grupo de preescolares fueron las mismas que para el grupo de escolares, salvo en hierro y vitamina A, con los siguientes valores propuestos:

hierro 5,5 mg. diarios
vitamina A 850 UI diarias

En las pautas para la conformación del racionamiento alimentario, también los valores fueron expresados como rangos de contribución porcentual de cada grupo de alimentos en la constitución del valor calórico de las dietas.

Prestación vianda (parte salada y postre)	% del valor calórico
lácteos	10-12
carnes (incluye huevo)	14-15
hortalizas no feculentas	2-4
hortalizas feculentas	1-2
frutas	5-7
cereales	23-25
pan	18-20
aceites	10-12
polvos para flan o gelatina	4-6

Los criterios alimentario-nutricionales para la definición de los contenidos de las dietas a suministrar fueron en todos los aspectos pertinentes, los mismos que figuran en el Apéndice N° 3 del PROMIN, con las siguientes salvedades:

- La programación deberá incluir un plan que contenga al menos 6 menús a fin de evitar que se repita la misma comida el mismo día de la semana.
- La vianda estará compuesta por una parte salada y un postre.
- No se deberá admitir la presencia de un mismo alimento en la composición de la parte salada y del postre, (ej. bocadillos de arroz y arroz con leche).
- La utilización de pollo o pescado no es fácilmente aplicable a vianda, a excepción de la inclusión de estas carnes en una tarta o empanada. Por tal motivo no aparecen incluidos en la selección que figura a continuación.

Selección de alimentos en la programación de menús.

Carnes y fiambres:

Los siguientes son gramajes mínimos sugeridos de carne (blancas o rojas) por ración, expresados en peso neto crudo, según tipo de preparación:

- hamburguesas 80 g.
- milanesas 80 g.
- empanadas 20 g.
- jamón cocido o paleta 20 g.

tartas de fiambre tipo jamón cocido o paleta 25 g.

No se admite la inclusión de otros fiambres (salame, mortadela, salchichón, etc.) o chacinados o embutidos.

Frutas:

Se incluirán con una frecuencia mínima de 3 veces por semana en forma cruda y un gramaje mínimo de 150 g (peso bruto) por vez. La inclusión de una fruta cítrica como postre será obligatoria cuando en el plato principal existiesen fuentes de hierro en forma no

hemínica, a menos que se provea vitamina C a través de alguna otra fuente alimentaria.

b) Etapas de optimización de la prestación alimentaria.

En función de las diferencias detectadas durante la etapa diagnóstica, el Proyecto de Reformulación consideró que la transformación del servicio alimentario tendiente a su optimización debería realizarse en diferentes etapas y plazos de acuerdo a las consideraciones y prioridades que se mencionan a continuación.

Como primera medida, hay que hacer constar que desde el punto de vista nutricional (a pesar de no haberse realizado un estudio cuanti-cualitativo en profundidad de la alimentación brindada), del diagnóstico surgió que la prestación copa de leche/vianda era la que necesitaba una mayor adecuación a corto, mediano y largo plazo.

Por consiguiente, las etapas de transformación de esta prestación deberían cumplir los siguientes objetivos:

- **Corto plazo:** mejorar la prestación de vianda, para asegurar una mayor ingesta nutricional al grupo beneficiario. Para esta etapa no se pensó contar con personal, planta física y equipamiento adicionales a los existentes en el momento del estudio.

- **Mediano plazo:** implementar las metas nutricionales reformuladas para la prestación copa de leche y vianda, y la revisión y/o modificación de los sistemas de adquisición y preparación de alimentos en relación con la incorporación de nuevos equipos, ampliación de planta física, y reglamentación de funciones del personal.

- **Largo plazo:** la transformación de la prestación vianda en almuerzo. Esto requeriría: la construcción y ampliación de los locales cocina, depósitos y comedor, el equipamiento de la cocina acorde a los menús a implementar, al personal disponible, al número de

beneficiarios y a la superficie de la planta, el nombramiento de personal específico y su capacitación, y la implementación de las metas nutricionales reformuladas para la prestación copa de leche y almuerzo y la determinación de los sistemas de compra y preparación a utilizar.

Respecto de la prestación almuerzo, el estudio sugirió adecuar los menús que en general utilizan las escuelas a las metas nutricionales propuestas. A tal efecto se plantearon modificaciones al diseño de menús para una distribución del trabajo más equitativa y la corrección del racionamiento alimentario de acuerdo con los criterios alimentario-nutricionales enunciados más arriba (para mayores detalles ver Informe Final, Resultados de la Etapa de Reformulación, tomo I, punto II.2).

Reformulación de la prestación copa de leche/vianda en el corto plazo.

Como ya se ha detallado en las páginas anteriores, la prestación copa de leche/vianda presentaba diversas dificultades en su implementación.

La sumatoria de falta de espacio físico, equipamiento y personal había llevado, en muchos casos, a la unificación de las prestaciones copa de leche y vianda en una sola comida y/o a su simplificación en la variedad y cantidad de alimentos servidos a los beneficiarios. Su readecuación requeriría un incremento del costo de lo asignado por ración que, en lo que hace a alimentos y en función de las metas nutricionales propuestas, debería elevarse a los montos que se consignan en el Capítulo 4.

Sin embargo, dada la disponibilidad de recursos financieros existentes cuando se realizó la propuesta, se ajustó el valor de ambas raciones a las posibilidades del presupuesto 94. Se realizó un ajuste de la prestación estimando un costo (con precios de noviembre 1993) de \$ 0,36 para vianda y \$ 0,15 para copa de leche (en aquel momento en \$ 0,20 y \$ 0,10 respectivamente).

Se sugirieron las siguientes pautas de adecuación en lo inmediato, las que no exigían ningún tipo de modificación de la planta física, equipamiento y personal:

a) El mantenimiento, tal como indicaba la normativa vigente, de la prestación copa de leche y vianda en dos momentos diferentes a fin de no disminuir los contenidos nutricionales.

b) La adaptación o modificación de los menús sugeridos por la Dirección de Cooperación Escolar a

las características y disponibilidad de recursos financieros.

A tales efectos, para la *copa de leche*, se propuso la rotación de tres menús base y cinco para la *vianda* que figuran en el Apéndice 3.

c) La revisión y/o modificación de los sistemas de preparación y aprovisionamiento.

Dada la situación detectada, la implementación de sistemas mixtos de preparación resultaba lo más aconsejable. Específicamente, se consideró adecuado mantener la preparación de la copa de leche y los sandwiches y el lavado de la fruta en la escuela.

En cuanto al resto de variantes de la parte salada de vianda, se debería implementar un sistema de adquisición de raciones elaboradas, donde el personal de la escuela solamente participara en su servicio.

Reformulación de la prestación copa de leche/vianda a mediano plazo.

Esta etapa apuntaba a la implementación de las metas nutricionales determinadas para la prestación vianda, y era concebida a su vez, como intermedia o de transición hacia el objetivo final, esto es que los beneficiarios recibieran almuerzo.

Por lo tanto, en lo concerniente a la modificación y/o ampliación de la planta física, adquisición de equipos y nombramientos y reglamentación de personal, se debería considerar su adecuación para la etapa siguiente.

En lo que hace a la vianda, la Dirección de Cooperación Escolar contaba con cinco menús alternativos, a los que las escuelas y Consejos Escolares formalmente se atenían y en los que, en general, plantearon basar los menús que servían.

Fueron analizados entonces esos menús más una alternativa:

- lunes: emparedado de milanesa, gelatina con sabor.
- martes: pascualina, mandarina.
- miércoles: empanadas de carne, gelatina con fruta.
- jueves: pizza, flan.
- viernes: hamburguesas con tomates, arroz con leche.
- alternativa: tarta de choclo y paleta, fruta de estación.

Estos menús presentaron un valor calórico promedio de 470 kcal; en cuanto a la homogeneidad de la prestación brindada, tenían diferencias que oscilaban entre el 64% y el 146% de dicho promedio. La conformación del racionamiento alimentario era la siguiente:

Prestación Vianda	% del valor calórico
lácteos	13,0
carne (incluye huevo)	18,0
hortalizas no feculentas	2,8
hortalizas feculentas	1,3
cereales	29,0
pan	22,8
fruta	5,5
azúcar	2,3
polvo para flan/gelatina	4,3

Teniendo en cuenta lo anterior se propusieron como pautas de optimización:

a) Corrección del racionamiento alimentario de acuerdo con los criterios alimentario-nutricionales enunciados en las metas nutricionales. Se sugirió para ello la disminución de los rubros cereales y pan, para poder considerar los componentes grasos (aceite y/o margarina) en la correcta realización de los menús.

b) Programar los menús de forma tal que ninguno de los menús integrantes pueda presentar un contenido calórico inferior al 90% o superior al 110% de la meta establecida.

c) Considerar la incorporación de una bebida saborizada fortificada para el cumplimiento de las metas nutricionales, vitaminas y minerales.

d) En lo relativo a la planta física se sugirió que en esta etapa las modificaciones y/o ampliaciones se realizaran con miras a la etapa siguiente, para que pudieran ser utilizadas en la próxima nueva prestación (el almuerzo). El mismo criterio debería aplicarse en las compras del equipamiento; tendrían que realizarse tanto para su inmediata utilización en la prestación vianda, como para que resultaran adecuadas para la preparación del almuerzo.

e) Para el rubro personal, se sugirió que se reviera la Resolución N° 3363 en lo referido a las funciones de los porteros y que se evaluara la posibilidad de nombrar personal ayudante de cocina en esta etapa, a fin de tomar medidas que permitieran ir desarrollando el proceso de transición.

Transformación de la prestación vianda en almuerzo.

El objetivo de esta etapa sería la modificación y/o construcción de los locales cocina, depósitos y comedor y su adecuado equipamiento para brindar almuer-

zo, en aquellas escuelas donde se ofrece vianda por la carencia o deficiencia de ellos.

En cuanto al personal, se debería nombrar cocineros y ayudantes para poder brindar el almuerzo. Dicho personal debería recibir una capacitación mínima para asegurar la prestación en forma adecuada y homogénea en relación con los demás comedores. Asimismo, se debería determinar un responsable dentro del personal específico para realizar registros mínimos y disminuir las tareas docentes dentro del comedor.

Reformulación de la prestación almuerzo.

El objetivo de esta etapa sería la implementación de las metas nutricionales establecidas para la prestación almuerzo.

La Dirección de Cooperación Escolar disponía de diecinueve listas de almuerzos que eran sugeridas para aplicar en las escuelas con comedor.

Su análisis reflejó lo siguiente:

- valor calórico promedio: 695 kcal;
- homogeneidad de la prestación ofrecida: los menús sugeridos tenían entre sí diferencias en contenido calórico que iba del 54% al 178% del valor promedio;
- tenía programado solamente 1 ensalada cruda y 6 frutas frescas;
- había menús en los cuales la entrada, el plato principal y el postre requerían un manipuleo, elaboración y/o cocción más compleja que otros;
- el equipamiento, la planta física y el personal no era suficiente y adecuado para su realización en todos los establecimientos;
- solamente 1 plato principal incluía menudos de pollo;
- había preparaciones que incluían pescado en 2 platos principales;

La conformación del racionamiento alimentario era:

Preparación almuerzo	% del valor calórico
lácteos	9,0
carnes (huevo y leguminosas)	15,0
hortalizas no feculentas	2,4
hortalizas feculentas	9,0
frutas	3,0
cereales/pastas	24,0
pan	4,0
azúcares/dulces	6,0
aceite	16,3
manteca	7,1

c) Planta física y equipamiento.

En los relevamientos efectuados durante la etapa de diagnóstico del Servicio Alimentario Escolar de la Provincia, no se registró la existencia de balanzas en las escuelas que integraron la muestra. Por lo tanto, el estudio recomendó la compra de balanzas (tipo báscula de mostrador que pesen hasta 100 Kilos), para un adecuado control de las cantidades de alimentos a recibir.

Asimismo, se consideró conveniente la adquisición de máquinas peladoras de vegetales y/o procesadoras de alimentos, a partir de las 100 raciones, para disminuir el trabajo del personal y el manipuleo de los alimentos; o, en su defecto, la utilización de alimentos industrializados preelaborados. Esto requeriría estudios de factibilidad específicos a cargo de un nutricionista.

En la mayoría de los establecimientos visitados no se disponía de servilletas en las mesas. En algunos de ellos, había servilletas de tela, que eran lavadas los fines de semana. Se recomendó el uso de servilletas de papel, para optimizar las medidas de higiene en la prestación de las comidas.

En general, los platos y vasos utilizados en las escuelas eran de material plástico. Este material se deteriora fácilmente, dificultando una correcta higiene.

Por esta razón, se sugirió la utilización de bandejas de acero inoxidable para el servicio de almuerzo.

Esta vajilla tiene una serie de ventajas: mayor durabilidad, mayor economía en el largo plazo por menor deterioro, son de fácil limpieza, son apilables y por lo tanto de sencilla acomodación (requieren poco espacio), permiten una mejor estandarización en la distribución de las porciones. De todos modos sería conveniente que estas bandejas fueran diseñadas te-

niendo en cuenta los menús a consumir, y los requerimientos a cubrir.

Para su compra podría establecerse un orden de prioridades, atendiendo primero las demandas de las escuelas más necesitadas en reposición de su vajilla de plástico dañada.

Como alternativa a la utilización de bandejas de acero inoxidable se recomendó el uso de platos de loza piedra, aunque su durabilidad es menor.

Finalmente, si bien cada Consejo Escolar determina el sistema de adquisición y preparación de alimentos, se sugirió que se realizaran supervisiones y controles periódicos por parte de un nutricionista, para garantizar la correcta administración del servicio tanto en las cocinas centralizadas como en las escuelas con sistema de cocina convencional.

Capítulo IV

Aspectos económicos

4.1. DIAGNOSTICO DE LA SITUACION.

a) Subsidio alimentario, excedentes y monto de la ración.

El funcionamiento del Servicio Alimentario demanda la realización de las siguientes erogaciones:

- Gastos por adquisición, elaboración y transporte de las raciones y alimentos.
- Gastos en personal afectado a tareas de administración y producción (directivos, docentes, cocineros y ayudantes).
- Gastos de construcción, mantenimiento y reparación de infraestructura y equipamiento.

Sólo los gastos consignados en el primer punto contaban con recursos presupuestarios expresamente contemplados e imputados como subsidio alimentario. El monto del subsidio alimentario fue en 1988 de \$ 69,4 millones, descendiendo a \$ 34,9 en 1989. Desde esa fecha ascendió a \$ 53,8 millones en 1992, alcanzando los \$ 70,1 millones en 1993.¹⁰

Los gastos en personal están englobados en el presupuesto de la D.G.E. y C., no existiendo especificación que permita determinar y cuantificar la afectación a comedores escolares de una parte fundamental del personal involucrado en su funcionamiento (docentes y porteros).

Para atender las erogaciones en materia de infraestructura edilicia y equipamiento, no se efectuaban asignaciones de partidas específicas para el servicio dentro de las partidas generales correspondientes a infraestructura escolar.

Excedentes:

La Resolución N° 1485/90 contempla la posibilidad de que los Consejos apliquen "los excedentes" que resulten como diferencia entre el subsidio otorgado y el efectivamente ejecutado, a los fines siguientes:

- a) Compra y almacenamiento de alimentos no perecederos.
- b) Compra de artículos de limpieza.

c) Compra, reparación e instalación de mobiliario afectado al funcionamiento de los servicios alimentarios, vajilla y elementos de cocina.

d) Refacciones menores de los lugares utilizados para la prestación de los servicios alimentarios.

e) Compra de combustible.

f) Compra o refacción de bombas de agua, desagote y reparación del sistema cloacal, limpieza y reparación de tanques y sistemas eléctricos.

g) Otras necesidades imprevistas.

h) Atención y ampliación del servicio de verano, previa autorización de la Subsecretaría Administrativa de la D.G.E. y C.

Según el relevamiento realizado en diciembre de 1992 en Consejos Escolares durante la etapa de diagnóstico, el 75% de los Consejos del Conurbano y el 70% del Interior de la Provincia manifestaban contar con excedentes. En junio de 1993, se observó una disminución en el Conurbano de los Consejos que declaraban tener excedentes respecto del mes de diciembre de 1992 (de 75% a 67%). En el Interior de la Provincia, los porcentajes fueron iguales para ambos períodos.

En lo que hace al origen de estos excedentes, los Consejos del Conurbano y el Interior de la Provincia coincidían prácticamente en que obedecían a una concurrencia de niños menor que los inscriptos (50% y 41%, respectivamente). Una diferencia importante entre ambas áreas geográficas se manifestó cuando señalaron que hubo menos días de clase que los previstos en el calendario local, lo que posibilitó la acumulación de fondos (75% de Consejos del Conurbano y 26% del Interior).

En tercer lugar, la razón más mencionada fue que las escuelas recibieron donaciones (25% Conurbano y 33% interior). Este tema, sin embargo, no fue señalado en los talleres con Consejeros del Conurbano; es más, fue una de las tantas diferencias que se observó respecto a los recursos con los que contaban los Consejos de ambas áreas geográficas. En el Interior, las donaciones aparecían con frecuencia, fortaleciendo la calidad de los menús que consumían los niños.

¹⁰ Valores en \$ de 1993 calculados por Índice de Precios Combinados.

Monto de la ración:

Si bien reconocían la existencia de excedentes, el monto de la ración apareció mencionado por los Consejeros en los talleres llevados a cabo durante el diagnóstico, como uno de los problemas centrales que afectaban al servicio.

El monto por ración, en el momento en que se realizó el estudio, era de \$ 0,50 para almuerzo, \$ 0,20 para vianda y \$ 0,10 para copa de leche.

Para estimar la depreciación sufrida por estos montos desde el momento en que fueron establecidos en junio de 1992, se realizó la actualización por índice de precios al consumidor del valor destinado al almuerzo, vianda y copa de leche a septiembre de 1993, sobre la base de los menús elaborados por la Dirección de Cooperación Escolar. Las estimaciones se basaron en 10 raciones y deberían ajustarse según la escala. Para el promedio de los menús considerados, el cálculo para el almuerzo representaba un incremento aproximado del 50% respecto del valor mencionado, para la copa de leche del 70% y para la vianda del 150%.

Si bien los Consejeros del Conurbano y el Resto de la Provincia coincidieron en el problema, las formas de solucionar la situación que implementaron fueron distintas.

Los Consejeros del Conurbano señalaron que resolvían el bajo monto de la ración a través del uso de excedentes.

En el Interior de la Provincia, al uso de excedentes se sumaba la existencia de donaciones, producto de relaciones o formas de vinculación entre el Consejo Escolar, las demás instituciones y la población en general más estrechas, sólidas y permanentes, lo que producía un impacto positivo en el servicio.

Así, según explicitaron los Consejeros, los distritos del Interior contaban con aportes importantes por donaciones (carnes, lácteos, verduras), lo que aumentaba considerablemente la calidad nutricional de los menús, y a su vez, incorporaba un importante ahorro a los fondos destinados al servicio alimentario.

La mayor parte de los Consejeros coincidieron en que, debido al uso de excedentes para suplir el bajo monto de la ración, habían disminuido sus valores respecto de años anteriores y por lo tanto, la posibilidad de su utilización para mejorar el servicio en otros aspectos (mantenimiento, equipamiento, etc.).

b) Evaluación de los aspectos económicos de las distintas modalidades de prestación del servicio.

En el momento de realizarse el estudio, los fondos del subsidio alimentario destinado a los Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires se encontraban bajo la administración del Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón", del Ministerio de Salud y Acción Social de la Provincia.

El cálculo y determinación de los créditos presupuestarios anuales, a efectos de respaldar las transferencias de fondos correspondientes, se realizaba sobre la base de criterios de presupuestación histórica. Esto significa que las partidas para el ejercicio de que se trate, estaban determinadas por el nivel de gastos acontecido en el año inmediato anterior y así sucesivamente. Las características evolutivas del servicio habían conllevado un proceso sistemático de ajustes de los niveles de ejecución del subsidio alimentario. No obstante, las adecuaciones fueron efectuadas en consideración a criterios globales, sin tener en cuenta el orden causal de los desvíos.

Operativamente, el sistema funcionaba con la atención financiera mensualizada de los requerimientos que efectuaban los Consejos Escolares para la prestación de los diferentes servicios. Los mismos elaboraban dichos cálculos con referencia a los cupos establecidos anualmente para cada uno de los establecimientos de sus distritos de acuerdo con las tres prestaciones.

Así, el servicio alimentario no presentaba homogeneidad respecto a las modalidades de prestación, habiéndose desarrollado diferentes tipos en función de las opciones consideradas por los distintos Consejos Escolares, con las particularidades que en el transcurso del tiempo, pudieran haber adoptado los establecimientos escolares.

De acuerdo con lo señalado en el Capítulo III.1. el diagnóstico detectó que, en la Provincia de Buenos Aires, la gestión totalmente descentralizada a nivel de escuelas era la forma predominante en un alto porcentaje de distritos. Coincidentemente, el envío de fondos a las Asociaciones Cooperadoras resultaba la forma más extendida de administración (42 % de los Consejos Escolares del G.B.A. y 54 % del Interior). En los casos restantes la utilización de los mismos se verificaba por medio de compras centralizadas por los Consejos Escolares, o de formas combinadas entre estos últimos y las Cooperadoras. Como consecuencia, se configuraban diez modalidades de organización del servicio (entre puras y combinadas), resultado de la práctica instituida a partir de las pautas fijadas por la resolución N° 1485 de la Dirección General de Escuelas y Cultura.

En función de su importancia, para el servicio de almuerzo se seleccionaron tres de las modalidades existentes en la Provincia de Buenos Aires, y dos más que, si bien no se utilizaban en la misma, han sido puestas en práctica en otras jurisdicciones. Por considerarse relevante su comparación con las existentes, se las evaluó de acuerdo con los criterios que se explicitan en la Metodología de la Evaluación de los Aspectos Económicos (Punto 2.2, Apéndice 2). En el caso de vianda y copa de leche se analizaron dos modalidades relacionadas con el sistema de compras.

En consecuencia, el objetivo de este punto fue efectuar un análisis comparativo de costos de las diferentes modalidades de prestación del servicio alimentario escolar a través de:

- La comparación específica del costo alimentario obtenido por medio del presente estudio con los valores que regían para cada uno de los servicios.
- El análisis a partir del esquema comparativo, de las alternativas que se consideraron más apropiadas en términos de costos por ración.
- La evaluación de la estructura interna de costos de las diferentes modalidades, con el propósito de contar con elementos de análisis apropiables en una posterior etapa de planificación en términos de programación presupuestaria.

Si bien no se han desarrollado aún en el país experiencias sistemáticas de evaluaciones de este tipo, existen antecedentes en la materia ya mencionados: el estudio del CIDES-OEA-OPS de 1985; la Reformulación del Programa de Comedores Escolares en el Partido de Gral. Rodríguez (CESNI) y el Proyecto COMEDS (Comedores Descentralizados) de la Dirección General de Escuelas y Cultura, con plan piloto en el Partido de Merlo. Si bien en todos ellos se estudia el tema aludido, cada uno enfoca la problemática de los costos con diferentes criterios, en función de sus propios objetivos. No obstante, dada la importancia y contenido de los estudios, se los utilizó como referencia en aquellos aspectos en los que fueron comparables.

Tal como se señala en la metodología, los valores que se presentan a continuación, corresponden a las metas nutricionales propuestas en el Capítulo 3 y no a las prestaciones que se brindaban en la Provincia. El siguiente es un análisis de las modalidades observadas según tipo de prestación.

Almuerzo: Las modalidades I a III fueron costeadas sobre cien raciones, número que corresponde a una escuela de tamaño medio. Respecto de la modalidad IV.a (cocina centralizada), se costeoó sobre la base

de seiscientos raciones, por considerarla una escala representativa de las existentes en su tipo.

De acuerdo con lo expuesto en el Apéndice Metodológico el estudio se centró en las estructuras de participación de los rubros de costos y de los resultados finales en valores unitarios. Cuadro N° 17.

Una primera observación del cuadro mencionado está referida a la fuerte incidencia de los costos directos en la estructura total para el conjunto de modalidades, si bien la misma oscilaba entre un 80 % y un 95 % para los distintos casos. Dentro de éstos, el correspondiente a los alimentos posee el principal peso relativo, presentándose aquí una mayor brecha entre las modalidades expuestas (modalidad I: 68 % ; modalidad II: 68 %; modalidad IV 71 % y modalidad III 87 %). Cabe aclarar que en la última modalidad considerada, el costo de los alimentos abarcó el valor de las raciones preelaboradas más un racionamiento alimentario adicional, tal como se establece en la Metodología (Apéndice 3.1). Asimismo en esta modalidad, dentro del costo de los productos preelaborados se incluyeron los correspondientes al personal afectado a su elaboración, no siendo posible contar con dicha apertura en función del esquema de presentación de las propuestas enviadas por las empresas.

Con referencia a la participación relativa del rubro personal dentro de los costos directos, puede observarse que no existían mayores diferencias entre las modalidades descritas (modalidad I - 31 %; modalidad II - 31 %; modalidad IV - 28 % y modalidad III - 12 %), a excepción de la modalidad III, cuya explicación es la misma que la apuntada en el párrafo anterior.

En segundo término, en lo que respecta a los costos indirectos se observó que si bien en general poseían menor peso relativo, los mismos variaban en función de los criterios de centralización (mayor peso) o descentralización (menor peso) en el que se encuadraron las distintas modalidades. En el primer caso se encontraban las modalidades II y IV, en el segundo, las modalidades I y III.

Con relación a los costos por ración, se advierte que las modalidades asociadas a los criterios de centralización se ubicaban (en promedio) alrededor de un 25 % por debajo de las modalidades descentralizadas. Dentro de estas últimas, la Modalidad III (raciones preelaboradas) tenía un costo ligeramente inferior a la Modalidad I.

CUADRO N° 17

COMPARACION DE COSTOS POR MODALIDAD: Servicio de almuerzo

CONCEPTOS	MODALIDAD I		MODALIDAD II		MODALIDAD III		MODALIDAD IV - A	
	\$	%	\$	%	\$	%	\$	%
1. COSTOS DIRECTOS	118.61	90.9	84.70	80.2	119.86	94.6	483.77	82.4
1.1 Alimentos	81.00	62.1	58.00	54.9	104.33	82.4	348.00	59.3
1.2 Personal	37.61	28.8	26.70	25.3	15.53	12.3	135.77	23.1
1.2.1 Específico	26.70	20.5	26.70	25.3	13.35	10.5	93.48	15.9
1.2.2 No específico	10.91	8.4	0.00	0.0	2.18	1.7	42.29	7.2
2. COSTOS INDIRECTOS	11.82	9.1	20.95	19.8	6.83	5.4	103.43	17.6
2.1 Combustibles	9.98	7.7	9.98	9.4	4.99	3.9	37.80	6.4
2.2 Almac. y transportes	0.00	0.0	9.13	8.6	0.00	0.0	54.83	9.3
2.2.1 Almacenamiento	0.00	0.0	4.13	3.9	0.00	0.0	24.83	4.2
2.2.2 Transportes	0.00	0.0	5.00	4.7	0.00	0.0	30.00	5.1
2.3 Mant. y limpieza	1.84	1.4	1.84	1.7	1.84	1.5	10.80	1.8
2.3.1 Mantenimiento	0.00	0.0	0.00	0.0	0.00	0.0	0.00	0.0
2.3.2 Limpieza	1.84	1.4	1.84	1.7	1.84	1.5	10.80	1.8
COSTOS TOTALES	130.43	100.0	105.65	100.0	126.69	100.0	587.20	100.0
COSTOS POR RACION	1.30		1.06		1.27		0.98	

Modalidad I: compra descentralizada con cocina descentralizada.

Modalidad II: compra centralizada en Consejo Escolar con cocina en escuela.

Modalidad III: cocina en escuela con raciones preelaboradas por concesionarios.

Modalidad IV: cocina centralizada con distribución en escuelas. Elaboración 600 raciones.

Fuente: Elaboración propia sobre la base del Apéndice 2.

Las modalidades IV.a y II poseían menores costos por ración debido, básicamente, a que el rubro alimentos fue valorizado a precios al por mayor. A su vez la diferencia observada entre ellas se debía al menor peso del rubro personal en la cocina centralizada.

Por último, del análisis se desprende que las ventajas obtenibles a través de las compras mayoristas en las modalidades centralizadas, superaban ampliamente los mayores costos indirectos que se deberían afrontar por la adopción de las mismas.

Respecto de la Modalidad V (catering) que figura en la Metodología, cabe señalar que la información enviada por las empresas no permitió una desagregación de costos que posibilitara realizar el mismo análisis que en las otras modalidades. A título de ejemplo, puede señalarse que para una escala de aproximadamente 10.000 raciones diarias entregadas en cada establecimiento en un radio de 15 Km., el costo de la ración alcanzaba a \$ 3.50 (a ello había que incorporar los costos referidos al servicio dentro de la escuela).

Vianda: Al efecto, se tuvieron en cuenta las modalidades de compras centralizadas con cocina descentralizada y la totalmente descentralizada.

En el Cuadro N° 18, con relación a las estructuras de costos se observa, al igual que para la modalidad de almuerzo, la alta incidencia que adquirirían los costos directos en el total. Asimismo, con referencia a los

costos indirectos, se advierte que el mayor peso relativo se ubicaba en la modalidad que centraliza las compras. En referencia a los costos unitarios por ración, del análisis surge que la diferencia entre ambas modalidades se encontraba en el orden del 15 %.

Copa de leche: Se analizaron las modalidades totalmente descentralizada y la de compras centralizadas por Consejo Escolar con cocina en la escuela.

Respecto a la estructura de costos, cabe consignar que este servicio presentaba la más alta incidencia de los costos directos en el total. Asimismo, en relación con la participación de los costos indirectos, son aplicables las consideraciones efectuadas para el resto de los servicios.

En lo que hace a los costos unitarios, la brecha existente entre ambas modalidades era del orden del 21 %. Dada la muy baja incidencia de los costos indirectos para ambas modalidades, el diferencial observado se explica básicamente por los costos de los alimentos para los distintos sistemas de compras. Cuadro N° 19.

A efectos de comparar el comportamiento por modalidad para las tres prestaciones, se elaboró una tabla de costos comparativos según modalidades predominantes:

Costo por ración (en pesos)

	Modalidad I	Modalidad II	% Variación
Servicio de almuerzo	1,30	1,06	- 18,5
Servicio de vianda	0,93	0,81	- 14,8
Servicio de copa de leche	0,34	0,27	- 20,6

Como es obvio, se observa que la modalidad II presentaba costos por ración más bajos para todos los servicios. Las distintas variaciones porcentuales que se muestran se explican por la ponderación que tiene el rubro alimentos en los respectivos costos, y por la diferente participación de los costos indirectos en cada una de las modalidades.

Finalmente se incluye, para la modalidad de compra centralizada, dos alternativas de combinación de precios mayoristas para no perecederos y al por menor para perecederos. Cuadro N° 20.

Siguiendo la línea de análisis planteada en los objetivos de este punto, se desprende una primera con-

clusión, referida a los niveles de costos que surgieron para el rubro alimentos. Se advierte claramente que los montos por ración para los diferentes servicios, vigentes al momento del estudio (almuerzo \$ 0,50; vianda \$ 0,20; copa de leche \$ 0,10), resultaban insuficientes para las metas nutricionales propuestas.

En el caso del servicio de almuerzo, las diferencias apuntadas se encontraban entre un 16% y un 62%, para precios mayoristas y minoristas respectivamente, lo que en valores absolutos representaba 8 y 31 centavos. Cualquier alternativa mixta se ubicaría en el rango apuntado.

CUADRO N° 18
COMPARACION DE COSTOS POR MODALIDAD:
Servicio de Vianda

CONCEPTOS	MODALIDAD I		MODALIDAD II	
	\$	%	\$	%
1- COSTOS DIRECTOS	87.55	0.94	70.75	0.87
1.1. Alimentos	64.56	0.69	47.76	0.59
1.2. Personal	22.99	0.25	22.99	0.28
1.2.1. Especifico	13.16	0.14	13.16	0.16
1.2.2. No especifico	9.83	0.11	9.83	0.12
2- COSTOS INDIRECTOS	5.91	0.06	10.48	0.13
2.1. Combustibles	4.99	0.05	4.99	0.06
2.2. Almac. y Transportes	0.00	0.00	4.57	0.06
2.2.1. Almacenamiento	0.00	0.00	2.07	0.03
2.2.2. Transporte	0.00	0.00	2.50	0.03
2.3. Mant. y Limpieza	0.92	0.01	0.92	0.01
2.3.1. Mantenimiento	0.00	0.00	0.00	0.00
2.3.2. Limpieza	0.92	0.01	0.92	0.01
COSTOS TOTALES	93.46	1.00	81.23	1.00
COSTOS POR RACION	0.93		0.81	

Modalidad I: Compra descentralizada con cocina descentralizada.

Modalidad II: Compra centralizada, con cocina descentralizada.

Fuente: Elaboración propia sobre la base del Apéndice 2.

CUADRO N° 19

COMPARACION DE COSTOS POR MODALIDAD: Servicio de Copa de Leche

CONCEPTOS	MODALIDAD I		MODALIDAD II	
	\$	%	\$	%
1- COSTOS DIRECTOS	32.49	0.96	24.86	0.92
1.1. Alimentos	24.82	0.74	17.19	0.64
1.2. Personal	7.67	0.23	7.67	0.28
1.2.1. Específico	6.58	0.20	6.58	0.24
1.2.2. No específico	1.09	0.03	1.09	0.04
2- COSTOS INDIRECTOS	1.18	0.04	2.09	0.08
2.1. Combustibles	1.00	0.03	1.00	0.04
2.2. Almac. y Transportes	0.00	0.00	0.91	0.03
2.2.1. Almacenamiento	0.00	0.00	0.41	0.02
2.2.2. Transporte	0.00	0.00	0.50	0.02
2.3. Mant. y Limpieza	0.18	0.01	0.18	0.01
2.3.1. Mantenimiento	0.00	0.00	0.00	0.00
2.3.2. Limpieza	0.18	0.01	0.18	0.01
COSTOS TOTALES	33.67	1.00	26.95	1.00
COSTOS POR RACION	0.34		0.27	

Modalidad I: Compra descentralizada con cocina descentralizada.

Modalidad II: Compra centralizada, con cocina descentralizada.

Fuente: Elaboración propia sobre la base del Apéndice 2.

CUADRO N° 20

**COMPARACION DE COSTOS POR MODALIDAD:
Servicio de Almuerzo**

CONCEPTOS	MODALIDAD II		MODALIDAD II.a		MODALIDAD II.b	
	\$	%	\$	%	\$	%
1- COSTOS DIRECTOS	84.70	80.17	90.40	81.19	100.50	82.75
1.1. Alimentos	58.00	54.90	63.70	57.21	73.80	60.77
1.2. Personal	26.70	25.27	26.70	23.98	26.70	21.98
1.2.1. Especifico	26.70	25.27	26.70	23.98	26.70	21.98
1.2.2. No Especifico	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2- COSTOS INDIRECTOS	20.95	19.83	20.95	18.81	20.95	17.25
2.1. Combustibles	9.98	9.45	9.98	8.96	9.98	8.22
2.2. Almac. y Transportes	9.13	8.64	9.13	8.20	9.13	7.52
2.2.1. Almacenamiento	4.13	3.91	4.13	3.71	4.13	3.40
2.2.2. Transporte	5.00	4.73	5.00	4.49	5.00	4.12
2.3. Mant. y Limpieza	1.84	1.74	1.84	1.65	1.84	1.52
2.3.1. Mantenimiento	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2.3.2. Limpieza	1.84	1.74	1.84	1.65	1.84	1.52
COSTOS TOTALES	105.65	100.00	111.35	100.00	121.45	100.00
COSTO POR RACION	1.06		1.11		1.21	

Modalidad II: Compra centralizada en Consejo Escolar con cocina en escuela.

Modalidad II.a: idem modalidad II, precios combinados. Precios minoristas para quesos carnes, pan y huevos.

Modalidad II.b: idem modalidad II, precios combinados. Precios minoristas para quesos carnes, frutas, verduras, pan y huevos.

Fuente: Elaboración propia sobre la base del Apéndice 2.

Para el servicio de vianda, la misma relación arrojó guarismos más significativos, alcanzando niveles superiores del 139% al 223% o, en términos monetarios de 28 y 45 centavos.

Por último, el servicio de copa de leche mostró diferencias entre 70% y 150% y, en valores, de 7 a 15 centavos.

4.2. PROPUESTA SOBRE ASPECTOS ECONOMICOS.

En función de la situación descrita, para la adecuación en estos aspectos, el estudio recomendó, respecto a los valores fijados para los distintos servicios, efectuar un proceso de actualización gradual que tendiera a ubicarlos en niveles cercanos a los resultantes del presente trabajo. En dicho proceso se debería tener en cuenta las restricciones presupuestarias y financieras existentes, dado que pequeñas alteraciones en los valores de referencia producen un fuerte impacto en las partidas asignadas.

En segundo lugar, con el fin de optimizar y racionalizar los distintos servicios alimentarios, sería necesario considerar aquellas modalidades que presentan ventajas relativas en términos de costos monetarios y de prestación de los servicios.

El análisis de las estructuras de costos puso de manifiesto la gran preponderancia de los costos directos y, dentro de éstos, del rubro alimentos. En razón de ello las diferencias que se producen como consecuencia de la opción por los sistemas alternativos de compra resultan determinantes en la definición de la estructura de costos.

En esta línea de razonamiento, se puede establecer como conclusión que las modalidades con centralización de las compras en los Consejos Escolares presentaban claras ventajas en términos de costos. No obstante, existen otras consideraciones a tener en cuenta en el momento de optar por modalidades de esta naturaleza. En tal sentido, las **compras centralizadas**, sin considerar el lugar donde se efectúe la preparación de los alimentos (tipo de cocina), presentan las siguientes ventajas adicionales:

- mayor posibilidad de garantizar la uniformidad de menús, en tanto el Consejo Escolar reparte los mismos alimentos en todos los establecimientos;
- mayor homogeneidad en la cantidad y calidad de los alimentos por la programación de menús similares para todas las escuelas;
- menor participación del personal directivo de las escuelas;

- mayor facilidad para la supervisión, control y monitoreo de la cantidad y calidad de los alimentos adquiridos.

Desde el punto de vista de las restricciones, se puede señalar la necesidad de contar con:

- depósitos adecuados y suficientes para preservar la calidad y la conservación de los alimentos y con personal idóneo para las tareas de organización, administración, control y distribución;
- medios de transportes adecuados para poder realizar una correcta distribución en las escuelas.

De considerarse **compras y cocina centralizadas**, se presentan las siguientes ventajas:

- la preparación de la comida a escala permite una mejor utilización de los recursos humanos y del equipamiento;
- asegura la homogeneidad de la prestación alimentaria;
- simplifica las tareas administrativas del personal docente en las escuelas;
- facilita el control y la supervisión en el manipuleo, elaboración y distribución de las raciones.

Sin embargo, la implementación de esta modalidad presenta las siguientes restricciones en tanto requiere:

- contar con los recursos presupuestarios que garanticen el equipamiento y la infraestructura necesarios para el funcionamiento del servicio;
- necesidad de recursos humanos capacitados para realizar el manipuleo, preparación, cocción y distribución de los alimentos en los horarios prefijados y con la temperatura y características organolépticas adecuadas.

Para el caso de las **raciones preelaboradas**, cuyo costo total es inferior a la Modalidad I (que es el equivalente en términos comparativos), presenta las siguientes ventajas:

- menor necesidad de equipamiento;
- menor complejidad en las tareas que debe realizar el personal de cocina;
- homogeneidad en la oferta alimentaria.

En lo que se refiere a las restricciones de esta modalidad, se puede señalar que la repetición de los alimentos base puede implicar homogeneidad en los sabores de los distintos menús, afectando su aceptabilidad cuando su uso es prolongado o permanente.

Con referencia a las situaciones analizadas el estudio consideró recomendable, en líneas generales, la centralización de las compras. En particular, esta centralización se ve optimizada vía la combinación con la modalidad de cocina centralizada. No obstante, la decisión de extender esta modalidad requeriría como

condición necesaria, el análisis previo de los niveles de inversión (formulación de los respectivos proyectos de inversión), de las escalas óptimas de producción y de la localización de las plantas de elaboración.

Por último, con referencia a la utilización del análisis comparativo de costos a efectos de estructurar un programa presupuestario, cabe efectuar las siguientes consideraciones previas. El Servicio Alimentario Escolar se sustenta con los fondos provenientes del presupuesto provincial, los que se registran como una partida presupuestaria dentro de las Transferencias para Financiar Erogaciones Corrientes. En principio dichas transferencias están dirigidas al financiamiento de los gastos en alimentos que insumen los comedores escolares. No obstante parte de esos fondos, por la vía del uso de excedentes financieros, eran utilizados con otros fines, tal como fue explicitado anteriormente. Esto, mas allá de su distorsión implícita, genera una situación de carácter ex-post, no planeada y por lo tanto de difícil evaluación en su gestión. Adicionalmente, el funcionamiento descripto resulta inequitativo, toda vez que los niveles excedentarios por Consejo Escolar eran aleatorios y no estaban asociados necesariamente a los requerimientos reales de los mismos.

La adopción de instrumentos de planificación se presenta como lo más adecuado a efectos de iniciar un proceso de corrección de las deficiencias detectadas. En ese sentido el análisis comparativo de costos efectuado en el presente trabajo, brinda elementos de utilidad a tener en cuenta en un proceso de esa naturaleza, en la medida que del mismo surgen las distintas aplicaciones del gasto.

En tal sentido, si de las estructuras de costos se despejan los correspondientes al personal involucrado (financiado a través de la Dirección General de Escuelas y Cultura), la ecuación resultante refleja los costos que deberían ser afrontados con la partida presupuestaria. Dentro de ellos se encuentran los costos indirectos, los que se identifican con las erogaciones que son financiadas con los excedentes señalados. Considerando las modalidades I y II, por ser las predominantes en la actualidad, se observa que los costos indirectos representaban entre un 13% y 27% respectivamente (sin incluir gastos de mantenimiento; ver Apéndice 2).

La adopción de un Programa presupuestario permitiría, previo relevamiento y cuantificación de las necesidades, estructurar un esquema por partidas que admita un seguimiento detallado del nivel y aplicación

de los gastos, dando transparencia a la utilización de fondos vía excedentes.

Capítulo V Capacitación

5.1. DIAGNOSTICO DE LAS NECESIDADES DE RECURSOS HUMANOS Y CAPACITACION.

Uno de los problemas detectados en el funcionamiento del servicio era la falta de personal específico (cocineros y auxiliares) y la carencia de capacitación para desarrollar las tareas asignadas.

Según el relevamiento realizado en los Consejos Escolares durante el diagnóstico, los del Conurbano fueron los que expresaron la situación más crítica de falta de personal en los establecimientos del distrito. El 83% de los Consejos opinaron que era insuficiente en relación al 60% del Interior. Esta carencia, señalada como una de las más importantes, creaba inconvenientes de distinto tipo.

En muchos establecimientos, el hecho de que los porteros o los auxiliares fueran los que cocinaban, no sólo afectaba la calidad de las comidas, sino que generaba conflictos laborales, dado que este personal realizaba actividades que no les eran propias.

A su vez, entre los problemas adicionales planteados, fue mencionado el rol de los maestros y directivos en el servicio.

Excepto en aquellos casos en que el comedor estaba incorporado a la tareas cotidianas, como en las escuelas de doble escolaridad, en las restantes los docentes colaboraban de manera voluntaria quedándose fuera de su horario (o entrando más temprano) para atender a los niños durante el servicio.

También aquí aparecieron diferencias entre Consejos del Interior y el Conurbano. *En el primer caso, se registraban menos problemas para obtener esta colaboración voluntaria. En el segundo, el doble empleo de los maestros y las distancias que debían recorrer entre uno y otro, hacía que este trabajo adicional fuera percibido como mucho más grave.*

Señalaron, además, que el comedor le restaba tiempo a la actividad pedagógica, sobre todo en el caso de los directivos que dedicaban mucho tiempo a compras, supervisión de cocina, contactos con los Consejos y las Cooperadoras para el manejo de los fondos.

En el estudio en profundidad este aspecto fue abordado desde la perspectiva de los directivos de las escuelas, a los que se aplicó la encuesta.

El personal específico del servicio alimentario y porteros de las escuelas que participaban en el mismo, fue considerado insuficiente por los directivos, en el 65% de las 20 escuelas encuestadas.

En la totalidad de los establecimientos participaba el personal docente, cuidando el comportamiento de los niños durante la prestación del servicio. En la mayoría de los casos, intervenía también en la atención del comedor. Las directoras, además, lo hacían en la definición del menú y compra de los alimentos.

Estas tareas fueron visualizadas como una sobrecarga laboral que las apartaba de sus tareas específicas e implicaba, en la mayor parte de las escuelas, una prolongación de la jornada de trabajo no remunerada.

En algunos casos, las directoras plantearon la necesidad de que otra persona se encargara exclusivamente de la administración del servicio, incluyendo los problemas de la infraestructura.

Esta situación es similar a la señalada en el informe del CIDES-OEA-OPS, que consignaba para 1985 que el personal directivo y docente participa regularmente en el funcionamiento del servicio en más del 80% de las escuelas de todas las jurisdicciones del país.

En lo que se refiere a las necesidades de capacitación, los datos recogidos a través del cuestionario contestado por los Consejos, muestran que la demanda era mucho más fuerte en el Interior, donde el 71% de los Consejos requirió de esta actividad.

Los Consejos del Conurbano sugirieron que la capacitación fuera dirigida a directivos de los establecimientos. Los demás destinatarios que se mencionan a continuación provinieron de los Consejos del Interior. Las actividades de capacitación requeridas fueron las siguientes:

- *Para cocineros y ayudantes de cocina:*

Se demandó capacitación en el diseño y elaboración de menús referidos a: cálculo de alimentos por ración; balanceo de los nutrientes; calorías por tipo de menú; uso de alimentos no tradicionales o de la zona;

bajo costo y calidad nutricional; mayor rendimiento de los fondos y los recursos disponibles.

Mencionaron también la necesidad de capacitación para la organización de la tarea diaria dentro del comedor.

-Para los directivos de las escuelas:

Se solicitó capacitación en organización y manejo de los fondos; control y programación anual; nutrición; administración del servicio; hábitos de alimentación; técnicas y contenidos de trabajo grupal con los padres de los alumnos que asisten al comedor.

- Para docentes:

La demanda principal fue educación nutricional.

- Para miembros de las Asociaciones Cooperadoras y Asesores:

Capacitación sobre la función y responsabilidades respecto del servicio.

- Para Consejeros:

Elaboración de los menús y calidad de la dieta.

Estas demandas, en algunos casos, parecían estar sobredimensionadas en requerimientos respecto del perfil de los destinatarios sugeridos. *A su vez, no hacían referencia a algunos problemas básicos del servicio para los cuales la capacitación es fundamental, como higiene y seguridad (conservación de alimentos, contaminación, prevención de accidentes dentro de la cocina, etc.).*

5.2. PROPUESTA PARA LA CAPACITACION DE LOS RECURSOS HUMANOS VINCULADOS AL SERVICIO ALIMENTARIO.

El estudio se planteó como finalidad del proceso de capacitación la formación del conjunto de personas involucradas en el Servicio Alimentario Escolar en la dirección sustentada por la propuesta de reformulación. La capacitación de los distintos actores intervinientes tendría como propósito la optimización del funcionamiento general en términos de eficacia comunitaria y eficiencia interna, lo que redundaría en el mejoramiento de la calidad social de la prestación.

La capacitación de los recursos humanos constituye una herramienta privilegiada para el logro de los objetivos propuestos, al procurar el desarrollo de las competencias específicas de los diferentes participantes a partir de las tareas que a cada uno le son propias.

Dichas competencias se expresan a través de la adquisición de conceptos, actitudes y procedimientos particulares, sobre la base de una comprensión global del sentido socio-educativo del servicio que se brinda.

La presencia del comedor en la escuela, lejos de significar una función extraña al sistema educativo, constituye una extraordinaria oportunidad de encuentro entre las necesidades comunitarias y los aprendizajes escolares. El reconocimiento de los intereses, necesidades y problemas de la comunidad por parte de la escuela, la enfrenta al desafío de replantearse el sentido de la acción pedagógica. Se trata de reafirmar la función sustantiva de la escuela que es la de enseñar, pero resignificada a la luz de las nuevas necesidades sociales. Abordar estas necesidades, consecuencia de la profunda crisis estructural que afecta mayormente a los sectores sociales más desprotegidos, supone un compromiso conjunto con otros sectores de la vida comunitaria. La magnitud de la problemática de la nutrición-alimentación requiere de una permanente estrategia intersectorial, donde la integración de los diferentes abordajes mejora la calidad de las respuestas a dichas necesidades.

Desde esta perspectiva, el proceso de capacitación generaría ámbitos de reflexión colectiva en los que los distintos sectores intervinientes cumplirían el papel protagónico. En un contexto de aprendizaje grupal, se partiría de la revalorización de los saberes previos construidos desde la propia experiencia para luego, a través del análisis, determinar los logros obtenidos y los obstáculos que interfieren en la calidad de la tarea. La reflexión grupal permitiría detectar las nuevas necesidades de capacitación a las que se debe dar respuesta.

En los puntos siguientes se desarrollan tales consideraciones en el marco del proceso de capacitación que debería apoyar la reformulación.

a) Objetivos del proceso de capacitación

Generales.

* Brindar instrumentos a los diferentes actores intervinientes en el Servicio Alimentario Escolar para optimizar la calidad de la prestación.

* Favorecer la comprensión del sentido socio-educativo del servicio y su basamento intersectorial.

* Propiciar un proceso de capacitación permanente que permita detectar necesidades, perfeccionar y actualizar la labor de los agentes involucrados y generar respuestas innovadoras en la prestación del Servicio Alimentario.

Específicos.

- * Reflexionar sobre los criterios que permitan una adecuada selección de beneficiarios.
- * Fortalecer la capacidad de gestión administrativa del Servicio.
- * Lograr la obtención de prestaciones alimentarias adecuadas a las metas nutricionales establecidas.
- * Optimizar el proceso de adquisición y distribución de alimentos.
- * Mejorar el proceso de elaboración de los alimentos.
- * Favorecer la incorporación de contenidos nutricionales en el proceso educativo.

b) Contenidos del proceso de capacitación.

Se señalan a continuación los contenidos básicos que, según el Proyecto, debería abarcar el proceso de capacitación.

b.1 El Comedor Escolar: una estrategia socio-educativa.

Una estrategia capacitadora que apela al protagonismo de los sujetos de aprendizaje, tiene como propósito central dotar de sentido a la práctica cotidiana objeto de la capacitación. Reflexionar acerca del sentido socio-educativo del Servicio Alimentario requiere un marco teórico-metodológico desde donde interpretar la propia realidad.

En este primer bloque de contenidos se brindarían las definiciones conceptuales básicas, que permitirían visualizar la prestación como una totalidad compleja. Desde esta perspectiva, su sostenimiento y proyección se asienta en la articulación de múltiples esfuerzos sectoriales. Se plantearon los siguientes temas:

- Características de la pobreza en la Provincia de Buenos Aires.
- Diagnóstico del Servicio Alimentario Escolar a partir de las conclusiones del Proyecto de Asistencia Técnica.
- El comedor escolar como organización social
- La cuestión cultural (cultura escolar y cultura popular)

b.2 Salud y Nutrición.

En esta temática se propuso presentar la relación estrecha que existe entre una buena nutrición y una buena salud. La cantidad y calidad de alimentos que integran las diferentes preparaciones brindan al organismo todas las sustancias necesarias para crecer, desarrollarse y conservar la salud. Los temas sugeridos fueron:

- Nutrición, crecimiento y desarrollo.

- Tiempos de la nutrición.
- Necesidades y recomendaciones alimentarias.
- Grupos de alimentos (alimentos protectores).
- Nutrientes.
- Leyes de la alimentación.
- Hábitos alimentarios.
- Producción local de alimentos: granja y huerta.
- Metas nutricionales. Diseño de listas de comida y ajuste a las posibilidades locales.

b.3 La gestión del servicio alimentario.

Este contenido proveería de herramientas para la capacitación específica de aquellos destinatarios ligados a las distintas etapas del proceso administrativo, tendiente a optimizar el funcionamiento del comedor escolar. Esto también facilitaría la evaluación de las distintas áreas involucradas en su funcionamiento. Se propusieron como temas:

- Articulación entre distintos sectores involucrados en el Servicio Alimentario.
- Trabajo en equipo.
- Relaciones comunidad-escuela en la gestión del comedor.
- Control de costos.
- Registros mínimos para una buena organización del servicio.
- Recursos humanos: funciones y responsabilidades.
- Responsabilidad patrimonial y administrativa respecto del servicio.
- Tipos de modalidades de prestación del servicio alimentario.

b.4 Adquisición de alimentos.

El personal que tiene a su cargo esta actividad de la gestión debería estar correctamente capacitado, ya que de ello depende la buena calidad de los alimentos a adquirir para el beneficio de la salud en general. Dicha capacitación podría lograr niveles efectivos en la adquisición estandarizada de alimentos. Se incluyeron como temas:

- Elección de los alimentos.
- Variaciones estacionales, calidad y precio.
- Confección de especificaciones bromatológicas de acuerdo con las necesidades.
- Cálculo de alimentos para la compra.
- Registros: planillas y archivos.
- Cálculo de costos.
- Especificaciones para la compra de alimentos perecederos.
- Especificaciones para la compra de alimentos imperecederos.

- Requisitos específicos para la entrega y distribución de víveres.

b.5 Manipulación de alimentos.

La recepción de alimentos es un tema clave para el mantenimiento de la calidad de las preparaciones; además, una correcta recepción está directamente ligada con el rendimiento ulterior de los alimentos. En la manipulación de alimentos para efectuar preparaciones pueden operar ciertas circunstancias que desemboquen en una contaminación alimentaria, situación ésta que puede poner en peligro a los consumidores. La higiene personal, de los alimentos, equipos e instalaciones, conjuntamente con la correcta conservación, son puntales para una correcta manipulación de alimentos y sin riesgos. Los temas propuestos fueron:

- Conservación de los alimentos.
- Higiene personal.
- Higiene de los alimentos.
- Higiene de los equipos e instalaciones.
- Contaminaciones alimentarias.

b.6 Preparación de alimentos.

Cuando la comida se prepara en grandes cantidades es necesario obtener un resultado predeterminado, siempre que se realice la misma receta. La preparación de alimentos para colectividades tiene características distintivas de la cocina familiar, tanto en su procesamiento como en sus formas de cocción. Esto requiere la capacitación en:

- Recepción de alimentos.
- Formas de preparaciones habituales (recetas).
- Simplificación del trabajo en la cocina.
- Tamaño de los envases (pesos y medidas).
- Mecanización de la elaboración de alimentos (uso y conservación de equipos).
- Control de raciones.
- Rendimiento de alimentos (desechos, residuos y sobrantes).
- Servicio de alimentos.

b.7 El comedor escolar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los procesos educativos forman parte orgánica de otras prácticas más amplias del quehacer social. Por lo tanto, la formación de los sujetos alcanza su máxima significación cuando favorece la inserción activa en la comunidad y el protagonismo en otros procesos sociales tendientes a la dignificación de sus condiciones de vida.

Desde esta perspectiva, las necesidades e intereses de la comunidad constituyen el punto de partida y la meta de la experiencia educativa. Es en el reconoci-

miento de estas necesidades e intereses donde se re-crea el vínculo de la institución-escuela con su contexto comunitario.

La presencia del Servicio Alimentario en las instituciones escolares brinda la posibilidad de elaborar un proyecto pedagógico institucional que tenga como eje vertebrador las necesidades nutricionales de la población. Para ello, la planificación didáctica debería integrar los contenidos instrumentales del diseño curricular a la situaciones problemáticas que viven los niños en su vida cotidiana. Se consideraron los siguientes temas:

- El diagnóstico socio-comunitario: intereses, necesidades y problemas de la comunidad.
- El contexto socio-comunitario y el texto pedagógico.
- El proyecto pedagógico-institucional.
- La planificación didáctica y la integración de los contenidos curriculares (interdisciplinarietà).

c) Estrategias orientadoras del proceso de capacitación.

De acuerdo con los objetivos y contenidos propuestos, las líneas principales que orientarían el programa de capacitación en el marco de la Reformulación del servicio de comedores escolares serían:

1. Fortalecimiento de las **áreas de gestión** como soporte del servicio en términos de organización y funcionamiento.
2. Refuerzo e incorporación de contenidos conceptuales, actitudinales y procedimentales en las **áreas sustantivas** del servicio referidas a nutrición y elaboración de alimentos.
3. Instrumentación del personal docente para la **transformación del contexto socio-comunitario del servicio en texto pedagógico** (contenidos de aprendizaje).

c.1 Áreas de gestión.

Esta estrategia apuntó a generar una mayor racionalidad en la administración de los recursos en un marco de articulación intersectorial y a incrementar la motivación, el compromiso y la pertenencia de los distintos sectores participantes con relación al sentido socio-educativo de la prestación.

Los ejes centrales que se recomendaron desarrollar en la capacitación de las áreas de gestión fueron:

- **Sensibilización:** Este eje se proponía favorecer el mayor involucramiento de los participantes a partir de la comprensión del sentido estratégico de la prestación

y de las condiciones organizacionales (trabajo en equipo y motivación personal) que facilitan la tarea.

- **Herramientas de conducción:** La acción capacitadora se propondría instalar una mayor capacidad de gerenciamiento del servicio, brindando herramientas de conducción que posibilitaran un desempeño cada vez más eficiente y transformador.

- **Sistema de información:** La formación de los equipos de trabajo que tendrían a su cargo la gestión del servicio (desde cada establecimiento hasta el organismo central), tendría como uno de sus propósitos principales establecer un sistema efectivo para el seguimiento, evaluación y sistematización, de modo de brindar con agilidad y calidad información relevante para la toma de decisiones.

- **Formación de formadores a nivel regional:** El modelo organizativo de la propuesta de capacitación se asentó sobre diferentes alternativas en cuanto a la cantidad y distribución de los capacitadores regionales. La extensión geográfica y el número de destinatarios requerirían la preparación de recursos humanos altamente capacitados para poder implementar un esquema organizativo de capacitación en cascada. De esta forma un equipo central de expertos capacitaría a equipos locales (con perfiles equivalentes al equipo central), para que éstos ejecutaran las acciones de capacitación sobre la población destinataria (ver Apéndice 4).

c.2 Areas sustantivas.

Esta estrategia estuvo dirigida a cualificar el desempeño de los actores intervinientes en la prestación del servicio en relación con las áreas de nutrición y elaboración de alimentos. Se buscaba brindar información para que los participantes desarrollaran conceptos, actitudes y procedimientos para una mejor calidad de sus tareas y, por ende, del servicio.

c.3 Transformación del contexto socio-comunitario en texto pedagógico.

Esta estrategia estuvo orientada a que el establecimiento escolar, que aporta infraestructura y personal docente y no docente al servicio alimentario, se apropiara del mismo transformándolo en contenidos de aprendizaje. De este modo la escuela, lejos de perder su especificidad, la reafirmaría resignificándola a la luz de las problemáticas sociales actuales.

El contexto socio comunitario de estas escuelas se expresa en las necesidades nutricionales de la población en general, y del sector infantil en particular, como uno de sus aspectos principales. Partir de esta realidad para intentar dar respuestas educativas a di-

chas necesidades, es potenciar el rol de dinamización socio-cultural de la escuela.

La capacitación del personal de conducción y de los maestros de grado brindaría instrumentos que permitan transformar el contexto socio-comunitario en texto pedagógico. El texto pedagógico es el modo particular en que cada escuela desempeña la función sustantiva de transmisión de los saberes socialmente válidos. Se expresa en el proyecto institucional y en los proyectos de cada docente con su grupo de aprendizaje. La significación social del texto pedagógico está en directa relación con la capacidad de cada comunidad escolar de aportar los saberes socialmente necesarios para mejorar la calidad de las herramientas que la población requiere para hacer frente a las carencias.

La capacitación docente procuraría aportar contenidos conceptuales, actitudinales y procedimentales en las áreas sustantivas y aún en las de gestión del Servicio, y su abordaje interdisciplinario desde las disciplinas curriculares (ciencias naturales, ciencias sociales, matemática y lengua).

Este campo de contenidos reconoce como aspectos principales: identificación de intereses, necesidades y problemas de la comunidad (diagnóstico), y la incorporación de saberes elaborados que desarrollen conocimientos que permitan a los niños operar más eficazmente sobre su propia realidad.

La interacción de los saberes elaborados con los saberes de la vida cotidiana surgidos del diagnóstico socio-comunitario, aumenta la calidad de los aprendizajes escolares y por ende de las respuestas frente a las necesidades.

En el Apéndice 4 se detallan los destinatarios y criterios de selección de los participantes, así como el modelo organizativo y la metodología que sostienen el proceso de capacitación.

Capítulo VI

Infraestructura y equipamiento escolar

6.1. DIAGNOSTICO DE LA INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO ESCOLAR.

Desde la perspectiva de los Consejeros Escolares, la insuficiencia e inadecuación de la infraestructura y el equipamiento fue mencionado como el segundo problema por su nivel de importancia. En los talleres realizados en la etapa de diagnóstico, la información relevada a nivel de escuelas coincidió con esta apreciación.

En los talleres los Consejeros expresaron que estos problemas afectaban directamente la calidad del servicio:

- Por ausencia de infraestructura de comedor, se implementaba el servicio en áreas pedagógicas o de recreación (aulas, salón de actos, pasillos), lo que llega a generar pérdida de horas de enseñanza.

- Cuando el equipamiento es inadecuado para la elaboración de la comida (por ejemplo cocina o heladera familiar en vez de industrial), se hacía necesario adecuar el menú al equipamiento.

Estos problemas fueron relevados en la muestra con representatividad estadística a través de las visitas del equipo de arquitectos.

a) Infraestructura Edilicia.

A efectos de evaluar la información obtenida en cuanto a calidad y cantidad de las variables consideradas, se analizaron de manera diferencial los siguientes tipos de establecimientos:

a) Escuelas con servicio de almuerzo (con comedores y locales complementarios: cocinas y depósitos de alimentos).

Se tomó como punto de partida del análisis las características del espacio donde los niños toman los alimentos, así como la disponibilidad de cocinas y depósitos de alimentos acordes para tal fin. Con el objetivo de evaluar déficits existentes, se consideraron aspectos funcionales, estados de conservación edilicia, características constructivas y de habitabilidad, y a partir de estos resultados, se establecieron categorías edilicias, a fin de encuadrar problemas y encarar futuras propuestas de mejoramiento de la realidad observada.

Según los espacios disponibles, se identificaron tres tipos de establecimientos:

1. Establecimientos que contaban con espacios específicos destinados a brindar el servicio: local comedor, cocina y depósito de alimentos.

2. Establecimientos que no contaban con espacio específico para comedor y lo brindan en otros lugares (salones de usos múltiples, pasillos o aulas), pero que tenían cocina y depósito de alimentos.

3. Establecimientos que no tenían espacio dentro de su edificio y brindaban el servicio fuera (comedor centralizado).

Para las tres situaciones descritas se evaluó la magnitud del déficit de espacio, tanto en metros cuadrados faltantes (que deberían anexarse a los ya existentes) o metros cuadrados a construir (cuando no se disponía de ellos).

Se observó que en los establecimientos que no contaban con comedor y el almuerzo se brindaba en lugares alternativos (punto 2), se alteraba la tarea pedagógica (almuerzo en las aulas, por ejemplo) y se desvirtuaba la asistencia alimentaria dado su nivel de inadecuación.

Asimismo se advirtió que un gran porcentaje de los establecimientos que contaban con infraestructura para el servicio alimentario no fueron proyectados para tal fin, sino sólo para brindar copa de leche.

Además, los locales cocinas y depósitos de alimentos carecían de una superficie adecuada y disponían de escaso equipamiento.

La excepción a esta situación fueron las escuelas diseñadas por el "Plan Sarmiento", pues contaban con local, cocina y depósito de alimentos, a pesar de que el almuerzo se brindaba en el patio cubierto.

b) Escuelas con servicio de vianda (con local, cocina y depósito de alimentos).

De acuerdo con disposiciones de la D.G.E. y C., se considera este servicio como sustituto del almuerzo, debido a la carencia de infraestructura y equipamiento de algunos establecimientos para brindar el servicio de comedor.

Por esta razón, y a fin de dimensionar el déficit de superficie de la infraestructura edilicia disponible, se realizaron las siguientes consideraciones:

A los efectos de ponderar la magnitud total de superficie faltante, se consideró una posible transformación edilicia de estas escuelas para brindar almuerzo. De esta manera se mensuró, además de los locales cocina y depósito de alimentos, los metros cuadrados que corresponderían para el comedor. En ese momento sólo en un bajo número de establecimientos se detectó local comedor.

En consecuencia y teniendo en cuenta la cantidad de metros cuadrados faltantes, podría estimarse el monto de las obras que deberían ejecutarse y un eventual plan progresivo de construcción.

La evaluación de la infraestructura edilicia fue realizada contemplando los requerimientos en infraestructura para el número de beneficiarios establecidos por la Dirección de Cooperación Escolar a marzo de 1993.

Los resultados que figuran a continuación provienen de proyecciones de la información obtenida de la muestra con representatividad estadística. Se la presenta en porcentajes (excepto para el caso de los m² de déficit), desagregada para el conjunto de la Provincia (establecimientos con almuerzo/copa de leche y vianda/copa de leche) y para el Conurbano e Interior Provincia a nivel del total de establecimientos. En el apéndice metodológico figuran los criterios utilizados en la evaluación.

Total Provincia de Buenos Aires - Establecimientos con servicio de almuerzo/copa de leche:

En lo que respecta al local comedor, la proyección para los establecimientos evaluados según su adecuación funcional mostró que el 63 % de ellos eran *inadecuados*, lo que indicó un déficit de superficie significativo. Cuadro N° 21.

El elevado porcentaje de *inadecuados funcionales* estaba indicando la necesidad de nuevos metros cuadrados para anexar a los ya existentes o para cubrir los inexistentes y posibilitar, de esta manera, una mejor prestación del servicio.

Para el caso de la cocina, el diagnóstico encontró que en el 86% de los establecimientos el espacio destinado era *inadecuado*.

Se verificó, a su vez, que en el 71% de los establecimientos visitados los depósitos evaluados (entre existentes de reducidas dimensiones y los faltantes) eran *inadecuados* funcionalmente. Para el almacenado de alimentos se constataron dos situaciones típicas: por un lado, los establecimientos que poseían *local*

depósito y por el otro, los que sólo disponían de mobiliario para almacenar ubicado en cualquier otra dependencia del establecimiento (Dirección, Secretaría, circulaciones, bajo escaleras, etc.). El déficit se calculó como suma de metros cuadrados faltantes más inexistentes.

El estado de conservación era predominantemente *bueno*, para los tres locales evaluados. Si se realizaran actividades de mantenimiento de poca envergadura se lograría el ajuste necesario.

A su vez, las características constructivas eran predominantemente *buenas* para los tres espacios evaluados, siendo minoritarias las regulares y casi inexistentes las precarias.

La evaluación edilicia realizada mostró que tanto comedores como cocinas y depósitos de alimentos se encontraron comprendidos en la categoría A (ver el apéndice metodológico). Esto indicó la existencia de edificios *potencialmente* aptos para el servicio educativo y particularmente para el servicio alimentario, con posibilidades de transformación para atender adecuadamente las necesidades de los beneficiarios estimados.

El análisis de las características de habitabilidad indicó:

Luminosidad: La evaluación de la luminosidad de que disponían los tres locales mostró que era predominantemente *suficiente* en un 77% de los establecimientos.

Ventilación: para esta característica los resultados mostraron que era *suficiente* para los tres locales en un 74% de los establecimientos.

Estos valores, para ser debidamente interpretados, deberían relativizarse al encuadrarlos en una *inadecuación funcional* (superficies deficitarias) *muy significativa*. Desagregando por aglomerado, la inadecuación funcional de los tres locales era mayor en el GBA que en el Interior de la Provincia. Esta peor situación relativa del Conurbano en general se reitera para las restantes variables estudiadas.

Total Provincia de Buenos Aires establecimientos con servicio de vianda/copa de leche:

Cabe mencionar, de acuerdo con lo explicitado más arriba, que la evaluación del *deficit funcional* se realizó considerando los locales comedor, cocina y depósito de alimentos, entendiendo a este servicio como "sustituto" del servicio de comedor, al carecer el establecimiento de infraestructura edilicia adecuada. En consecuencia, y de acuerdo con el Cuadro N° 22, un alto porcentaje de los establecimientos que contaban con este servicio poseía cocinas y depósitos *ina-*

CUADRO N° 21
Infraestructura edilicia de los establecimientos
con Comedor/Copa de Leche
TOTAL PROVINCIA DE BUENOS AIRES

LOCALES	EXISTENCIA	ADECUACION FUNCIONAL		DEFICIT	ESTADO DE CONSERVACION			
	DE LOCALES	ADECUADO	INADECUADO		BUENO	REGULAR	MALO	PREDOMINIO
	%	%	%		%	%	%	
COMEDOR	66.5	37.2	62.8	35 916	62.6	33.9	3.5	B
COCINA	100.0	13.9	86.1	20 753	46.6	46.0	7.4	B
DEPOSITO	43.8	28.6	71.4	4 637	63.7	22.6	13.7	B
GENERAL		-	-	61 306				B

LOCALES	CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS				EVALUACION EDILICIA			
	BUENO	REGULAR	MALO	PREDOMINIO	A	B	C	PREDOMINIO
	%	%	%		%	%	%	
COMEDOR	93.0	7.0	-	B	84.2	11.7	4.1	A
COCINA	94.4	5.6	-	B	50.2	42.4	7.4	A
DEPOSITO	89.0	7.7	3.3	B	78.4	11.3	10.3	A
GENERAL				B				A

LOCALES	LUMINOSIDAD (%)		VENTILACION (%)		PREDOMINIO	
	Suficiente	Insuficiente	Suficiente	Insuficiente	Luminosidad	Ventilación
COMEDOR	86.8	13.2	82.1	17.9	SUF.	SUF.
COCINA	85.3	14.7	82.1	17.9	SUF.	SUF.
DEPOSITO	61.4	38.6	57.0	43.0	SUF.	SUF.
GENERAL					SUF.	SUF.

FUENTE: Elaboración propia sobre la base del relevamiento en escuelas de las ramas primaria y preescolar con Comedor/Copa de Leche y Vianda/Copa de leche de la Provincia de Buenos Aires (Agosto de 1993).

decuados (superficies deficitarias). Para cocina el 88% de los casos, depósito 99% y comedor 74%.

Las características constructivas eran predominantemente buenas, así como su estado de conservación.

Respecto de las características de habitabilidad: luminosidad y ventilación eran suficientes en las cocinas e insuficientes en los depósitos. Esta conceptualización se enmarcó dentro de las mismas consideraciones realizadas para la misma variable en lo que hace a los establecimiento con servicio de almuerzo. Cuadro N° 22.

b) Equipamiento Escolar.

Complementando a la infraestructura edilicia, el equipamiento posibilita en todas sus variantes (mobiliario, equipos, artefactos y vajilla) la implementación del servicio alimentario en los establecimientos escolares. Por lo tanto, para poder evaluar su real incidencia en la prestación del servicio, se relevaron cantidades existentes y estado de conservación, ordenando la información de acuerdo con los siguientes criterios:

- Escuelas con servicio de almuerzo (se estimó el equipamiento existente considerando el funcionamiento del comedor en dos turnos) de acuerdo con los siguientes requerimientos:

Local Comedor: mobiliario (asientos, mesas y muebles de apoyo o guarda vajilla); vajilla (correspondiente al servicio de almuerzo).

Cocina: equipos y artefactos (para limpieza y preparación de alimentos); utensilios (para preparación y cocción de alimentos).

Depósito: mobiliario (para almacenamiento de alimentos).

- Establecimientos con servicio de vianda (para establecer los requerimientos se consideró su característica de servicio "sustituto" del comedor), evaluándose la existencia de mobiliario (asientos, mesas y muebles de apoyo guardavajilla) y vajilla (se asimila a la del almuerzo).

Cocina: equipos y artefactos (para limpieza y preparación de alimentos); utensilios (para preparación y cocción de alimentos).

Depósito: mobiliario (para almacenamiento de alimentos).

Se presentan los resultados desagregados al mismo nivel que en la evaluación de la infraestructura, procesados de acuerdo con los criterios establecidos en la Metodología. La información relevada estaba referida a:

1- Disponibilidad de elementos existentes (grado de cumplimiento en porcentaje de establecimientos).

2- Estado de conservación de elementos existentes.

3- Tipo de combustible usado para el servicio alimentario.

Se obtuvieron los siguientes resultados:

1.- Disponibilidad de equipamiento (porcentaje de establecimientos según categorías establecidas). Para el total Provincia de Buenos Aires se halló:

DISPONIBILIDAD		
Baja	Media	Alta
56,11 %	35,49 %	8,4 %

La muestra registró también que en el 51% de las escuelas del GBA y en un 19% de las del Interior, los niños llevaban sus utensilios para comer en la escuela.

2.- Estado de conservación del equipamiento existente:

Calificación adoptada: Bueno (en uso, sin deterioro).

Regular (en uso, con deterioros posibles de reparar).

Malo (fuera de uso).

Se consignó la calificación predominante para el total en la Provincia de Buenos Aires:

Local Comedor: Mobiliario: Bueno 53 %.

Vajilla: Bueno 93 %.

Local Cocina: Equipos y artefactos: Bueno 91,5 %.

Utensilios: Bueno 60,0 %.

Local Depósito: Mobiliario: Regular 73 %.

3.- Tipo de combustible utilizado: se encontró el siguiente porcentaje de establecimientos para el total Provincia de Buenos Aires:

TIPO DE COMBUSTIBLE	
Gas natural 34,59 %	Gas envasado 65,41 %

c) Conclusiones de la etapa de diagnóstico.

Como diagnóstico general de la situación encontrada en la infraestructura edilicia se puede señalar que la situación era relativamente homogénea en cuanto al estado de la infraestructura edilicia disponible para brindar el servicio alimentario en sus dos modalidades: almuerzo/copa de leche - vianda/copa de leche en las dos áreas consideradas (Conurbano e Interior de Provincia).

CUADRO N° 22

Infraestructura edilicia de los establecimientos con Vianda/Copa de Leche

TOTAL PROVINCIA DE BUENOS AIRES

LOCALES	EXISTENCIA DE LOCALES	ADECUACION FUNCIONAL		DEFICIT M2	ESTADO DE CONSERVACION			PREDOMINIO
		ADECUADO	INADECUADO		BUENO	REGULAR	MALO	
	%	%	%	%	%	%	%	
COMEDOR	28.4	26.1	73.9	34 890	100.0	0.0	0.0	B
COCINA	100.0	11.6	88.5	13 595	81.7	10.8	7.5	B
DEPOSITO	7.5	1.1	98.9	3 653	100.0	0.0	0.0	B
GENERAL		-	-	52 138				B

LOCALES	CARACTERISTICAS CONSTRUCTIVAS				EVALUACION EDILICIA			
	BUENO	REGULAR	MALO	PREDOMINIO	A	B	C	PREDOMINIO
	%	%	%		%	%	%	
COMEDOR	100.0			B	100.0			A
COCINA	90.8	9.3		B	81.8	6.4	11.8	A
DEPOSITO	100.0			B	100.0			A
GENERAL				B				A

LOCALES	LUMINOSIDAD (%)		VENTILACION (%)		PREDOMINIO	
	Suficiente	Insuficiente	Suficiente	Insuficiente	Luminosidad	Ventilación
COMEDOR	81.3	18.7	76.0	24.0	SUF.	SUF.
COCINA	57.4	42.6	50.2	49.8	SUF.	SUF.
DEPOSITO	72.7	27.3	4.4	95.6	SUF.	INS.
GENERAL					SUF.	-

FUENTE: Elaboración propia sobre la base del relevamiento en escuelas de las ramas primaria y preescolar, con Comedor/Copa de leche y Vianda Copa de leche de la Provincia de Buenos Aires (Agosto de 1993).

En las variables analizadas aparecían porcentajes significativos de establecimientos *inadecuados funcionalmente* en el conjunto de locales que integraban la infraestructura edilicia para brindar el servicio, sin diferencias importantes por jurisdicción. Cabe aclarar que este déficit funcional se acrecentaba en aquellos establecimientos que brindaban almuerzo pero no disponían de espacio específico para tal fin y lo hacían en lugares alternativos (pasillos, aulas, salón de usos múltiples, etc.).

Los resultados obtenidos para las cocinas indicaron la falta de dimensiones suficientes para albergar un equipamiento adecuado y espacio para elaborar la comida (para ambas modalidades). Ello se hacía más crítico en escuelas con matrícula importante, ya que imponía serias restricciones para la elaboración de la comida, lo que atentaba contra su calidad.

En lo que se refiere a los depósitos para almacenar alimentos, se verificó un déficit importante tanto por inexistencia como por sus escasas dimensiones. Esta situación incidía negativamente para el control y conservación de los víveres.

Respecto de las condiciones del estado de conservación, características constructivas, evaluación edilicia, características de habitabilidad (luminosidad y ventilación), que en la mayoría de los establecimientos eran *buenas y suficientes*, se las debe analizar dentro de algunas consideraciones que las relativizan, y que se exponen a continuación:

* Si bien las cualidades edilicias resultaban genéricamente aceptables (para un gran porcentaje de establecimientos), éstas se verificaron en un marco de *inadecuación funcional muy significativa* (magnitud del déficit de superficie expresados en planillas y cuadros adjuntos).

* Las calificaciones resultantes para las distintas variables anteriormente mencionadas, definían en forma preliminar una situación no crítica respecto al estado de la infraestructura edilicia; sin embargo, lo observado respecto a los componentes físicos del servicio alimentario expresaban un nivel muy primario en cuanto a las *cualidades estéticas elementales* que deberían reunir los ámbitos donde se brinda el servicio.

* Entre algunas de las razones que explican la situación descrita, se considera como principales las siguientes:

— Creación del servicio sin tener un correlato en la infraestructura correspondiente, no sólo con respecto a la matrícula de origen, sino también a su previsible incremento.

— La infraestructura disponible en muchos casos debía su existencia al esfuerzo de mantenimiento de cooperadoras y docentes.

— La *calidad edilicia* de los locales destinados al servicio no siempre se correspondía con la del establecimiento, a pesar de que el relevamiento realizado no haya arrojado características de precariedad para ellos.

— La infraestructura edilicia disponible en varios de los establecimientos visitados no mostraba haber sido construida sobre la base de una planificación central, sino que aparecía como "emergente" de una necesidad social, a la cual se respondió con voluntad y esfuerzo por parte de cooperadoras, docentes y en algunos casos con contribuciones de la comunidad.

En lo que respecta al equipamiento escolar se detectó que:

* La disponibilidad del equipamiento era deficitaria, en un alto porcentaje de establecimientos.

* El estado de conservación del equipamiento era predominantemente bueno. Ello indicó un aspecto positivo relativizado por la baja disponibilidad detectada.

* Respecto al combustible más usado para elaborar los alimentos, los resultados obtenidos expresaron un predominio de gas envasado en dos tercios de los establecimientos. Ello supone una incidencia diferencial en el costo de la ración respecto al uso de gas natural, así como dificultades ocasionadas por recambios periódicos de las unidades necesarias para el consumo.

Así, la observación de las condiciones generales de los comedores mostró como dato significativo una correspondencia entre el lugar en que se brindaba el servicio y la situación de pobreza de los niños asistentes.

6.2 PROPUESTA PARA LA ADECUACION DE LA INFRAESTRUCTURA Y EL EQUIPAMIENTO ESCOLAR.

En función de esta descripción, y a efectos de aportar un instrumento que fuera de utilidad en el proceso de reformulación, se desarrolló un modelo que permite calcular el costo de reparación, adecuación funcional, construcción nueva y equipamiento de los comedores escolares.

Dada la magnitud del costo económico que implicaría acondicionar la infraestructura, no se consideró conveniente realizar un cálculo global a priori de las refacciones y construcciones a nuevo. Además, este

cálculo resultaría muy impreciso debido a que requiere un análisis específico de los establecimientos a transformar, la determinación de prioridades por distrito y la adecuación a las posibles nuevas modalidades de prestación del servicio.

Por tales motivos, se consideró más pertinente presentar costos aproximados de las distintas posibilidades por medio de un modelo para una escala de establecimientos de 100 beneficiarios, lo cual permitiría aproximarse a estimaciones una vez definido el número de establecimientos y tipo de refacciones por distrito. Su desarrollo pormenorizado se encuentra en el "Informe Final, Resultados de la Etapa de Reformulación", PROMIN, 1994.

Capítulo VII

Sistema de información

7.1 SITUACION DEL REGISTRO DE INFORMACION Y EL EQUIPAMIENTO INFORMATICO DE LOS CONSEJOS ESCOLARES.

A través del cuestionario enviado a los Consejos se trató de identificar las formas predominantes de registro de la información.

Se encontró que, aún cuando contaban con equipamiento informático, el registro manual de la información era la modalidad que prevelece. Tanto en el Interior como en el Conurbano la casi totalidad de los

Consejos contestaron que llevaban de este modo los registros de asistencia media, la solicitud de cupos por parte de las escuelas, la emisión de los cheques para las Asociaciones Cooperadoras, el control de la facturación, el balance mensual y el anual.

El siguiente cuadro señala tal situación:

CUADRO N° 23

Procedimientos de registro de información				
	Gran Bs. As. N°	Resto Provincia N°	Gran Bs. As. %	Resto Provincia %
Manual y computarizado	3	12	25	13
Manual	8	74	67	82
Computarizado	1	0	8	0
No sabe / no contesta	0	4	0	4
TOTAL	12	90	100	100

Fuente: Elaboración propia sobre la base de información de los Consejos Escolares de la Provincia de Buenos Aires (septiembre - octubre 1993).

También se solicitó información a los Consejos respecto de: a) tipo del equipamiento informático; b) periféricos adicionales; c) software que utilizaban; d) conexión con redes; e) disponibilidad de fax.

De acuerdo con los datos recibidos, de los 19 distritos del Gran Buenos Aires, los cinco que contestaron poseían equipamiento y estaban conectados por correo electrónico a la Dirección General de Escuelas y Cultura. Del resto de los Consejos que integran la Provincia, sobre 44 que dieron respuesta a la solicitud, sólo dos no poseían equipamiento, y la casi totalidad del resto estaban conectados a la red de la D.G.E. y C. Según este relevamiento, el equipamiento declarado por los Consejos estaba compuesto en su totalidad por

PC-AT. En éstos se estaban corriendo sistemas instalados por la D.G.E. del tipo de ingreso docente, porteros y personal auxiliar, además de diversos utilitarios. Como se dijo anteriormente, los equipos estaban conectados por correo electrónico, procedimiento que tiene sus limitaciones, ya que si bien se puede establecer comunicación entre puestos, no es confiable para la transmisión de datos o paquetes de información.

A nivel central, la Dirección de Cooperación Escolar de la D.G.E. manejaba predominantemente la información de manera manual, siendo los registros de mayor peso los referidos a cupos por establecimientos y Consejos, a partir de los cuales se definía el giro mensual de fondos.

7.2. PROPUESTA DE ORGANIZACION DEL SISTEMA DE INFORMACION.

a) Características y objetivos del Sistema de Información.

Tal como se señala en el Anexo 19 del PROMIN (Ministerio de Salud y Acción Social, 1993), los sistemas de información deben ser concebidos como *instrumentos de apoyo* de la gestión de los programas sociales. En ese sentido constituyen una *estructura de soporte* que sustenta su funcionamiento.

Conforman una de las herramientas centrales de la administración de organizaciones, que deben integrarse jerárquicamente de acuerdo con su especificidad, y las funciones que cumplen.

A su vez, deben relacionarse con los distintos niveles de decisión de la estructura organizacional, brindando el soporte de información a quienes intervienen en la toma de decisiones.

Así considerado, un aspecto de vital importancia es el referido a las características y condiciones de la información que alimenta el sistema, dado que si la información es incorrecta o poco confiable, sus resultados no serán adecuados, independientemente del diseño del sistema. Por lo tanto, el desarrollo de un sistema confiable requiere auditar y controlar la información que ingresa al mismo. Para ello debe realizarse un análisis de los circuitos de generación y transmisión de la información, así como considerar el correcto diseño de los formularios de captura de la información en lo que respecta a las variables e indicadores que lo integran.

Enmarcado en estas consideraciones, el estudio consideró que el Sistema de Información del Servicio Alimentario Escolar debería cumplir, desde su inicio y en especial en vista de su posible conversión en programa, con los siguientes objetivos:

a) Producir la mínima información necesaria, útil y oportuna que posibilite la planificación, programación, gestión, monitoreo y evaluación de las acciones que se ejecuten de acuerdo con los criterios establecidos en el proceso de reformulación.

b) Generar información objetiva en cuanto a la definición teórica de los hechos a medir y confiable en relación con los instrumentos y mecanismos de captura, transmisión y tratamiento de los datos.

c) Integrarse con fuerte apoyo institucional a la estructura organizativa del programa, posibilitando de esta manera que la información que produzca constituya un real instrumento de uso por parte de los res-

ponsables de la toma de decisiones a distintos niveles (Anexo 19, del PROMIN, M.S. y A.S., 1993).

Teniendo en cuenta la situación reseñada y las características que asumiría el proceso de reformulación en lo que hace a la estructura organizativa propuesta para la puesta en marcha y la primer etapa, se propuso para el *corto plazo*:

- El diseño de un Sistema de Información en el cual la responsabilidad sobre el procesamiento y manejo de la información correspondiera al Nivel Central. Su descentralización debería ir acompañando los procesos de este tipo propuestos en el mencionado capítulo.

- Incluir en el diseño la información mínima requerida para el arranque del proceso de reformulación, previendo la posibilidad de incorporar nuevos componentes a medida que se definieran sus lineamientos y los distintos niveles involucrados se sensibilizaran respecto de la importancia de contar con una herramienta de este tipo para la toma de decisiones.

b) Componentes e información básica.

Para cumplir con los objetivos previstos y los requerimientos arriba mencionados, el sistema debería proveer información sobre los siguientes aspectos: a) los beneficiarios del servicio; b) los establecimientos prestadores; c) la gestión de los fondos; d) la prestación del servicio a nivel de escuelas, a través del monitoreo y supervisión.

La información mínima a considerar en cada caso se detalla a continuación.

Información básica sobre beneficiarios del Servicio Alimentario Escolar

Incluiría información sobre:

- Beneficiarios potenciales: fue generada en el desarrollo de la Etapa de Reformulación. Es la referida al número de beneficiarios por distrito de acuerdo con los indicadores propuestos en el Capítulo 2. Anualmente deberían actualizarse sus valores de acuerdo con las tasas de crecimiento de la población que figuran en el Censo 1991 y a los criterios definidos en el referido capítulo.

- Beneficiarios según índice de vulnerabilidad de los establecimientos: esta información se obtendría, en el corto plazo, como resultado de la aplicación de la encuesta a establecimientos, de acuerdo con lo indicado en el mencionado capítulo. En el mediano plazo incorporaría los resultados del Censo de Talla a escolares de primer grado.

Información básica sobre establecimientos prestadores del Servicio Alimentario.

Registraría las características de cada uno de los establecimientos prestadores del servicio alimentario escolar, incluyendo información sobre:

- a) Consejo Escolar y número del establecimiento;
- b) localidad, domicilio y teléfono;
- c) rama y matrícula;
- d) cupo solicitado por tipo de servicio;
- e) asistencia media por mes del año anterior;
- f) características de la escuela (ubicación rural, urbana o en zona de villas);
- g) equipamiento mínimo (cocina y heladera);
- h) personal afectado al servicio;
- i) modalidad de gestión del servicio.

Se sugirió su relevamiento al inicio del proceso de reformulación, y su actualización cada dos años al comienzo del ciclo lectivo.

Información básica sobre gestión de los fondos.

El envío de los fondos a los Consejos correspondiente al subsidio alimentario se basaba en la asistencia media de los beneficiarios. De la diferencia entre la asistencia media y los fondos girados en función de los cupos solicitados surgía el excedente con el cual los Consejos daban respuesta a los costos indirectos del servicio. En el corto plazo y hasta tanto se definirían partidas presupuestarias específicas, por medio de este proceso se proponía realizar el control sobre la gestión de los fondos a través de dos módulos que proveerían información sobre:

- Asistencia media.

Permitiría realizar el control de raciones por Consejo Escolar (identificado por nombre y número) por medio del registro de los siguientes datos:

- a) mes, año;
- b) establecimiento por rama;
- b) matrícula;
- c) raciones simples y dobles de comedor, vianda y copa de leche;
- d) número de días en que se brinda la prestación en el mes.

La periodicidad de la información sería mensual. El formulario debería ser llenado por el Consejo Escolar con información provista por las escuelas y remitido al Nivel Central para su carga y procesamiento en los plazos establecidos.

- Control del uso de excedentes

Esta información fue pensada para el control de los fondos generados por los Consejos vía excedentes y para el caso en que se enviaran partidas específicas para utilizar para los fines previstos en la Resolución 1485, de uso de esos fondos. Permitiría el registro de entrega de fondos, almacenando el código del Consejo, fecha de efectivización y las rendiciones por uso de excedentes de acuerdo con los motivos indicados en la mencionada resolución.

La periodicidad dependería de la existencia de las partidas específicas y de las rendiciones de los Consejos por uso de excedentes. Debería preverse que los Consejos presentaran esta información por lo menos dos veces al año.

El software correspondiente fue desarrollado durante la etapa de reformulación e instalado en el Área de Planificación del Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón".

Información básica para el monitoreo y supervisión de la prestación del servicio.

El monitoreo posibilita dar seguimiento a los procesos para el cumplimiento de las actividades en función de las metas propuestas para cada una de ellas, aportando a través de sus indicadores elementos continuos que permitan tomar decisiones y corregir los eventuales desvíos que se produzcan (Anexo 19, del PROMIN, M.S. y A.S., 1993).

Para el corto plazo se propuso realizar el monitoreo del funcionamiento del servicio a nivel de escuelas. Como se verá a continuación, no se incluyeron indicadores que midan el impacto que el servicio logra sobre la población objetivo a través de la ejecución de sus acciones. Estos requerirían la aplicación de metodologías específicas que deberían definirse una vez que el programa en su conjunto y el Sistema de Información en particular alcanzara un grado de desarrollo que lo posibilite.

Dado que a lo largo de todos los años de funcionamiento del servicio alimentario escolar en la Provincia de Buenos Aires, no se habían realizado monitoreos y evaluaciones sistemáticas, así como era escaso el alcance de los procedimientos de supervisión, se sugirió comenzar monitoreando algunas variables básicas que permitirían evaluar la gestión del servicio.

En el corto plazo el monitoreo debería abarcar escuelas primarias y preescolares con servicio de comedor-copa de leche y vianda-copa de leche, por ser los de mayor incidencia nutricional y sobre las cuales debería recaer el mayor esfuerzo de la reformulación. Gradualmente deberían incluirse otras ramas y servicios.

El monitoreo se ejecutaría por medio de una encuesta a llevarse a cabo en el momento de prestación del servicio. Se propusieron las siguientes variables a relevar:

- * Número de asistentes en el momento en que se realiza el relevamiento.

- * Cupo asignado al establecimiento.

- * Número de niños según el libro de registro de asistencia diaria al servicio.

- * Registro del menú del día.

- * Coincidencia entre el menú servido y el programado.

- * Cantidad de personal: cocineros, ayudantes, porteros.

- * Número de niños que llevan sus utensilios para comer.

- * Número de artefactos y estado de conservación (cocina y heladera).

- * Para escuelas con modalidad descentralizada: precio de compra según última factura de cuatro productos básicos de la dieta (dos productos cambiarían en cada onda).

En lo que hace a las *alternativas del diseño muestral*, se propuso una metodología de relevamiento por ondas, que sería conveniente efectuar dos veces al año para permitir un mejor seguimiento. En caso que esto no fuera posible, se sugirió como mínimo su realización anual.

Por ser las dos primeras variables mencionadas las de mayor importancia para este tipo de monitoreo, las muestras que se propusieron permitirían estimar con confiabilidad estadística el porcentaje de asistentes al comedor respecto del cupo en las dos ondas, así como determinar cambios en el porcentaje/cantidad de asistentes de un momento a otro (La propuesta de muestreo y los criterios para el funcionamiento del sistema se desarrollan, en el "Informe Final, Resultados de la Etapa de Reformulación").

Cabe reiterar que el monitoreo fue pensado con fines de seguimiento del funcionamiento del servicio con criterios de representatividad estadística. Sin embargo, sus resultados constituirían un insumo relevante para la definición de los *Consejos Escolares y establecimientos* que deberían ser supervisados con fines de control administrativo y de gestión.

Al respecto se consideró que los aspectos centrales a ser supervisados a *nivel de Consejos* deberían ser mínimamente: a) asistencia media; b) utilización de excedentes (destino, fines y precios); c) precios de compra de los alimentos y demás insumos en caso de modalidades de compras centralizadas.

c) Difusión de la información.

Con el conjunto de datos registrados a partir de los aspectos mencionados en los puntos anteriores se generaría información sistemática (de carácter rutinario y con frecuencia predeterminada) que debería ser difundida de manera periódica entre las distintas instancias intervinientes en la gestión.

La difusión de la información contribuiría a la transparencia en la toma de decisiones y a la relación de los distintos niveles de gestión entre sí y con el nivel central.

Se propuso la distribución de las siguientes tabulaciones según la periodicidad indicada:

- Proyección del número de beneficiarios potenciales por distrito, según distintos criterios (anual).

- Número de beneficiarios por establecimiento y distrito según índice de vulnerabilidad de las escuelas (anual).

- Resumen de raciones simples y dobles por distrito, rama, tipo de servicio, días de prestación y montos girados (trimestral).

- Resumen de montos por uso de excedentes por distrito, según fines (bianual).

- Comparación de los datos anteriores con beneficiarios solicitados (cupos) por aglomerado o distrito (anual o bianual).

- Cantidad de establecimientos por distrito según características, tipo de servicios y modalidad de gestión, coincidencia entre menú programado y servido, equipamiento y personal afectado (anual o bianual).

- Número de asistentes reales por tipo de servicio en relación al cupo solicitado y la asistencia media por aglomerado o distrito (anual o bianual).

- Variaciones de precios de productos básicos de la dieta en establecimientos con modalidad descentralizada de gestión, por aglomerado o distrito (anual o bianual).

Capítulo VIII

Recomendaciones generales

En los capítulos anteriores se detallaron las propuestas específicas que el estudio desarrolló para la transformación del Servicio Alimentario Escolar en las diferentes dimensiones consideradas en el proceso de reformulación, en el corto, mediano y largo plazo.

Al respecto, se sugirieron las siguientes convenciones de tiempo para caracterizar cada uno de estos periodos: para el corto plazo se propuso la coincidencia de la programación de las actividades con el ejercicio presupuestario, esto es, la vigencia anual. Para el mediano se consideró el lapso de tres años y para el largo, cinco años. Se pensó que los tiempos apuntados eran los adecuados para producir resultados en el campo de las políticas alimentarias, sujeto a un proceso de construcción definido por transformaciones y modificaciones del escenario político.

Las propuestas para el proceso de reformulación reseñadas se sustentaron en la consideración de que éste debería asumir como objetivo final *transformar al Servicio Alimentario Escolar en un programa que lograra, desde una orientación social y pedagógica, complementar la atención de las necesidades nutricionales de la población escolar en situación de vulnerabilidad social, para elevar sus condiciones de salud y educación.*

Dadas las características nutricionales de los escolares de la Provincia, donde una proporción importante de los niños presentaba problemas de obesidad, el programa debería extender sus objetivos a la *educación alimentaria y la prevención de tales problemas en el conjunto de la población escolar.*

Para ello se consideró necesario una transformación gradual pero sostenida en el tiempo, razón por la cual fueron previstas tres etapas. Estos plazos podrían acortarse o extenderse, dependiendo de la dinámica que les imprimieran los distintos sectores participantes de esta transformación.

En coincidencia con el carácter de instrumento de trabajo que se le atribuyó al informe de reformulación, que podría aplicarse total o parcialmente según la coyuntura política y las restricciones presupuestarias que enmarcaran el proceso, a continuación se incluyen los lineamientos generales que deberían guiar las *acciones básicas para la puesta en marcha del proceso de reformulación.*

Algunos surgieron de los capítulos específicos y otros de consideraciones globales que abarcaron la articulación de las distintas dimensiones y correspondieron a dos niveles de prioridades, según se detalla a continuación.

ASPECTOS PRIORITARIOS REFERIDOS AL CONJUNTO DEL PROCESO DE REFORMULACION

1. Focalización de las acciones.

- A lo largo del Proyecto se encontró que, si bien el Servicio Alimentario tenía por finalidad asistir a los niños con carencia alimentaria, los criterios de focalización aplicados eran sólo medianamente adecuados. Por ejemplo, para talla-edad, considerado un indicador confiable de situación social, un tercio de los niños en riesgo del total de la Provincia no recibía ninguna asistencia alimentaria en escuelas que brindaban el servicio.

- El Conurbano abarcaba más del 60% de la matrícula y los beneficiarios de los establecimientos con servicio alimentario, coincidente con el hecho de que en él se encuentra también la mayor concentración de pobreza de la Provincia.

- Las áreas correspondientes a los Estratos 5 y 6 de la EPH son los espacios geográficos en que se ubica la mayor proporción de población en situación de vulnerabilidad social de acuerdo con criterios de necesidades básicas insatisfechas (áreas que abarcan más de un 40% de jefes de hogar sin educación o con primaria incompleta).

- Las ramas primaria y preescolar son las de más alta incidencia respecto de la matrícula escolar y agrupan a su vez las mayores proporciones de población biológicamente vulnerable.

En función de ello, *se sugirió considerar en primer lugar la atención de la población y los establecimientos que se encontraban comprendidos dentro de los Estratos 5 y 6. Esto implicaba que estas áreas geográficas fueran consideradas prioritarias dentro de cada distrito y para cada acción específica que el programa desarrollara.*

Esto requeriría definir con precisión, a través de estudios específicos, las características de la población

que asiste a los establecimientos primarios y preescolares en lo que se denominó "área de influencia" (hasta cinco cuadras del límite de estos estratos), a efectos de determinar su inclusión dentro de las prioridades señaladas.

A su vez, en los establecimientos primarios y preescolares debería concentrarse el mayor esfuerzo de transformación del servicio. Se sugirió realizar estudios puntuales referidos a las escuelas medias y de adultos, no abarcadas en la etapa de diagnóstico y en función de sus resultados definir la aportación de recursos.

2. Prestaciones alimentarias.

Del estudio realizado surgió que la vianda es la prestación que presenta mayores problemas, tanto por el incumplimiento de pautas programáticas detectadas como por la calidad y cantidad nutricional de la prestación que de ello se derivaría.

Teniendo en cuenta lo anterior, *se consideró recomendable encarar un proceso de jerarquización de la vianda, haciéndola semejante al almuerzo en la concepción del servicio.* Esto implicaría respetar su especificidad de prestación limitada en sus contenidos nutricionales en función de las características de infraestructura y personal de los establecimientos en que se brinda, pero a la vez:

- mejorar sus aportes nutricionales, lo que requeriría elevar el monto de la ración;
- seleccionar los beneficiarios con los mismos criterios que los utilizados en el caso del servicio de almuerzo;
- brindar la prestación en el mismo horario que el almuerzo, independiente de la copa de leche.

En apoyo de esta estrategia, sería necesario la elaboración de cartillas que contengan menús de vianda y copa de leche para distribuir a los Consejos Escolares, sobre la base de las recomendaciones enunciadas en el Capítulo 3. También se sugirió asistir, desde el Nivel Central, en la resolución de dificultades puntuales que derivaran de la aplicación de esta recomendación (en particular a los distritos con servicio masivo de vianda en establecimientos en áreas de Estratos 5 y 6).

3. Estructura organizativa.

La existencia de una estructura organizativa que pusiera en marcha el proceso de reformulación de acuerdo con las prioridades señaladas, constituía un

requerimiento que afectaba la marcha global del proceso. En ese sentido, el estudio consideró que *no sería recomendable iniciar las actividades de reformulación sin contar con una estructura organizativa mínima que, desde el Nivel Central, sustentara técnicamente las decisiones políticas que sería necesario aplicar, así como la continuidad y calidad de la gestión.*

ASPECTOS PRIORITARIOS A CONSIDERAR EN EL CORTO PLAZO REFERIDOS A DIMENSIONES ESPECIFICAS DEL PROCESO DE REFORMULACION

4. Procedimientos de selección de beneficiarios.

- Se sugirió iniciar, a través de talleres, *un proceso de sensibilización con los Consejeros Escolares* para consensuar los aspectos tendientes a aproximar de manera gradual la distribución de los cupos a los criterios propuestos de estimación del número de beneficiarios potenciales por distrito, así como ajustar los restantes mecanismos de focalización considerados en el Capítulo 2.

- Se recomendó aplicar la encuesta con representatividad estadística indicada en dicho capítulo, a escuelas primarias y preescolares, a fin de contar con información que permita definir con precisión cantidades de población beneficiaria por establecimiento y distrito.

5. Aspectos alimentarios y nutricionales.

- En el marco de las prioridades generales presentadas en el punto anterior y adicionalmente a lo señalado para la vianda, se propuso mejorar el almuerzo y la copa de leche en las escuelas en Estratos 5 y 6. Ello requeriría capacitar en la selección y elaboración de alimentos a los cocineros y ayudantes de cocina de estos establecimientos, así como apoyar esta actividad con cartillas con sugerencias para simplificar menús en establecimientos con alta matrícula.

- Se consideró recomendable *realizar una experiencia piloto utilizando el sistema de raciones industrializadas preelaboradas en establecimientos con alta matrícula.* Dadas las ventajas en la disminución del tiempo de trabajo que esta modalidad presenta, antes de tomar decisiones sobre su aplicación en gran escala parecería necesario observar su aceptación por parte de los niños, por medio de una experiencia pro-

longada de prestación diaria que permita compararla con los menús tradicionales.

- Teniendo en cuenta las limitaciones en lo que hacía a equipamiento y personal, en el proceso de transformación del servicio de vianda se sugirió considerar la privatización de su prestación vía la adquisición de menús elaborados (en especial los que demandan procesos complejos de manipulación que dificultan su realización en la escuela).

- De acuerdo con lo anterior, se propuso considerar prioritariamente la posibilidad de que *microemprendimientos productivos impulsados desde diversos programas sociales pudieran abastecer el servicio*.

La capacidad de generar trabajo e ingresos a partir de una actividad que requiere bajos niveles de complejidad (en capacitación y equipamiento) dada la simplicidad de los menús requeridos en este servicio, así como la posibilidad de entrenamiento que ofrece en términos de capacitación para la venta de servicios de este tipo en el sector privado, hacía particularmente adecuado promover la articulación del servicio alimentario escolar con tales emprendimientos productivos a partir de acuerdos con los organismos promotores de su actividad (tanto gubernamentales como no gubernamentales).

- Se sugirió que estas medidas, ligadas a un proceso general de optimización del servicio, fueran acompañadas por un incremento gradual del monto de la ración. Para un primer momento de transición se propuso utilizar las propuestas de menús indicados en el Apéndice 3.

6. Modalidades de prestación del servicio.

- El análisis efectuado señaló las ventajas de orden económico derivadas de la compra mayorista de los insumos requeridos para la prestación del servicio alimentario. Permitía, a su vez, una mayor homogeneidad en la calidad y cantidad de los menús, menor participación del personal directivo y docente y mayor posibilidad de supervisión y control de los alimentos adquiridos. *Se recomendó dar apoyo técnico a los Consejos Escolares para mejorar sus sistemas de compras tendiendo a la centralización de la adquisición de los alimentos, en especial los no perecederos*. Esta modalidad debería hacerse extensiva al resto de los insumos incluidos en la prestación. Los Consejos podrían utilizar los fondos generados por esta vía a aumentar la calidad y cantidad de la dieta y el número de beneficiarios y a mejorar el equipamiento y la infraestructura.

7. Acciones de capacitación y asistencia técnica.

- La capacitación debería acompañar las reformas propuestas. Para ello sería necesario identificar claramente los destinatarios en función de las prioridades señaladas. Se consideró que la puesta en práctica de un proceso integral de capacitación como el diseñado en el Capítulo 5 debería ser aplicado con un fuerte respaldo institucional en financiamiento y continuidad, ya sea con la presentación que se incluye en el capítulo respectivo o acotado a las prioridades generales reseñadas.

- Mientras tanto se sugirió generar las condiciones en el nivel central para brindar *capacitación y asistencia técnica puntual para la resolución de dificultades inherentes a la aplicación de las propuestas indicadas más arriba*.

- Respecto a este punto se consideró particularmente importante la posibilidad de brindar asistencia técnica a los Consejos Escolares que estuvieran dispuestos a iniciar procesos de reconversión de sus actuales modalidades de prestación del servicio hacia formas centralizadas de gestión.

Se sugirió priorizar la asistencia a los Consejos con disposición a participar activamente del proyecto global de reformulación, de acuerdo con los criterios y prioridades propuestos e incluir un proceso de monitoreo específico de cada una de las experiencias que se realizaran (además del monitoreo general del servicio común a todos los Consejos).

8. Sistema de Información.

- El desarrollo de las actividades propuestas requeriría de un sistema de información que opere como instrumento de apoyo de la gestión. Considerando que los procedimientos de manejo de la información presentaron serias falencias y que en la Provincia de Buenos Aires, tal como se indica en el Capítulo 7, no se han realizado monitoreos y evaluaciones sistemáticas del servicio alimentario, *se recomendó la creación de un sistema en el cual, en el arranque del proceso, la responsabilidad del manejo y procesamiento correspondiera al nivel central*.

El sistema debería proveer mínimamente información sobre los siguientes aspectos: a) los beneficiarios; b) los establecimientos prestadores; c) la gestión de los fondos; d) el funcionamiento del servicio (a partir del monitoreo de algunas variables básicas que permitan su seguimiento).

9. Organización y administración.

- La *modalidad de trabajo por programa* es una herramienta organizativa que tiene por objetivo lograr resultados articulando actividades de distintas áreas de una o más organizaciones. Se basa en la asignación de recursos a resultados específicos y determinables, pero no necesariamente acotados en el tiempo, sino que pueden mantenerse o incrementarse mientras persistan las necesidades que le dieron lugar. *Por sus características se la consideró la más adecuada para llevar adelante la tarea de transformación del Servicio Alimentario Escolar.*

- *La principal recomendación para la nueva organización se refirió al carácter dinámico que debería adoptar, el cual se lograría identificando los grandes lineamientos y actualizando continua y sistemáticamente la gestión a los cambios que surjan del contexto (educativo, social, nutricional y económico).*

- *Conforme a lo planteado en el punto 3, se sugirió la creación de una estructura mínima correspondiente al nivel central, responsable de garantizar la normatización y homogeneidad de la prestación del servicio en todo el territorio provincial.* Esto sería realizado por medio de la planificación, la normatización técnica y administrativo-contable, así como mediante el control y seguimiento de los resultados que se realicen en forma sistemática a fin de realimentar la programación.

La estructura organizativa mínima es la propuesta en el Capítulo 1. *A modo de grupo de trabajo (sin subdividirse en unidades organizativas) sus integrantes deberían distribuir su dedicación entre la gestión del servicio propiamente dicha y la tarea de organización del programa.*

10. Marco normativo.

- Teniendo en cuenta las características que en el momento de realizar el estudio presentaba la organización del Servicio Alimentario, al respecto se consideró conveniente transitar por el camino de la compatibilización de atribuciones entre las diferentes organizaciones intervinientes en su prestación.

La integración de la acción de diversos sectores sobre una misma población meta requeriría de una normativa que acompañara lo más flexible y ampliamente posible esta experiencia de cogestión institucional de una política social integrada.

11. Infraestructura y equipamiento.

- Los esfuerzos en este plano deberían ser prioritariamente realizados en establecimientos ubicados en áreas de Estratos 5 y 6 de la EPH.

En lo que hace específicamente al equipamiento, se sugirieron modificaciones en la vajilla actualmente en uso, mayoritariamente de plástico.

Por los riesgos higiénicos que ello implica, se propuso considerar en su reposición la adquisición de bandejas de acero inoxidable en tanto permiten una mayor estandarización en la distribución de las porciones, a la vez que son de fácil limpieza y manipulación y más durables y económicas en el largo plazo dado el menor deterioro que sufren.

APENDICES

Apéndice 1

RESPONSABLES DE LAS ACTIVIDADES

1. Personal proveniente del acuerdo de cooperación técnica entre el Programa de Evaluación y Seguimiento de la Política Social de la Provincia de Buenos Aires (Ministerio de Economía-PNUD ARG/90/015) y la Subsecretaría de Organización Comunitaria del Ministerio de Salud y Acción Social de la Provincia:

Coordinador	Susana Hintze.
Experto en Promoción Comunitaria	Laura Ciccocioppo.
Experto en Análisis y Programación	Patricia Hamnstrom.

2. Personal del Proyecto de Asistencia Técnica para Reformulación del Programa de Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires - PROMIN (UEP Buenos Aires):

Experto en Políticas Alimentarias	Amalia Eguía.
Arquitecto	Miguel A. Cisilino.
Experto en Nutrición	Marisa Vázquez.
Experto en Organización	Alejandra Rodríguez Girado.
Abogado	Mónica Carné.
Economista	Domingo Catelén.
Experto en Información	Vicente Fasano.
Experto en Capacitación	Ernesto Crescente.
Asistente	Laura Ferritto.

3. Personal perteneciente al Area de Planificación del Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón":

Responsable Arq.	Luciano Pugliese.
Químico Bromatólogo	Carlos Arciniega López.
Contador	Antonio Galeano.
Abogado	Orlando Greco.
Lic. en Matemáticas	Augusto Hoszowski.
Lic. en Sociología	Gustavo Kohan.
Lic. en Nutrición	Estela Rúgolo.
Equipo de arquitectos	Oscar Aristimuño. Marcelo Espósito. Nora Iacobucci.
Equipo de Informática	Carlos M. Zaparart Gabriel Schiano di Schecaro. Vicente A. Gargiulo. Luis O. Sasiain.

Personal administrativo y de secretaría.

Apéndice 2

Metodología utilizada en la etapa de diagnóstico

2.1. ASPECTOS GENERALES.

Para el cumplimiento del objetivo y las hipótesis propuestas para esta etapa, se diseñó la siguiente metodología de trabajo que abarcó dos instancias: en primer lugar, la sistematización de la información existente a nivel central y en segundo, el relevamiento de información específica en el marco del proyecto de Reformulación del Servicio Alimentario Escolar.

a) Sistematización de la información existente a nivel central.

La Dirección General de Escuelas de la Provincia de Buenos Aires registraba (en diversas dependencias, en algunos casos en forma manual y en otros informatizada y con distinta periodicidad) información que permitía caracterizar parcialmente el funcionamiento del servicio alimentario escolar. Con dicha información se generaron las siguientes bases de datos:

1) Establecimientos con y sin servicio alimentario, por distrito, rama y tipo de servicio prestado (agosto 1992 y marzo 1993).

2) Beneficiarios del servicio alimentario por distrito, rama y prestación (comedor, vianda y copa de leche) (agosto 1992 y marzo 1993).

3) Personal afectado al servicio alimentario por distrito (junio 1992).

4) Modalidades de prestación del servicio (cocina centralizada, comedor centralizado, comedor en escuela) por distrito (junio 1992).

Dada la cantidad de establecimientos existentes en la Provincia de Buenos Aires, se decidió que la base incluiría las escuelas que abarcan a la población escolar más vulnerable. De este modo las primeras dos bases indicadas incorporaron escuelas de las ramas preescolar o inicial (3-5 años), primaria (6-14 años), CEAT (Centro de Estimulación y Aprendizaje Temprano: niños de 0-3 años con patología evidente y riesgo socioambiental), CEC (Centro de Educación Complementaria en los cuales los niños hacen tareas de apoyo y actividades complementarias en contra turno de la escolaridad preescolar y primaria), y Especial (3 y más años con discapacidad intelectual y física). A pesar de este recorte, las bases registraron

más de 6.000 escuelas en toda la Provincia, las cuales representaban el 76% del total de los establecimientos.

5) Establecimientos de la rama primaria y preescolar por tipo de servicio y ubicación en Estratos 5 y 6 de la Encuesta Permanente de Hogares de INDEC (Datos de establecimientos a marzo 1993, datos de población del Censo 1991).

La confección de esta base, requirió ubicar geográficamente más de 1.500 establecimientos de acuerdo con el tipo de servicio alimentario que ofrecían. Se construyó la cartografía para los 19 partidos del Conurbano Bonaerense, distinguiendo establecimientos dentro y fuera de los Estratos 5 y 6 de la EPII (Áreas que contienen más de un 40% de jefes de hogar con primaria incompleta, indicador que se asocia directamente a situaciones de pobreza).

Cabe señalar que las ramas primarias y preescolar concentraban el 94% de los establecimientos de las ramas incluidas en las bases 1) y 2), así como el 98% de la matrícula.

b) Relevamiento de información en el marco del Proyecto de Reformulación.

Dado su carácter limitado y las dificultades de procesamiento citadas, la información anterior debió ser complementada con información adicional, lo cual requirió el diseño de un trabajo de campo específico.

Tal como se mencionó en la Introducción, en 1985 el CIDES-OEA-OPS realizó la evaluación del programa de comedores escolares en todo el país ("Evaluación de los impactos nutricionales y educacionales y análisis costo-efectividad del Programa de Promoción Social Nutricional"). La metodología que se describe en este punto consideró al mencionado estudio como un antecedente. Teniendo en cuenta las características y objetivos del Proyecto, se pretendió obtener información que fuera comparable (en aquellos aspectos que se consideraban más relevantes para la reformulación) con los hallazgos de la mencionada evaluación. Para ello se adecuó la metodología utilizada por el CIDES-OEA-OPS a los requerimientos del diagnóstico, a cuyos efectos se establecieron las siguientes estrategias metodológicas:

b.1 Relevamiento de información a nivel de Consejos Escolares.

Los Consejos Escolares son organismos autónomos que tienen la función de administración y gobierno inmediato de los establecimientos escolares, no afectando los aspectos técnico-pedagógicos. De acuerdo con estas características, la metodología de trabajo con los Consejos Escolares comprendió:

b.1.1 Talleres regionales de diagnóstico de los problemas del Servicio Alimentario Escolar.

De hecho, los Consejos constituyen el eje de la organización de los comedores, de cuyo funcionamiento depende en buena medida la calidad del servicio. Por otra parte, de acuerdo con lo señalado en la Introducción, la puesta en marcha del Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón" implicó que éste se convirtiera en un nuevo interlocutor de los Consejos en lo que respecta al servicio alimentario, dado su carácter de administrador de los recursos de todos los programas alimentarios provinciales.

Como todo proceso de cambio institucional, esto generó expectativas y preocupación por parte de los actores intervinientes. A ello se sumó la puesta en marcha del Proyecto de Reformulación y la consiguiente solicitud de información a los Consejos, visitas a escuelas, etc.

Por estos motivos y tal como se describió en la Introducción, se decidió utilizar la modalidad de trabajo en talleres a fin de establecer, en un proceso conjunto de reflexión, los problemas centrales que afectaban al servicio alimentario en los respectivos distritos. A su vez, en los talleres se informó a los Consejeros sobre el Proyecto y las actividades que implicaba su desarrollo.

b.1.2 Solicitud de información a los Consejos Escolares.

A su vez, a cada Consejo Escolar le fue entregado un cuestionario en el cual se le solicitó información sobre los siguientes aspectos:

- modalidades de prestación del servicio en el distrito;
- formas de administración de los fondos del servicio alimentario;
- criterios de selección de la población beneficiaria;
- circuito de fondos;
- recursos humanos dedicados al servicio alimentario escolar en el Consejo;
- coordinación inter-institucional en el distrito y con dependencias de la administración central provincial;

- procedimientos de registro de la información;
- actividades de capacitación y evaluación realizadas;

Las dificultades para el llenado de este cuestionario fueron también discutidas en los talleres. Su respuesta demandaba la consulta entre los Consejeros responsables de distintas actividades y la revisión de registros existentes en los Consejos. Si bien metodológicamente constituía un censo (fue enviado a la totalidad de los Consejos Escolares de la Provincia), de hecho conformó una encuesta con un 80% de respuestas.

b.2 Relevamiento de información a nivel de escuelas.

El servicio alimentario es brindado en las escuelas a través de la responsabilidad compartida entre personal directivo y miembros de las Asociaciones Cooperadoras, según la modalidad adoptada en cada Consejo.

Teniendo en cuenta los resultados que se esperaba obtener, la información disponible a nivel central y los recursos humanos y de tiempo existentes, para relevar información a nivel de escuelas se trabajó con dos tipos de muestras:

b.2.1 Muestra con representatividad estadística

Se confeccionó una muestra de 80 establecimientos (50 en el Conurbano y 30 en el interior de la Provincia) que abarcó escuelas de las ramas primaria y preescolar, con servicio de comedor-copa de leche y vianda-copa de leche. La decisión se fundamentó en las siguientes razones:

- conjuntamente las ramas primaria y preescolar concentraban el 93% de los establecimientos de las ramas mencionadas en el punto a) y el 97% de la matrícula de escuelas con servicios de dichas ramas.
- las modalidades seleccionadas son las más importantes desde el punto de vista nutricional. Evaluar establecimientos que combinaban comedor o vianda con copa de leche permitía observar distintas modalidades en un mismo relevamiento.

Se optó por una muestra con probabilidades de selección desiguales, siendo la variable utilizada para calcular probabilidades la suma de beneficiarios en comedor y vianda a partir de la base de marzo 1993. Este tipo de selección fue necesaria debido a la gran variabilidad del número de beneficiarios existente de escuela a escuela.

El diseño garantizó la representación geográfica de la muestra a nivel de Conurbano y resto de la Provincia y fue realizado para obtener estimaciones con un coeficiente de variación menor del 15%.

Tuvo por finalidad obtener información sobre:

- La cobertura real del servicio; la variabilidad de los menús brindados y los criterios de selección de los beneficiarios.

Este relevamiento fue realizado por personal de las Coordinaciones Regionales del Programa Social de la Familia Bonaerense "Eva Perón". El proceso de capacitación demandó la realización de reuniones con los Coordinadores Regionales en las que se plantearon los objetivos y requerimientos del trabajo. Posteriormente se llevó a cabo un taller con el personal responsable del relevamiento.

Comprendió las siguientes actividades: registro del número de niños asistentes al servicio (comedor-vianda) el día de la visita del encuestador; observación y registro del menú servido; y encuesta al personal directivo respecto de los criterios de selección de beneficiarios.

- Infraestructura edilicia y del equipamiento destinado al servicio alimentario, a fin de evaluar las características de funcionalidad y estado de conservación.

Abarcó información general sobre el establecimiento visitado y tipo de servicio brindado; descripción general del establecimiento en cuanto a su ubicación y estado dominial; su implantación respecto a la trama urbana, suburbana o paraje y datos referentes al lote, superficie edificada e infraestructura de servicios; localización de la infraestructura del servicio (comedor, cocina, depósito) y su posible crecimiento; su funcionalidad; descripción particularizada de las instalaciones, servicios y artefactos requeridos para el servicio; esquema constructivo existente; estado de conservación y déficit; déficit de recursos materiales relativos al equipamiento.

Este relevamiento fue realizado por medio de visitas a los establecimientos, por un equipo de arquitectos. Allí se solicitó información al personal directivo y se efectuó la observación y medición.

De los datos se obtuvieron parámetros analíticos de evaluación relacionados con los estándares utilizados por el estudio del CIDES-OEA-OPS para determinar características funcionales de comedores y locales complementarios y la categorización del estado y conservación edilicia establecidos por el Programa Materno Infantil y Nutrición (PROMIN).

Los estándares y criterios adoptados para evaluar la situación de la infraestructura edilicia y el equipamiento escolar figuran en el Punto 2.3.1.

b.2.2. Muestra para estudio en profundidad

El estudio que se realizó a través de esta muestra tuvo por finalidad testear los resultados de la evalua-

ción del CIDES-OEA-OPS referidos al estado nutricional de los niños, la programación de menús, los criterios de selección de beneficiarios, las características operativas del servicio alimentario, los recursos humanos y la supervisión y control.

De las 80 escuelas anteriores se seleccionaron 20 (15 en el Conurbano y 5 en el interior). No se esperó obtener representatividad estadística, excepto en el relevamiento antropométrico.

Este relevamiento fue realizado por el equipo de consultores del Proyecto de Reformulación a través de visitas a los establecimientos seleccionados. Con él se buscó obtener información sobre:

- Los criterios de selección de beneficiarios; las características del personal auxiliar de la escuela que interviene en el servicio alimentario; el nivel de participación del personal docente, auxiliar y de la comunidad en diversas tareas relacionadas con el servicio alimentario; las modalidades de administración y prestación del servicio y del abastecimiento de alimentos; la programación de menús; la existencia de registros de asistencia al comedor y los correspondientes a la Asociación Cooperadora.

Esta información se registró por medio de una encuesta al personal directivo de la escuela.

- El estado nutricional de los niños de primer grado. Fue evaluado pesando y midiendo a los niños de primer grado a fin de determinar por medio de los indicadores de talla/edad, peso/edad y peso/talla: a) la adecuada focalización del programa; b) el impacto de los problemas nutricionales desde su nacimiento hasta la edad escolar; c) la problemática nutricional que los afectaba en ese momento (Ver Punto 2.3.2).

- La cobertura real del servicio; variabilidad de los menús servidos y programados; actividades realizadas por el personal que interviene en el servicio; comportamiento de los niños en el comedor.

2.2. METODOLOGIA DE EVALUACION DE LOS ASPECTOS ECONOMICOS DEL SERVICIO ALIMENTARIO.

El objetivo de esta actividad fue efectuar un análisis comparativo de costos, en relación con las diferentes modalidades de prestación del Servicio Alimentario Escolar.

A los efectos del trabajo, se definieron las diferentes modalidades de prestación a partir de los distintos tipos de unidades de producción de los alimentos. Ellas constituyeron las unidades de análisis en las que se basó esta parte del estudio:

Escuela. Para el caso de elaboración de las raciones en la escuela, se consideraron las siguientes cuatro modalidades de prestación:

- Compras descentralizadas del total de los insumos alimenticios por la escuela.
- Compra de todos los insumos por parte de los Consejos Escolares.
- Abastecimiento de raciones industrializadas preelaboradas, con compra complementaria de alimentos por parte de la escuela.
- Compras de los alimentos perecederos por parte de la escuela y abastecimiento de los no perecederos por parte de los Consejos Escolares.

Empresa prestadora. Para este caso se evaluaron dos opciones:

- Sistema centralizado de elaboración por concesionario, con distribución de raciones por escuela (catering).
- Sistema por concesionario del servicio de cocina en la escuela.

Cocina: sistema de elaboración en cocina centralizada, con distribución a granel en las escuelas.

De las modalidades mencionadas fueron incluidas en el análisis las de compras centralizadas (en Consejos Escolares) y descentralizadas (en escuelas), con elaboración de las raciones en la escuela, en razón de ser las modalidades más representativas en el Interior de la Provincia y el Conurbano, respectivamente.

Asimismo, se analizó la modalidad de elaboración en cocina centralizada con distribución a granel en las escuelas, por el importante nivel de desarrollo observado en varias localidades del Interior de la Provincia, basada en un proceso de adaptación a las ventajas territoriales que se presentan para su implementación.

Por último, se consideró una variante que contempla la cocina en la escuela con raciones industrializadas preelaboradas y el sistema centralizado de elaboración por concesionario con distribución de raciones por escuelas (catering).

La elección de estas modalidades se sustentó en la necesidad de incorporar otras opciones que, si bien no se encuentran extendidas en la Provincia de Buenos Aires, sí lo están en otras provincias de país.

A partir de la elección de las modalidades relevadas en los distintos establecimientos educacionales y sobre la base del modelo teórico definido para los diferentes tipos de prestación de los servicios alimentarios, se efectuó un análisis comparativo de costos.

La metodología utilizada para la determinación de los costos totales involucrados en cada una de las

modalidades se basó en la consideración de costos directos e indirectos.

1.- COSTOS DIRECTOS: En razón de que estos costos son los que se deben afrontar para la adquisición de los insumos necesarios, para la generación de los bienes o servicios que constituyen los productos del servicio, se incluyeron los precios de los alimentos y los costos laborales del personal.

1.1.- ALIMENTOS: Para establecer la incidencia homogénea de los alimentos en las distintas modalidades establecidas se utilizó como recurso metodológico el establecimiento de un modelo teórico que constó de metas nutricionales únicas a cubrir por las distintas prestaciones; su conversión a un racionamiento alimentario; un módulo de calidad del servicio que debería incluirse para obtener una adecuada prestación (incluyó supervisión por un profesional del área de nutrición, controles bromatológicos mínimos, capacitación del personal específico y registro y monitoreo mínimo).

Este módulo no fue costado debido a que las variaciones de incidencia sobre el costo de la ración por modalidad son mínimas. Se lo desarrolla en esta metodología debido a que se lo considera imprescindible para asegurar un buen funcionamiento del servicio y su costeo debe incorporarse en caso de aplicar la metodología a situaciones específicas por distrito.

Las metas nutricionales corresponden a las propuestas para el servicio alimentario escolar de la Provincia de Buenos Aires que figuran en este trabajo (Capítulo 3).

Por lo tanto, los costos de alimentos se refieren a lo que debería ser la prestación y no a la dieta que se brindaba en el momento del estudio. En ese sentido constituyó "un modelo teórico" (En el punto 2.3.3, se detallan los criterios utilizados en la determinación del costo de alimentos).

Para las prestaciones de almuerzo, copa de leche y vianda, se efectuó el costeo de los componentes en términos de precios mayoristas y minoristas. Para el primer caso se realizaron relevamientos de precios en supermercados mayoristas (para víveres secos), en mercados distribuidores de frutas y verduras (para alimentos perecederos) y en frigoríficos (para carnes). El criterio de medición adoptado en el caso de los víveres secos, dada la diversidad de marcas ante productos de similar calidad, fue el de promedio aritmético simple de los existentes en plaza. Con referencia a frutas, verduras y carnes se consideraron los precios de los productos de mejor calidad.

Para el caso de precios minoristas el relevamiento se efectuó en supermercados de venta al público, utilizando el mismo criterio que para los precios mayoristas.

Cabe consignar que se estimó conveniente no considerar los precios del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), en razón de que los mismos sólo cubren parte de los listados de productos incluidos en los racionamientos alimentarios, con lo que se hubiera perdido homogeneidad en los relevamientos, ya que los productos inexistentes en la canasta del INDEC deberían haber sido medidos con la misma metodología utilizada por ese organismo.

Con referencia a las modalidades de prestación del servicio de comedor, se utilizaron los siguientes criterios para la valuación de los costos:

- **Modalidad I.-** Sistema de cocina descentralizada con compras descentralizadas: dado que en esta modalidad la compra de insumos se realiza a través de la escuela, se valuó el racionamiento alimentario con precios minoristas.

- **Modalidad II.-** Sistema de cocina descentralizada con compras centralizadas a través de los Consejos Escolares: en razón de que las compras se efectúan concentradamente, se consideró la valuación con precios mayoristas.

- **Modalidad III.-** Sistema de abastecimiento por concesionario de raciones industriales preelaboradas, con complemento alimentario elaborado en la escuela. A efectos de valorar los alimentos preelaborados se solicitó cotización, con base en las metas nutricionales establecidas, a cuatro empresas concesionarias de las que sólo se consideraron tres, en razón de que una de ellas fue descartada por no ajustarse a los requerimientos efectuados. Sobre las empresas seleccionadas, se elaboró un promedio simple de las cotizaciones recibidas. Con respecto al racionamiento alimentario adicional que se incorpora en la escuela, se consideraron precios minoristas.

- **Modalidad IV.-** Sistema de cocina centralizada con compras centralizadas y distribución de raciones a las escuelas: para este caso se tomaron las mismas consideraciones que para la modalidad II.

- **Modalidad V.-** Sistema de abastecimiento por empresa prestadora. Se solicitó el cobro de las metas nutricionales para las posiciones de copa de leche/almuerzo y copa de leche/vianda a cinco empresas.

1.2.- PERSONAL: Se consideró, con base en la dedicación exclusiva y en la utilización de tiempos dedicados con carácter de habitualidad, las diferentes

categorías del personal afectado al normal desenvolvimiento de los comedores. Para ello se estableció la siguiente diferenciación:

1.2.1.- Personal específico del servicio: cocineros, ayudantes de cocina y/o porteros.

1.2.2.- Personal no específico: directivos y docentes. Valorización del tiempo promedio dedicado diariamente a los diferentes servicios.

Respecto a los tiempos de trabajo del personal afectado directa e indirectamente a las distintas modalidades de prestación del servicio alimentario escolar, cabe consignar que los mismos se estimaron a partir de relevamientos realizados en Consejos Escolares seleccionados con base en las distintas modalidades detectadas en el diagnóstico, tanto en el interior de la Provincia como en el Gran Buenos Aires. A partir de esta selección, fueron visitadas aquellas escuelas cuya cantidad de beneficiarios se presentaba con mayor frecuencia (modo) y que, a consideración de las autoridades de los respectivos Consejos Escolares, eran las de mejor funcionamiento relativo. Con referencia a la modalidad de cocina centralizada con distribución a las escuelas, se seleccionó un grupo a partir de su incidencia en el respectivo partido y por la cantidad de raciones elaboradas, al que se le requirió la información pertinente.

Se consideraron también los resultados de la observación realizada en el estudio en profundidad llevado a cabo durante la Etapa de Diagnóstico y la experiencia del equipo de nutricionistas en servicios institucionales similares.

(Las imputaciones diarias para un turno del servicio, de acuerdo con el equipamiento existente y en función de la pauta programática establecida, figuran en el punto 2.3.4).

2.- COSTOS INDIRECTOS: Estos costos contemplan aquellas aplicaciones o gastos realizados para la producción, pero que no integran directamente el contenido ni la forma del producto o servicio. Se consideraron los costos de combustible, mantenimiento y limpieza y almacenamiento y transporte.

2.1.- Combustibles: Se consideró el uso de los dos tipos: gas natural y gas envasado.

Se definió un consumo unitario básico de combustible por cantidad de comensales y por tipo de asistencia alimentaria. Para ello se utilizaron las recomendaciones internacionales consideradas en el trabajo de CIDES/OEA.

Se tomaron los precios de mercado al mes de noviembre de 1993 y se estableció el cálculo para los

consumos respectivos, con base en los ratios que surgieron del diagnóstico (35 % de los establecimientos utilizaban gas natural y 65 % gas envasado).

Para el caso del servicio de copa de leche, se consideró un consumo equivalente al 10 % del servicio de almuerzo. Con respecto al servicio de preparación en la escuela de vianda y raciones preelaboradas, se estableció un 50 % del consumo del servicio de almuerzo. Por último en el de cocina centralizada, dadas las características de esta modalidad, se estimó que el total consumido correspondía a gas envasado.

2.2.- Almacenamiento y transporte: Se lo consideró para el caso donde se almacenan y distribuyen los alimentos no perecederos desde un nivel central.

Con referencia al almacenamiento, se calcularon los gastos en alquiler de los depósitos y los costos salariales del personal afectado a la tarea. Para el caso en que los alimentos se depositen en las dependencias de los Consejos, se calculó un gasto en alquiler con base en los relevamientos efectuados para dicha modalidad.

Respecto al transporte, teniendo en cuenta los relevamientos efectuados en diferentes Consejos Escolares, el cálculo de costos se efectuó considerando el alquiler de vehículos con la inclusión del servicio de chofer. Este criterio contempla todos los costos propios de este rubro: combustible, depreciación del vehículo y personal.

En el servicio de copa de leche en la Modalidad II, se computó un gasto equivalente al 10 % del servicio de comedor y un 50 % en el servicio de vianda.

Para ambos casos, los precios adoptados fueron los de mercado.

2.3.- Mantenimiento y limpieza:

2.3.1.- Mantenimiento: este concepto debería haber incluido gastos tales como reparación de mobiliarios y artefactos afectados directamente al funcionamiento de los servicios alimentarios, refacción de bombas de agua, reparación de los sistemas cloacales, limpieza de tanques de agua y otros gastos de mantenimiento general. Como no se contó con información que permitiera realizar estimaciones sólidas, se optó por no considerar imputaciones de estos gastos en ninguna de las modalidades bajo análisis. Como es obvio, este aspecto debe ser incluido si se realizan análisis en distritos específicos.

2.3.2.- Limpieza: para los cálculos de costos de este rubro se consideraron los consumos de artículos de limpieza realizados por distintos establecimientos

educacionales relevados, estableciéndose el costo por ración con base en un promedio simple.

Para el servicio de copa de leche se calculó un consumo equivalente al 10 % del considerado para el servicio de comedor y 50 % para el de vianda.

Con referencia a los rubros mobiliario básico para el servicio, utensilios de cocina, vajilla de uso individual, así como el módulo de calidad del servicio, se consideró que no presentaban mayores diferenciaciones de costo por ración por lo que no se incluyeron en el análisis comparativo de referencia, si bien resultan fundamentales para una adecuada prestación del Servicio Alimentario Escolar.

2.3. PAUTAS Y CRITERIOS DE MEDICION Y EVALUACION.

2.3.1. EVALUACION DE LA INFRAESTRUCTURA EDILICIA Y EL EQUIPAMIENTO ESCOLAR.

Estándares y criterios adoptados para la evaluación de infraestructura edilicia.

Para determinar el déficit de la infraestructura edilicia y teniendo en cuenta las consideraciones generales (que se indican en el capítulo 6), se establecieron criterios analíticos, en un marco de estándares y normas que permitieron cuantificar y cualificar el estado de la infraestructura edilicia y que se describen a continuación.

Variable Adecuación Funcional:

Pondera el grado de adecuación funcional de los locales relevados en relación con los beneficiarios y actividades que debe albergar.

1. Local comedor - Servicio de almuerzo: se mensuró, utilizando el estándar 0.83 m² por comensal, estableciendo categorías de ADECUADO-INADECUADO, según cumpla o no con la superficie requerida. Asimismo, se consideró el funcionamiento del comedor en dos turnos, tomado esto como expresión generalizada del funcionamiento. La estimación a partir de un solo turno resultaría en un "déficit absoluto", y en más de dos, perjudicaría el servicio educativo.

La fuente de información utilizada fue el trabajo de Fred Lawson "Catering". Diseños de establecimientos alimentarios (1978). El estudio del CIDES - OEA - OPS de 1985 utilizó los mismos estándares.

2. Local cocina - Servicio de almuerzo: se mensuró utilizando relaciones entre número de comidas servidas al día y superficie requerida para preparar el servicio cuyas variaciones según la escala se presentan

en los gráficos 1-2. Se utilizaron las relaciones indicadas, siendo los referidos a "preparación" (1) y "cocción de alimentos" (2) los que definen los requerimientos de superficie para la cocina (Por suma de superficie 1 + 2).

Se consideró la operación de lavado de vajilla como incluida en el "sector preparación", que dispone de piletones que podrían usarse para ambas operaciones en distintos tiempos.

En consecuencia, el cálculo de la capacidad de cocina requerida se realizó de la siguiente manera:

– Se calculó la superficie total necesaria, de acuerdo al número de comidas diarias a servir, considerando un turno único de preparación y utilizando el procedimiento anteriormente descrito (gráficos N° 1 y 2).

– Se mensuró la superficie ya existente, de acuerdo con datos obtenidos en el relevamiento (en todos los establecimientos se contaba con local cocina o en su defecto office con superficies variables y en general deficitarias).

– Finalmente se obtuvo por diferencia (entre la superficie total requerida y la existente), la cantidad de metros cuadrados a completar para adecuar de esta manera su superficie y posibilitar una mejor preparación del servicio.

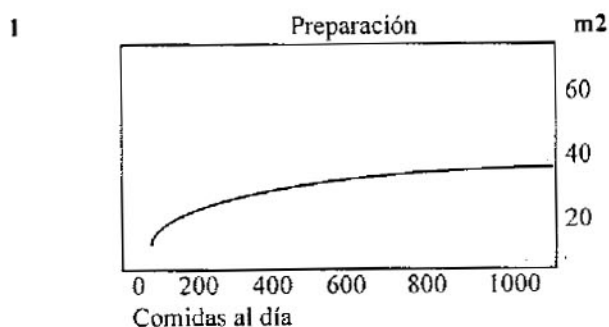
– Cabe mencionar que el procedimiento explicitado es válido en forma genérica, pues según la estructura edilicia de cada establecimiento se podrá determinar si la adecuación funcional (m²) puede realizarse anexando superficie a la ya existente en la localización actual, o si deberán realizarse los estudios pertinentes para determinar una futura ubicación. Si así fuera, la superficie a considerar será la totalidad de metros cuadrados requeridos, no contándose los existentes (criterio válido también para local comedor y depósito de alimentos).

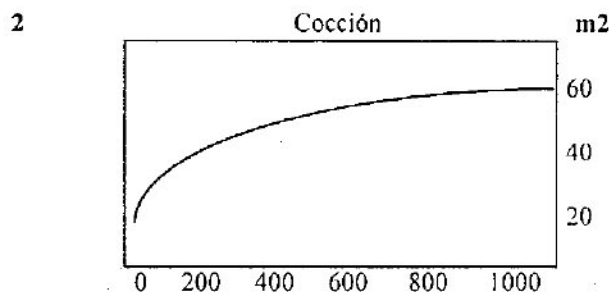
3) *Local Depósito - Servicio de almuerzo*: Se mensuró utilizando relaciones entre comidas servidas al día y superficie de almacenado requerido, para tres entregas semanales de alimentos. De acuerdo con lo observado en el relevamiento y en función de las preparaciones más comunes, se consideró básicamente el almacenado de hortalizas y verduras, de alimentos secos no perecederos y la heladera (para carnes y lácteos), como elementos fundamentales de almacenado en depósito (gráfico 3).

En consecuencia, la capacidad necesaria de depósito resultó de dimensionar la capacidad requerida según número de comidas servidas diarias para tres entregas semanales.

GRAFICOS 1 - 3 COCINA

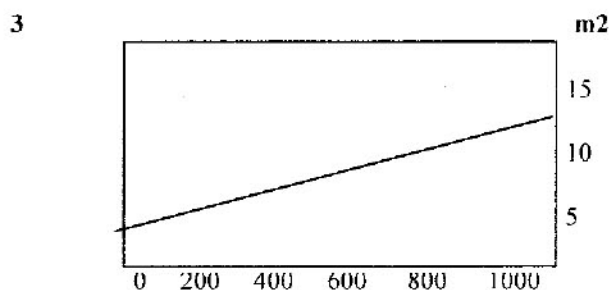
Necesidad de espacio para preparación y cocción de alimentos según número de raciones diarias.





DEPOSITO

Necesidad de espacio para almacenado de alimentos según número de raciones diarias.
(Para tres entregas semanales)



Fuente: Fred Lawson: Catering - Diseño de establecimientos alimentarios. Editorial Blume, Barcelona, 1978.

Variable Estado de Conservación:

Pondera el grado de deterioro en que se encuentra el edificio, en este caso focalizándolo en comedor, cocina y depósito de alimentos.

Las tres categorías generales con las que se caracterizó el estado de conservación *-bueno, regular y malo-* fueron determinadas según las tareas de recuperación edilicia que deberán ejecutarse, y cuya relación se considera indispensable para una adecuada puesta en valor de los locales integrantes del servicio; a su vez esta categorización permitirá cuantificar y costear la refacción de lo existente en vista de un mejoramiento básico del servicio alimentario.

El Cuadro N° 1 presenta las tareas que se deberían realizar de acuerdo con el estado de conservación en que se encuentran las instalaciones. Las tareas se indican en porcentajes del rubro a ejecutar.

A continuación se describen cada una de las categorías:

Estado Bueno.

- El estado de conservación *bueno* comprende básicamente reparaciones menores.
- Dentro de rubros indicados en el cuadro mencionado, abarca reparación de capas aisladoras verticales y horizontales por observación de filtraciones en algunos sectores del edificio.
- En instalaciones sanitarias, reparación de pérdidas y/o reposición de elementos con déficit de funcionamiento como codos o sopapas en piletas de cocina o lavabos.
- En instalaciones eléctricas, reposición parcial de llaves, tomas, etc.
- Colocación, en caso de no existir, de llaves térmicas y disyuntores diferenciales.
- En instalaciones de gas, reparación de pérdidas en llaves de paso o reparación y/o reposición de picos o mecheros en cocinas, calefones, etc.
- En vidrios, reposición de elementos faltantes o rotos.

CUADRO N° 1
Estado de Conservación Edilicia
(Comedor, cocina, depósito)

RUBROS A EJECUTAR	ESTADO DE CONSERVACION																																			
	(Porcentajes)																																			
	Bueno									Regular									Malo																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Estructura	.																																			
Mampostería																																				
Aisl. Hidrófuga																																				
Cubierta																																				
Revoques	.																																			
Cielorrasos																																				
Revestimientos																																				
Contrapisos																																				
Pisos y Zócalos																																				
Inst. Sanitaria	.																																			
Inst. Eléctrica	.																																			
Inst. Gas	.																																			
Carpintería																																				
Vidrios		.																																		
Pintura																																				

Fuente: PROMIN - AREA INFRAESTRUCTURA - M.S.Y. A. SOCIAL - Provincia de Buenos Aires.

– En pintura, realización en forma general en todo el edificio.

Estado Regular.

– El estado de conservación *regular* comprende reparaciones de mayor importancia.

– En aislaciones hidráulicas, todo lo comprendido para el estado bueno más la recuperación generalizada de sectores o locales totalmente afectados.

– En instalaciones sanitarias, todo lo comprendido para el estado bueno más la reposición de tramos de cañería con déficit de funcionamiento o prolongación de tramos.

– En instalaciones eléctricas, todo lo comprendido para el estado bueno más el reemplazo de tramos de cañerías o prolongaciones de tramos para la colocación de nuevos picos.

– En cubiertas con pendientes, reposición de elementos faltantes o en mal estado como chapas o tejas, clavos, babetas, canaletas, etc.

– En cubiertas planas, reparación en cargas por filtraciones o colocación de membranas. En cubiertas

accesibles reparación de aislaciones o reposición de pisos.

– En revoques, reparación y/o ejecución de tramos faltantes o con daños ocasionados por otras reparaciones.

– En cielorrasos, reparación o ejecución de tramos faltantes o con daños ocasionados por otras reparaciones.

– En revestimientos, reposición parcial de piezas faltantes o con daños ocasionados por otras reparaciones.

– En pisos y zócalos, reposición parcial de piezas faltantes o con daños ocasionados por otras reparaciones.

– En carpintería, reparación o reposición parcial.

– En pintura, realización en forma general en todo el edificio.

Estado Malo.

– Comprende todo lo detallado anteriormente para los estados bueno y regular más la realización, en algunos casos, de la totalidad del rubro.

— En estructuras, reparación menor de fallas como reposición de cambios en cubiertas con pendientes o recubrimientos en las losas de hormigón armado.

— En mampostería, reparación de defectos como rajaduras, etc., o terminación de muros.

— En cubiertas con pendiente, reemplazo de chapas o tejas.

— En cubiertas planas, tratamiento de fisuras por fallas en juntas de dilatación, realización de aislaciones hidráulicas o térmicas.

— En contrapisos, realización parcial de sectores faltantes o como consecuencia de otras reparaciones.

— En instalaciones, todo lo comprendido para los estados bueno y regular más, en el caso de instalaciones sanitarias, reemplazo de cañerías o piletas de patio que presenten déficit de funcionamiento.

En instalaciones eléctricas, tendido de tramos de cañerías.

La suma de porcentajes a ejecutar de cada rubro define el segmento de obra a refaccionar (25, 40 y hasta 75 %).

En este caso la fuente de información fue: PROMIN, Programa Materno Infantil -Area Infraestructura- Ministerio de Salud y Acción Social Provincia de Buenos Aires.

Variable Características Constructivas:

Pondera la calidad edilicia de los locales destinados al servicio alimentario, como partes integrantes del establecimiento donde está localizado. El objetivo fue caracterizar adecuadamente, en función de lo observado, condiciones mínimas de confortabilidad, higiene y seguridad del entorno físico donde se brinda y elabora el servicio.

Para evaluar, se consideraron tres categorías -buena, regular y precaria- debiendo reunir cada una de ellas los siguientes elementos integrantes:

Buena: cubiertas, muros y solados de material (que conserven, a través del tiempo sus características básicas en cuanto a durabilidad y estética).

Regular: cubiertas de chapa, paredes sin revocar, solados de cemento alisado o uno de los elementos considerados precarios.

Precaria: techo de paja, de cañas, chapas de cartón, o tablas de madera, sin cielorrasos, paredes de adobe o chapas de cartón, piso de tierra o de cascote empastado sin terminar, o por lo menos dos de estas características.

La fuente de información sobre la que se trabajó fue el Estudio del CIDES-OEA-OPS de 1985.

Síntesis de la Evaluación Edilicia (Categorización)

Pondera la integración entre:

1) Adecuación Funcional

2) Estado de Conservación

3) Características Constructivas

Se establecieron tres categorías edilicias -A, B y C- según alternativas de agrupamiento de cada una de las variables de evaluación y que se explicitan en el Cuadro N° 2.

El objetivo de producir agrupamientos integrando alternativas de evaluación fue el de definir, con la mayor cantidad de elementos posibles, y con mayor precisión, el estado actual de la infraestructura edilicia, y permitir un mejor costeo en la etapa de reformulación (Para estimar el costo de readecuar la infraestructura disponible será necesario incorporar un subíndice a cada una de ellas).

Variable Características de Habitabilidad:

Como información complementaria se recabaron datos referidos a *luminosidad y ventilación* de los locales que componen la infraestructura del servicio: comedor, cocina y depósito de alimentos.

— Se consideró esta información de suma importancia pues ilustra acerca del nivel de habitabilidad y buen uso específico de cada local integrante del servicio.

— En consecuencia, se volcó en los formularios de relevamiento la información obtenida en las visitas a los establecimientos (muestreo con representatividad estadística) para cada uno de los locales integrantes del servicio.

Se resumieron las cantidades de *suficientes e insuficientes* (categorías ya establecidas para el relevamiento) y se proyectaron a la totalidad de establecimientos a nivel Provincia.

Relacionando las cantidades obtenidas con el número de establecimientos (locales integrantes del servicio) se obtuvo la característica predominante en porcentaje de establecimientos.

- Criterios para la evaluación del equipamiento escolar.

Para evaluar el estado del equipamiento disponible para el Servicio Alimentario, en sus variantes (almuerzo y vianda), se establecieron criterios sobre la base de las cantidades existentes relevadas y parámetros teórico-prácticos definidos conjuntamente por el equipo de arquitectos y nutricionistas. Estos criterios se aplicaron para los distintos rubros integrantes del equipamiento de la siguiente manera:

Local Comedor

Mobiliario:

— Sillas: se estableció la relación entre número beneficiarios y número de sillas disponibles igual a 1.

CUADRO N° 2
Categorización Edilicia (Para Comedor, Cocina y Depósito)

DESCRIPCION			
Adecuación Funcional	Características Constructivas	Estado de Conservación	Categoría
Adecuado	Bueno	Bueno	A
Adecuado	Bueno	Regular	A
Adecuado	Bueno	Malo	B
Adecuado	Regular	Bueno	A
Adecuado	Regular	Regular	B
Adecuado	Regular	Malo	B
Adecuado	Precario	Bueno	A
Adecuado	Precario	Regular	B
Adecuado	Precario	Malo	C
Inadecuado	Bueno	Bueno	A
Inadecuado	Bueno	Regular	B
Inadecuado	Bueno	Malo	C
Inadecuado	Bueno	Malo	B
Inadecuado	Regular	Regular	C
Inadecuado	Regular	Malo	C
Inadecuado	Precario	Bueno	C
Inadecuado	Precario	Regular	C
Inadecuado	Precario	Malo	C

Fuente: "Propuesta de categorización edilicia". Elaboración del equipo de arquitectos intervinientes en el Proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación del Programa de Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires. PROMIN. 1994.

- Bancos: se estableció la relación entre número beneficiarios y número de bancos disponibles, considerando como promedio la relación 1 banco = 5 sillas.

Se dedujo, entonces, la existencia de cantidades suficientes o insuficientes (expresadas en porcentajes).

- Armarios: se obtuvieron cantidades y estado de conservación y se procesaron fijando una dotación mínima: 1 armario por local comedor.

Se verificó el estado de conservación de dicho equipamiento. Se clasificó en *bueno, regular y malo*.

Para cada rubro se asignó un valor en puntos, así como para la totalidad del equipamiento del local, a fin de obtener un puntaje total. Cuadros N° 5 y 6.

VAJILLA:

Para la evaluación de este rubro se partió de las siguientes relaciones básicas:

- Platos: 1 por comensal.
- Vasos: 1 por comensal.
- Cubiertos: 1 juego por comensal.
- Jarras: 1 cada 6 comensales.
- Paneras: 1 cada 6 comensales.

La información se procesó relacionando cantidades existentes con número de beneficiarios por establecimiento; aplicando un puntaje se obtuvo el promedio de existencias, con un criterio análogo al utilizado para mobiliario.

Local Cocina.

Equipos y artefactos:

En este rubro se midió las cantidades existentes, relacionando dotaciones mínimas requeridas respecto del número de comidas servidas.

De acuerdo con lo expresado en los criterios de evaluación para cada rubro, se fijaron puntajes para cada uno de ellos y a su vez, para cada local integrante del servicio brindado, totalizando un puntaje de 100 para los tres locales del servicio en lo que a su equipamiento se refiere, según el Cuadro N° 3.

Asimismo, de acuerdo a información obtenida en el relevamiento, se evaluó el estado de conservación de los elementos consignados en *bueno, regular y malo*.

UTENSILIOS:

De la misma manera que para el rubro equipos y artefactos, se establecieron dotaciones mínimas en relación con el número de comidas servidas (Cuadro N° 4)

DEPOSITO.

Para este local el rubro mensurado fue el mobiliario disponible para almacenar alimentos.

Se estableció como dotación mínima: 1 estantería abierta (4 estantes en altura de 2.50 m de longitud); 1 armario cerrado (1.20 m de ancho x 2.00 m de altura).

Para su evaluación valen las mismas consideraciones que se hicieron para local comedor y cocina.

Asimismo, se consideró de importancia contar, integrando la dotación mínima, con una balanza para pesado de alimentos (báscula de mostrador con pesas de 1.50 kg. como mínimo). Este elemento no pudo ser contabilizado, pues ningún establecimiento visitado lo poseía en su equipamiento.

También se consideró dentro del equipamiento del depósito la posibilidad de contar con heladera. Se verificó que este artefacto se ubicaba generalmente en la cocina. En consecuencia, para su evaluación se contabilizó con el equipamiento de ese local.

CUADRO N° 3

Dotaciones mínimas de artefactos para local cocina (En relación con el número de comidas diarias servidas)

Nro. Comidas	Equipos y Artefactos	Cant.
Hasta 99 raciones	Cocina Industrial	1
	Campana cocina	1
	Mesada Min. 4 m. largo	1
	Pileta doble bacha	1
	Piletón	1
	Calefón familiar	1

Nro. Comidas	Equipos y Artefactos	Cant.
De 100 a 199 raciones	Cocina Industrial	1
	Campana Cocina	1
	Mesada Min. 4 m. largo	1
	Pileta doble bacha	1
	Piletón	1
	Calefón familiar	1
	Peladora vegetales	1
	Procesadora de alimentos	1

Nro. Comidas	Equipos y Artefactos	Cant.
De 200 a 349 raciones	Cocina 4 hornallas y horno	2
	o Módulo de Cocina + 1 horno vert. + 1 marmita 100 lts.	
	Campana cocina	1
	Mesada Min. 4 m. largo	1
	Pileta doble bacha	1
	Termotanque	1
	Peladora de vegetales	1
	Procesadora de alimentos	1
Piletón	1	

Nro. Comidas	Equipos y Artefactos	Cant.
De 350 o más raciones	Módulo de cocina 4 hornallas más 1 horno c/u	2
	o 1 Modulo de Cocina (4 hornallas) 1 horno c/u y 1 horno vert. + 1 marmita 150 lts.	
	Campana cocina	1
	Mesada Min. 4 m. largo	1
	Pileta doble bacha	1
	Piletón	1
	Termotanque	1
	Peladora vegetales	2
	Procesadora de alimentos	

Fuente: Elaboración propia. Proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación del Programa de Comedores escolares, de la Provincia de Buenos Aires. PROMIN, 1994.

CUADRO N° 4
Dotaciones mínimas de utensilios
(en relación con número de comidas diarias servidas)

TIPO DE UTENSILIOS	Nro. de comidas diarias servidas			
	0 a 99	100 a 199	200 a 349	más de 350
Olla / cacerola aluminio 50 lts.	1	2	4	4
Olla / cacerola aluminio 20 lts.	1	2	2	2
Olla / cacerola aluminio 10 lts.	1	2	2	2
Cucharón grande (18 cm.)	3	3	4	4
Cucharón chico (12 cm.)	3	3	3	3
Espumaderas	2	2	3	3
Cuchillas	2	2	3	3
Colador 38 cm.	1	1	2	2
Colador 20 cm.	1	1	2	2
Asaderas 40 x 60	2	4	4	4
Asaderas 30 x 40	2	2	2	2
Sartén diámetro 40 cm.	1	3	3	3
Cesto residuos con tapa 15 lts.	1	2	3	3

Fuente: Elaboración propia. Proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación de Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires, PROMIN, 1994.

CUADRO N° 5
Puntaje del equipamiento - Local Cocina

Equipamiento	Elementos	Puntaje
Equipo de cocina	Cocina 4 hornallas y horno	24
	Campana o extractor	3
	Mesada	6
	Calefón Familiar	3
Artefactos	Electrodomésticos	3
	Pileta doble bacha	3
	Piletón	3
Vajilla	Cacerola/olla 50 lts.	
	Cacerola/olla 20 lts.	12
	Cacerola/olla 10 lts.	
	Cucharón diám. 18	
	Cucharón diám. 12	1
	Espumadera	1
	Cuchilla	2
	Colador diám. 38	
	Colador diám. 20	1
	Asadera 40 x 60	
	Asadera 30 x 40	4
	Sartén diám. 40	1
	Cesto para residuos	3

Fuente: Elaboración propia. Proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación del Programa de Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires, PROMIN, 1994.

CUADRO N° 6
Puntaje total para los tres locales

COCINA	PUNTAJE	COMEDOR	PUNTAJE	DEPOSITO	PUNTAJE
Equipamiento y artefactos	45	Vajilla	6	Mobiliario est.	
Vajilla	25	Mobiliario	6	Abierta	2
				Armario	3
				Cerrado	4
				Váscula	
Total	79	Total	12	Total	9

Fuente: Proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación del Programa de Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires, PROMIN, 1994.

2.3.2. CRITERIOS UTILIZADOS PARA LA EVALUACION ANTROPOMETRICA.

La evaluación antropométrica se realizó comparando los datos obtenidos de los escolares estudiados con los de una población de referencia. En este estudio se utilizaron las Tablas Nacionales desarrolladas por Horacio Lejarraga y colaboradores y las Tablas del National Center for Health Statistics (NCH/OMS), recomendado por la Organización Mundial de la Salud para la comparación internacional. El indicador talla/edad es considerado por los especialistas como el que más se adecua a estudios de este tipo (Habicht, J. P., 1984).

a) Para *talla/edad* y a los efectos del análisis, se presentaron los datos sobre los niños cuya talla para su edad es:

Retardo en talla: corresponde a los niños que se encuentran por debajo del percentil 3 de la mediana de los patrones de referencia Nacional y NCHS/OMS.

Riesgo de retardo en talla: corresponde a los niños que se encuentran entre los percentiles 3 y 10 de la mediana de los patrones de referencia Nacional y NCHS/OMS.

Talla adecuada: corresponde a los niños que se encuentran por encima del percentil 10 de la mediana de los patrones de referencia Nacional y NCHS/OMS.

Este indicador expresa el impacto que en la talla tuvieron, de haber existido, problemas nutricionales de los niños desde su nacimiento hasta la edad escolar (la carencia de alimentos afecta primero el peso, pero al prolongarse en el tiempo incide negativamente en la talla).

Se evaluaron niños de primer grado en escuelas primarias del Conurbano y el Interior de la Provincia en escuelas con servicio de comedor y vianda con copa de leche de acuerdo con lo señalado en el capítulo en que se describe la metodología.

b) El *peso/edad* es un indicador global de la problemática nutricional ya que no discrimina entre desnutrición crónica y aguda.

Se consideró importante su inclusión para el análisis del estado nutricional de la población estudiada porque ha sido el indicador más conocido y utilizado en nuestro país y América Latina.

Para el análisis se consideró:

Subnutrición: comprende a los niños que se encuentran por debajo del percentil 3 de la mediana del patrón de referencia Nacional y NCHS/OMS.

Riesgo de subnutrición: comprende a los niños que se encuentran entre los percentiles 3 y 10 de la mediana del patrón de referencia nacional y NCHS/OMS.

Normalidad: comprende a los niños que se encuentran entre los percentiles 11 y 89 de la mediana del patrón de referencia nacional y NCHS/OMS.

Riesgo de sobrepeso: comprende a los niños que se encuentran entre los percentiles 90 y 97 de la mediana del patrón de referencia Nacional y NCHS/OMS.

Sobrepeso: comprende a los niños que se encuentran por encima del percentil 97 de la mediana del patrón de referencia nacional y NCHS/OMS.

c) El *peso/talla* es el indicador más sensible de la desnutrición reciente, dado que el peso es lo primero que se afecta cuando existe una ingesta alimentaria insuficiente o excesiva.

Se considera de importancia su inclusión para conocer la prevalencia real de desnutrición aguda y de sobrepeso entre los escolares estudiados.

Se consideraron para el análisis:

Emaciación: comprende a los niños que se encuentran con menos del 20% de la media del patrón de referencia nacional y/o inferior al percentil 3 de la mediana del patrón de referencia NCHS/OMS.

Riesgo de emaciación: comprende a los niños que se encuentran entre menos del 20% y menos del 10% de la media del patrón de referencia nacional y/o entre los percentiles 3 y 10 de la mediana del patrón de referencia NCHS/OMS.

Normalidad: comprende a los niños que se encuentran entre menos del 10% y más del 10% de la media del patrón de referencia nacional y/o entre los percentiles 11 y 89 de la mediana del patrón de referencia NCHS/OMS.

Riesgo de obesidad: comprende a los niños que se encuentran entre más del 10% y más del 20% de la media del patrón de referencia nacional y/o entre los percentiles 90 y 97 de la mediana del patrón de referencia NCHS/OMS.

Obesidad: comprende a los niños que se encuentran con más del 20% de la media del patrón de referencia nacional y/o por encima del percentil 97 de la mediana del patrón de referencia NCHS/OMS.

En el relevamiento se registró el sexo de cada uno de los niños y se calculó su edad en meses (diferencia entre la fecha de nacimiento y la fecha de medición). La fecha de nacimiento se obtuvo de los registros escolares. No fueron evaluados aquellos niños que estuvieron ausentes los tres días previos a la visita. Se registró también el tipo de asistencia alimentaria que recibían.

Para la talla se utilizó un tallímetro de acrílico blanco de 1,6 metros de largo con gradación a partir de los 70 cm y con intervalos de 5 mm. El material es flexible, transportable e indeformable.

El personal encuestador fue previamente estandarizado en la toma de la talla según metodología indicada por J.P. Habicht, Boletín de la OPS N° 76 (1984), y modificada por P. Rey.

La talla se registró en centímetros con un decimal. Cada niño fue medido descalzo. El 10% del total de niños fue medido como control.

Para la obtención del peso se utilizaron dos balanzas portátil tipo baño, electrónicas. El peso se tomó una sola vez, se realizó su lectura a través de un visor ubicado delante del sitio donde se colocan los pies y se registró en kilogramos con un decimal.

Los niños fueron pesados descalzos y sin abrigo, luego se efectuó el descuento correspondiente a la ropa según talla de acuerdo con los criterios del informe del CIDES-OEA-OPS (Se optó por esta modalidad dado que el relevamiento fue realizado durante época invernal y en lugares no calefaccionados. La vestimenta con que fueron pesados se componía de

medias, interior, camiseta, pantalón y buzo o pullover).

Para verificar el correcto funcionamiento de las balanzas, éstas fueron controladas con pesos fijos. Antes y después de cada salida a terreno se corroboró su funcionamiento con los pesos fijos.

2.3.3. DETERMINACION DEL COSTO DE LOS ALIMENTOS POR TIPO DE MODALIDAD Y PRESTACION (COPA DE LECHE, ALMUERZO Y VIANDA).

Los valores nutricionales que sirvieron de base a los desarrollos siguientes son los que figuran en el Capítulo 3.

MODALIDADES I y II (Elaboración de las raciones en la escuela con sistema de compra descentralizado o centralizado).

a) Racionamiento alimentario.

Para la conformación del racionamiento alimentario de la prestación *copa de leche y almuerzo*, se tuvieron en cuenta las pautas y criterios enunciados por el componente Nutrición de la Unidad Ejecutora Central del PROMIN, Apéndice 3 (Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación, 1993). Del análisis de 16 listas de menús de invierno y 3 listas de copa de leche distribuidos a las escuelas por la Dirección de Cooperación Escolar se estableció un racionamiento alimentario (cantidad promedio de alimentos peso neto, por día y por persona), al que se le calculó su porcentaje de deshecho para ser cotizado.

Para la conformación del racionamiento alimentario de la prestación *vianda*, se analizaron 5 menús y 1 variante de los sugeridos por la Dirección de Cooperación Escolar (Para información adicional ver "Informe Final, Resultados de la Etapa de Reformulación").

b) Módulo de calidad del servicio.

Se estimaron los siguientes rubros que hacen a la calidad de la prestación:

1) *Supervisión de la administración del servicio por un profesional* (nutricionista/licenciado en nutrición): Se estimaron 30 segundos de trabajo de un profesional nutricionista/licenciado en nutrición por ración por día para las prestaciones copa de leche y almuerzo.

Actividades a supervisar: recepción y almacenamiento de los alimentos; elaboración, manejo y cocción de los mismos; distribución y servicio de la comida; higiene y capacitación en servicio.

2) Se estimaron 15 segundos de trabajo de un profesional nutricionista/licenciado en nutrición por ración por día para las prestaciones copa de leche y vianda.

Las actividades a supervisar son las mismas que en la anterior prestación, pero al haber menor diversidad de alimentos para manipular y menor complejidad en la elaboración de las preparaciones, disminuyen los tiempos de supervisión.

3) *Capacitación del personal que manipula alimentos:*

Debe considerarse como mínimo un curso de 10 horas anuales para cocineros, ayudantes y eventualmente porteros para su capacitación específica.

4) *Registro o monitoreo mínimo:*

Se requiere considerar el valor de los formularios y el tiempo utilizado por el personal para el registro de la asistencia de comensales, registro del ingreso de víveres y registro de la cantidad de alimentos utilizados diariamente con el nombre del plato preparado.

MODALIDAD III. Para el costeo del almuerzo preparado en la escuela con alimentos *industrializados preelaborados* más alimentos frescos adicionales que cubran las metas nutricionales establecidas para la prestación, se solicitó a cuatro empresas que costearan las siguientes *Metas Nutricionales a cubrir por Ración Diaria utilizando Alimentos Industrializados Preelaborados*.

Almuerzo: (Sólo incluye plato principal y 1 vaso de jugo fortificado)

Kilocalorías 400 Kcal.

Proteína 10 grs.

Cálcio 400 mg.

Hierro 4 mg.

Vitamina C 35 mg.

Vitamina A 1.500 U.I.

Asimismo se les hizo llegar criterios alimentario-nutricionales para la definición de los contenidos de las dietas a suministrar (basadas en el mencionado Apéndice 3, PROMIN, M.S y A.S., 1993), a fin de que en todos los casos las dietas a suministrar se basaran en:

- La combinación de alimentos de los distintos grupos básicos (lácteos; carnes, legumbres y huevo; hortalizas y frutas; cereales, pan, pastas y derivados y azúcares, dulces, aceites y grasas):

- La variedad de preparaciones culinarias, adecuadas a los gustos y hábitos de los grupos atendidos.

- La inclusión de alimentos y preparaciones que combinen propiedades sensoriales diferentes (consistencia, textura, sabor y color).

- En todos los casos rigen las normas de higiene y bromatológicas prescriptas por el Código Alimentario Argentino (CAA) y las que dicte la autoridad sanitaria competente en cada jurisdicción.

- En la programación de menús se acepta el valor promedio, pero ninguno de los menús integrantes de la programación podrá presentar un contenido calórico inferior a 90 % ni superior a 110 % de la meta establecida.

Para completar el costeo de esta modalidad, *se adicionaron 19 alimentos* para completar la meta nutricional (carnes, frutas, verduras, pan, leche en polvo, infusiones, dulces, etc.)

MODALIDAD IV (Elaboración de las raciones en una cocina centralizada, con distribución a granel en las escuelas).

Se analizó una cocina centralizada del interior de la Provincia de Buenos Aires, que se consideró la más adecuada por su sistema de organización y registro.

Se estudiaron las listas de comidas con sus respectivas planillas de preparación y se compararon con el modelo teórico determinado para la prestación copa de leche y almuerzo.

Asimismo, se efectuaron correcciones en el aporte energético y en la conformación del racionamiento alimentario de los menús brindados, para que fueran comparables con las demás modalidades en estudio.

Para el módulo de calidad se estimó, en lo relativo a la supervisión de la administración del servicio por un profesional nutricionista/licenciado en nutrición, 30 segundos de trabajo por ración y por día, para una cocina centralizada que abastece entre 600 y 800 raciones diarias.

Las actividades a supervisar son: compra, recepción y almacenamiento de víveres; elaboración, manejo y cocción de los mismos; distribución a las escuelas; servicio en las escuelas; higiene y capacitación del personal en servicio; y control de puntos críticos en el proceso de producción.

El registro o monitoreo mínimo debe incluir el costo de los formularios y el tiempo del personal para registrar número de raciones a elaborar, ingreso-egreso de alimentos del depósito y planillas de preparación de los menús.

MODALIDAD V.- Se solicitó a cinco empresas prestadoras de servicios gastronómicos, el costeo del modelo teórico determinado para las prestaciones copa de leche y almuerzo y para copa de leche y vianda, según las metas nutricionales establecidas.

De acuerdo con el Apéndice 3, PROMIN, ya citado, se les hizo llegar pautas para la conformación del racionamiento alimentario, en el cual se presentan valores normativos referentes a los grupos de alimentos que deberían incluirse en el racionamiento.

Estos valores están expresados como rangos de contribución porcentual de cada grupo de alimentos en la constitución del valor calórico de las dietas.

Prestación almuerzo (completo: con pan y postre).

	% del valor calórico (700 Kcal.)
Lácteos	6 - 8
Carnes (incluye legumbres y huevo)	12 - 14
Hortalizas no feculentas	4 - 5
Hortalizas feculentas	5 - 7
Frutas	4 - 5
Cereales/Pastas	15 - 20
Pan	23 - 25
Azúcares/dulces	6 - 7
Aceites	15 - 20

Prestación copa de leche.

Esta prestación debe incluir diariamente leche en cantidad no inferior a 200 cc. base fluida por ración, azucarada y acompañada por un alimento sólido del tipo de pan o galletitas en cantidad sugerida de 50-60 g. de pan o 35-40 g. de galletitas.

Sobre la base de las metas nutricionales anteriores, se elaboró un racionamiento alimentario indicativo contemplando una rotación de 16 listas de almuerzo para invierno y 3 menús de copa de leche.

A su vez se indicaron los criterios alimentario-nutricionales para la definición de los contenidos de las dietas a suministrar que debían ser tenidos en cuenta (a partir del mencionado apéndice PROMIN) y los criterios para la selección y la frecuencia de utilización de alimentos básicos en la programación de los menús.

Respecto del módulo de calidad se solicitó a las empresas, costear lo siguiente:

- la supervisión de la administración del servicio por un nutricionista/licenciado en nutrición.

- controles bromatológicos.

- capacitación del personal específico del servicio.

A su vez, a la cotización que las empresas realizaran, se estimó necesario agregarle la supervisión por parte de un profesional nutricionista/licenciado en nutrición equivalente a 10 segundos de trabajo por ración y por día para las prestaciones copa de leche y almuerzo y para copa de leche y vianda.

Las actividades a supervisar son distribución y servicio de la comida, higiene y capacitación en servicio.

Para los análisis bromatológicos mínimos y capacitación del personal que manipula alimentos, se consideran las mismas pautas que para la modalidad de preparación descentralizada con diferentes sistemas de compra.

Se solicitó que el registro o monitoreo mínimo incluyera el valor de los formularios y el tiempo del personal para el registro de los comensales y las raciones recibidas por parte de la empresa con el nombre del menú.

2.3.4. ESTIMACIONES DE TIEMPO DE TRABAJO IMPUTABLE AL SERVICIO ALIMENTARIO.

Tal como se ha señalado en el punto 2.2, se estimaron imputaciones diarias para un turno del servicio, de acuerdo con el equipamiento detectado en el diagnóstico y en función de la meta nutricional propuesta en el Capítulo 3, para el personal específico del servicio (cocineros, ayudantes de cocina y/o porteros). Se calculó el costo salarial incluyendo los respectivos aportes y cargas sociales. Para el caso de los cocineros se consideraron los sueldos de acuerdo a convenio, con base en la categoría nueve (Ley 10430) con diez años de antigüedad, sin presentismo. En lo referente a ayudante de cocina y/o portero se consideró de la categoría seis (Ley 10430) con 10 años de antigüedad, sin presentismo.

Para el personal directivo y docente se realizó la siguiente discriminación:

Para el cargo de director se consideró la categoría de director de primera (más de 40 secciones de grado). Las remuneraciones se calcularon sobre sueldo básico con antigüedad de diez años sin presentismo, con base en veinte horas de trabajo semanales. Para el cargo de maestro se tomó la categoría de maestro de grado, utilizando los mismos criterios que en el caso anterior.

Las remuneraciones consideradas fueron las correspondientes al mes de noviembre del año 1993.

Con referencia al servicio copa de leche, el personal no específico fue valorizado al 10 % del correspondiente al servicio de comedor. En particular, si bien en el trabajo del CIDES-OEA se estimó el tiempo del personal en los servicios de copa de leche y comedor en un 5 % y 95 % respectivamente, en este caso se ajustó esta distribución a lo observado en la Provincia de Buenos Aires. Para la modalidad de raciones preelaboradas preparadas en la escuela, se consideró que la cocción de los alimentos demanda el 50 % del tiempo que la preparación del almuerzo en la modalidad I.

• **Modalidad I:**

a) Servicio de almuerzo:

a.1) *Personal directivo*: Se tomaron las tareas de programación de menús, trámites en los Consejos Escolares, recepción y registros de alimentos, control de asistencia, búsqueda de proveedores y selección de compras, determinándose por día, las siguientes escalas de tiempos:

- Hasta 100 raciones, una hora.
- Más de 100 raciones, treinta minutos adicionales.

a.2) *Personal docente*: Este se refiere al que se encuentra a cargo de la atención de los alumnos durante el servicio:

- Treinta minutos, no existiendo variaciones con la escala.

a.3) *Personal de cocina*: Se refiere al que desarrolla tareas de preparación de comidas, servicio en el comedor y limpieza:

- Hasta 100 raciones, 1 cocinero - 1 ayudante.
- Hasta 150 raciones, 1 cocinero - 2 ayudantes.
- Hasta 200 raciones, 2 cocineros - 2 ayudantes.
- Se incrementa 1 personal cada 50 raciones adicionales.

Tal como se señaló anteriormente, la imputación considerada del personal de cocina ajustaba la forma de prestación a la pauta nutricional programática. Cabe señalar que la Resolución N° 3363, correspondiente a la reglamentación para el personal auxiliar de escuelas de la Provincia de Buenos Aires, fija mayores dotaciones de personal para las escalas establecidas.

b) Servicio de vianda:

b 1) *Personal directivo*:

- Hasta 200 raciones, cuarenta y cinco minutos.
- Más de 200 raciones, quince minutos adicionales incrementable en dicha proporción cada 200 raciones.

b.2) *Personal docente*:

- Quince minutos por grado (equivalente a 30 raciones en primaria y quince raciones en preescolar).

b.3) *Personal de cocina*:

Hasta 100 raciones, 1 ayudante/portero (incrementable en igual proporción cada 100 raciones adicionales).

Se consideran las mismas tareas que en el caso anterior para cada una de las categorías del personal.

• **Modalidad II:**

a) Servicio de almuerzo:

a.1) *Personal directivo*: No se imputó, dado que en los casos observados este personal no realiza tareas, ya que las mismas son desempeñadas por el personal de cocina en razón de su simplicidad y estandarización.

a.2) *Personal docente*: Se aplicaron los mismos tiempos que para la modalidad I.

a.3) *Personal de cocina*: Se imputaron los tiempos en iguales proporciones que las establecidas en la modalidad I.

a.4) *Personal adicional*: Dentro de esta categoría se incluyó al personal afectado a las tareas de administración del depósito de mercancías. Cabe aclarar que para el caso de personal afectado a la distribución de las mismas no se consideraron tiempos, puesto que los mismos quedaron incluidos en el alquiler del ítem transporte en su conjunto. Respecto al criterio de medición de tiempos, se consideró el equivalente al de auxiliar/portero jornada laboral completa.

• **Modalidad III:**

a.) Servicio de comedor:

a.1) *Personal directivo*: Se tuvieron en cuenta las mismas consideraciones que en la modalidad II.

a.2) *Personal docente*: En este caso se aplicaron los mismos tiempos que para la modalidad I.

a.3) *Personal de cocina*: Teniendo en cuenta las características de esta modalidad, se estimó un requerimiento equivalente al 50 % de lo establecido en la modalidad I.

• **Modalidad IV:**

a.) Servicio de almuerzo: a partir del relevamiento efectuado en diversas cocinas centralizadas de la Pro-

vincia de Buenos Aires, se calculó la siguiente dotación de personal:

a.1) Personal de la cocina central.

- Hasta 300 raciones, 1 cocinero/ayudante cada 75 raciones.

- Hasta 700 raciones, 1 cocinero/ayudante cada 85 raciones.

- Hasta 1000 raciones, 1 cocinero/ayudante cada 100 raciones.

- Hasta 4000 raciones, 1 cocinero/ayudante cada 230 raciones.

a.2) *Personal directivo*: Dada la característica de esta modalidad no se imputó.

a.3) *Personal docente*: Se consideraron los mismos tiempos que en la modalidad I.

a.4) *Personal adicional*: El criterio de medición aplicado fue el mismo que para la modalidad II.

a.5) *Personal de cocina en la escuela*: Se imputó el tiempo de una jornada laboral completa de un portero cada 200 raciones, para las tareas de servir y limpiar.

Apéndice 3

Alternativas para la reformulación de las prestaciones: propuestas de menús para copa de leche y vianda en el corto plazo

Menú 1: Leche con cacao, pan.

leche en polvo, 18 grs.
cacao azucarado, 10 grs.
pan, 40 grs.

Menú 2: Mate cocido con leche, pan.

leche en polvo, 9 grs.
yerba mate, 4 grs.
azúcar, 10 grs.
pan, 40 grs.

Menú 3: Té con leche, pan.

leche en polvo, 9 grs.
té, 1 gr.
azúcar, 10 grs.
pan, 40 grs.

El valor económico de esta copa de leche fue de \$0,15 (minorista a noviembre 1993), obtenido de acuerdo al siguiente racionamiento alimentario (cantidad promedio de alimentos peso neto, por día y por persona) de los menús precitados:

leche 12,00 grs.
pan 40,00 grs.
azúcar 6,70 grs.
cacao 6,70 grs.
té 0,35 grs.
yerba 1,33 grs.

Asimismo, se sugirió realizar un estudio comparativo de precios para evaluar la factibilidad del uso de polvos para realizar leches saborizadas.

Desde el punto de vista nutricional y en relación a la meta diaria propuesta, representa:

kilocalorías:	230	(77 % de la meta nutricional)
proteínas:	7,5 grs.	(94 % de la meta nutricional)
calcio:	100 mg.	(20% de la meta nutricional)

Para la *vianda*, se consideró la rotación de cinco menús base:

Menú 1: Sandwich de queso, 1 vaso de jugo fortificado.

pan, 60 grs.
mayonesa 10 grs.
queso de máquina 20 grs.
polvo para jugo (fortificado) 24 grs.

Menú 2: Sandwich de milanesa, 1 vaso de jugo fortificado.

pan 60 grs.
carne 60 grs.
huevos 10 grs.
pan rallado 10 grs.
aceite 6 grs.
polvo para jugo (fortificado) 24 grs.

Menú 3: Empanadas de carne (2), 1 vaso de jugo fortificado.

carne picada 50 grs.
tapas de empanadas 2 unidades
cebolla 20 grs.
huevo 10 grs.
aceite 5 grs.
polvo para jugo (fortificado) 24 grs.

Menú 4: Sandwich de paleta y tomate, 1 vaso de jugo fortificado.

pan 60 grs.
mayonesa 10 grs.
paleta 20 grs.
tomate 20 grs.
polvo para jugo (fortificado) 24 grs.

Menú 5: Sandwich de queso y huevo duro, 1 vaso de jugo fortificado.

pan 60 grs.

mayonesa 10 grs.
queso de máquina 20 grs.
huevo duro 12 grs.
polvo para jugo (fortificado) 24 grs.

El valor económico de esta vianda fue de \$ 0,36 (minorista a noviembre 1993), obtenido de acuerdo al siguiente racionamiento alimentario (cantidad promedio de alimentos peso neto, por día y por persona) y al cálculo de deshecho de los menús indicados:

queso de máquina 8 grs. -
carne nalga 13 grs.
carne picada 10 grs.
fiambre paleta 4 grs.
huevo 7,8 grs.
tómata fresco 4 grs.
cebolla 5 grs.
tapas para empanadas 10 grs.
pan 48 grs.
pan rallado 2 grs.
aceite 2,2 cc.
mayonesa 6 grs.
polvo para jugo (fortificado) 24 grs.

Desde el punto de vista nutricional representa:

kilocalorías: 395 (79% de la meta nutricional propuesta).

proteínas: 15 grs. (75% de la meta nutricional propuesta).

calcio: 250 mg. (50% de la meta nutricional propuesta).

hierro: 2,5 mg. (50% y 45% de la meta nutricional propuesta para el grupo de escolares y preescolares respectivamente).

vitamina C: (se cubre el 100% de la meta nutricional propuesta con el jugo fortificado).

Apéndice 4

Destinatarios y organización de la capacitación

4.1. CRITERIOS DE SELECCION Y DISTRIBUCION DE LOS DESTINATARIOS DE LA CAPACITACION.

a) Cocineros, ayudantes de cocina y porteros.

Este sector constituye la pieza clave del proceso de prestación del Servicio en la fase de elaboración y distribución de los alimentos a los beneficiarios. Dada la importancia de estas tareas para la calidad de la prestación, las actividades de capacitación no deberían prescindir de su participación protagónica.

Si bien en el cálculo aproximado de destinatarios se contempla una persona por cada servicio de cocina, dado que no es lo usual la presencia del personal completo, en los casos donde existiera más de una, también debería sumarse a las acciones de capacitación, según el diagrama de actividades previsto a nivel regional. La atención del Servicio durante las jornadas de capacitación debería garantizarse, quedando su implementación bajo la responsabilidad de cada establecimiento en cuanto a las alternativas de reemplazo del personal afectado.

b) Directores.

Los directores, por el papel principal que tienen en la coordinación del Servicio Alimentario en los establecimientos, y por la responsabilidad pedagógica y administrativa de las escuelas que el cargo les confiere, constituyen un sector privilegiado en los espacios de capacitación. En el desempeño de sus roles específicos se concentran los dos sentidos centrales del Servicio Alimentario: asegurar la efectividad de una acción social compensatoria y favorecer la apropiación por parte de la comunidad escolar de los intereses, necesidades y problemas de la población para transformarlos en contenidos de aprendizaje.

c) Docentes.

A través del proyecto pedagógico institucional la escuela hace texto el contexto comunitario. Para que este vínculo entre la escuela y la comunidad fructifique en una mayor calidad social de los aprendizajes escolares, es imprescindible la capacitación permanen-

te del sector Docente. La prestación del Servicio Alimentario brinda contenidos conceptuales, actitudinales y procedimentales altamente significativos para los procesos de enseñanza-aprendizaje.

Para la selección del docente de cada establecimiento que participaría en el proceso de capacitación inicial, debería tenerse en cuenta a aquel que esté más comprometido con el Servicio Alimentario. Es muy importante el perfil de este docente ya que el efecto esperado de la capacitación es que se transforme en multiplicador de sus propios aprendizajes. En este sentido, el lugar que ocupe en los espacios de capacitación no sería intercambiable con otros docentes. Cabe aclarar que en una segunda etapa del proceso de capacitación deberían desarrollarse acciones específicas para el personal de conducción y de ejecución de las escuelas que prestan el Servicio.

d) Miembros de Asociaciones Cooperadoras.

El lugar de los cooperadores en el Servicio Alimentario cumple una doble función. Por un lado, son reglamentariamente los responsables de la gestión financiera y administrativa del servicio en cada establecimiento. Pero, por otra parte, constituyen una expresión directa de la presencia de la población en la realidad educativa y, por lo tanto, vehículo del encuentro-desencuentro entre la comunidad y la escuela. La acción capacitadora debería tener como propósitos para este sector el de mejorar su capacidad de gestión, al mismo tiempo que favorecer un mejor vínculo estratégico con el sistema educativo.

El cooperador que participe de la capacitación debería ser el que tenga la máxima capacidad directa de la gestión de la prestación en el establecimiento. Por lo tanto el lugar que ocupe no sería intercambiable con algún otro miembro de la cooperadora hasta que finalice la primera etapa del proceso formativo.

e) Consejeros Escolares.

Dada la responsabilidad financiera y de gestión que tienen los consejos escolares dentro del espacio geográfico del distrito, sumado al perfil político de sus miembros al ser cargos electivos, sería conveniente que todos sus miembros participen de las acciones de

capacitación. De todos modos, se sugiere que como mínimo participe un representante, no intercambiable una vez que se lo elige, que tenga la mayor responsabilidad, experiencia y conocimiento sobre la prestación en su zona de influencia.

En lo que respecta a la distribución de los destinatarios de la capacitación, se consideraron participantes prioritarios de la acción capacitadora a todos los actores directamente vinculados al Servicio Alimentario Escolar en los establecimientos con vianda o comedor combinados o no con copa de leche, en escuelas de las

ramas primaria y preescolar. Por las características de las restantes ramas y el tipo de beneficiarios que atienden, la capacitación para agentes de estos establecimientos debería considerar propuestas específicas.

La cantidad aproximada de personas destinatarias de la capacitación es la que se describe en el siguiente cuadro, estimándose en principio como necesaria la participación de, por lo menos, un miembro del personal a cargo del servicio de cocina por establecimiento de las ramas mencionadas.

Destinatarios del proceso de capacitación

DESTINATARIOS	Establecimientos con Servicio de:	Establecimientos con Servicio de:	TOTAL
	VIANDA (Con o sin Copa de Leche)	COMEDOR (Con o sin Copa de Leche)	
Cocineros Ayudantes de cocina Porteros	1.051	1.702	2.753
Directores	1.051	1.702	2.753
Docentes (Mínimo uno por establecimiento)	1.051	1.702	2.753
Miembros de Asociaciones Cooperadoras (Uno por establecimiento)	1.051	1.702	2.753
Consejeros (Mínimo uno por consejo)	-	-	128
TOTAL			11.140

Fuente: Segundo Informe de Avance Proyecto de Asistencia Técnica para la Reformulación del Programa de Comedores Escolares de la Provincia de Buenos Aires.

4.2. MODELO ORGANIZATIVO DEL PROCESO DE CAPACITACION.

El modelo organizativo contempló una estructura central altamente especializada y una estructura regional igualmente idónea. De esta manera, el diseño de capacitación se asentó sobre una estructura de capacitadores, que multiplicaban "en cascada" los objetivos, contenidos y metodología propuestos.

Esta forma de organización de la capacitación a través de diferentes niveles de capacitadores tiene la ventaja de garantizar una cobertura de todos los destinatarios en un tiempo razonable (entre 12 y 18 meses), pero tiene la desventaja de pérdida de fidelidad del mensaje educativo cuanto más intermediaciones existen entre el nivel central y el destinatario final. El modo de superar y compensar esta dificultad es creando un aceitado mecanismo de formación de formadores por parte del organismo central, que asegure un alto nivel de preparación de los que ejecutan la capacitación final a los sujetos intervinientes en los comedores y al mismo tiempo produciendo material de apoyo de alta calidad educativa, que desencadene por sí mismo los procesos de aprendizaje. El capacitador y el material de estudio son los dos principales mediadores entre los objetivos propuestos y los destinatarios finales, constituyendo por lo tanto los soportes que asegurarían el éxito de la acción formativa.

Estructura básica

Un *equipo central permanente* [conducido por un responsable proveniente de los integrantes del grupo]

- 1 Nutricionista.
- 1 Profesional en problemáticas comunitarias.
- 1 Pedagogo (especializado en educación de adultos).

Un *equipo por región permanente* [conducido por un responsable proveniente de los integrantes del grupo].

- 1 Nutricionista.
- 1 Profesional en problemáticas comunitarias.
- 1 Pedagogo (especializado en educación de adultos).

Equipos locales no permanentes [el responsable es miembro del equipo regional (contratos por actividad)].

- 1 Nutricionista.
- 1 Profesional en problemáticas comunitarias.
- 1 Pedagogo o docente con experiencia en educación de adultos.

El *equipo central* tendría la responsabilidad de coordinación general de todo el proceso de capacitación. Sus tareas principales serían:

- Diseño de las acciones de capacitación.
- Selección y formación permanente de los capacitadores regionales.
- Selección y coordinación operativa de los elaboradores de los módulos de capacitación.
- Seguimiento, evaluación y sistematización de la experiencia.

Los *equipos regionales* estarían compuestos por los responsables de los equipos de capacitación locales y tendrían la responsabilidad de coordinar las acciones de capacitación en sus respectivas zonas. Sus tareas principales serían:

- Participar de las instancias de su propia capacitación como acción permanente (momentos presenciales y no presenciales).
- Capacitar a los integrantes de los equipos locales de capacitación de su región.
- Coordinar las acciones de capacitación en el terreno de los destinatarios finales (momentos presenciales y no presenciales).
- Seguimiento, evaluación y sistematización de la experiencia en sus respectivas regiones.

Los equipos locales estarían integrados por el responsable, que a su vez es miembro del equipo regional, y dos integrantes adecuados a los perfiles requeridos. Estos dos integrantes se contratarían por actividad. Serían sus funciones:

- Participar de su propia capacitación
- Realizar la capacitación en terreno de los destinatarios finales
- Elaborar un informe evaluativo de cada actividad de capacitación y elevarlo al equipo regional

4.3. ETAPAS Y METODOLOGIA DEL PROCESO DE CAPACITACION.

Los procesos de capacitación fueron concebidos como acciones permanentes tendientes a producir cambios en las conductas de los diferentes actores intervinientes en la prestación, con la finalidad de optimizar los resultados socio-educativos de la misma.

Con el propósito de obtener la capacitación masiva de los agentes, se propusieron las siguientes etapas:

- Etapa inicial.
- Etapa de profundización por sector.
- Etapa de perfeccionamiento y actualización.

En la primera etapa (inicial) se trabajaría en forma conjunta con todos los sectores intervinientes, por lo

tanto en grupos conformados por los diferentes sectores (cocineros, ayudantes, porteros, directores, docentes, cooperadores, consejeros, ecónomos). En la segunda etapa, se profundizaría la capacitación satisfaciendo necesidades específicas por sector y en la tercera se prevé el perfeccionamiento y actualización como fundamento de la formación permanente.

A continuación se desarrolla la primera etapa o etapa inicial, quedando las otras dos para una planificación posterior a la luz de los primeros resultados y de las condiciones de viabilidad de la propuesta.

Etapa inicial (24 meses).

Fases de desarrollo.

Primera Fase: Preparación.

Objetivos:

- Elaborar los módulos de capacitación (cartillas).
- Formar a los capacitadores regionales.
- Diseñar la experiencia piloto.

Tareas del equipo central:

- Selección del personal técnico para la elaboración de los módulos de capacitación.
 - Coordinación de los equipos elaboradores de módulos, garantizando el cumplimiento de los plazos.
 - Selección de los capacitadores regionales en sus respectivas zonas.
 - Formación intensiva de los capacitadores a través de una modalidad semipresencial (momentos presenciales y momentos no presenciales).
 - Diseño global y específico de la experiencia piloto con la capacitación de los capacitadores regionales.
- Tiempo aproximado: 7 meses.

Segunda Fase:

- *Experiencia piloto de capacitación.*
- *Capacitación de los equipos locales.*

Objetivos:

- Experimentar el diseño de capacitación.
- Poner a prueba los módulos de capacitación.
- Coordinar la selección y capacitación inicial de los equipos locales.

Tareas:

- Acuerdo con las regiones sobre el lugar en que se llevaría a cabo la experiencia, las condiciones de la convocatoria (inscripción de los destinatarios) y los recursos necesarios para su implementación.
- Implementación de la capacitación en terreno en las 12 regiones socio-sanitarias (1 por región y 1 más en región VII, total: 12 actividades).
- Seguimiento y evaluación en proceso.
- Convocatoria y selección de los equipos locales (meses 9 y 10).

- Presentación del Proyecto de Capacitación a los equipos locales (mes 11).

- Tiempo aproximado de la Experiencia Piloto: 5 meses.

Tercera Fase:

- *Diseño definitivo de la capacitación.*
- *Capacitación de equipos locales.*

Objetivos:

- Evaluar y sistematizar la experiencia piloto.
- Ajustar el diseño de la capacitación.
- Elaborar los módulos definitivos.
- Completar la capacitación inicial de los equipos locales a cargo de los equipos regionales.

Tareas:

- Elaboración del informe final dando cuenta de la evaluación-proyección de la experiencia piloto (con participación de equipos regionales).
 - Diseño definitivo de la capacitación (con la participación de equipos regionales).
 - Armado de los módulos definitivos.
 - Apoyo a los equipos regionales para la selección y capacitación de los equipos locales.
 - Capacitación inicial de equipos locales (mes 14)
- Tiempo aproximado: 2 meses.

Cuarta Fase: Capacitación masiva.

Objetivo:

- Capacitar masivamente a los destinatarios directos del Servicio Alimentario Escolar, de acuerdo con los objetivos y prioridades previstas.

Tareas:

- Implementación de la capacitación en terreno, abarcando al conjunto de destinatarios (menos los cubiertos en la experiencia piloto).
 - Seguimiento y evaluación en proceso.
- Tiempo aproximado: 8 meses.

Quinta Fase: Evaluación - proyección.

Objetivos:

- Evaluar y sistematizar la experiencia de capacitación de la primera etapa o etapa inicial.
- Proyectar la segunda etapa o etapa de profundización por sector.

Tareas:

- Encuentros de evaluación-proyección del Equipo Central con los equipos regionales.
- Elaboración del informe final dando cuenta de la evaluación de la experiencia de capacitación de la etapa inicial y de los lineamientos proyectivos para la etapa siguiente.
- Lineamientos para la capacitación de la segunda etapa o etapa de profundización por sector.

Tiempo aproximado: 2 meses.

Actividades de capacitación.

1) Para los capacitadores regionales se fijaron los siguientes objetivos:

a) Comprender el marco teórico-metodológico de la educación de adultos sustentado en el proyecto de capacitación.

b) Comprender el marco conceptual con el que se aborda la salud y la nutrición en el proyecto de capacitación.

c) Incorporar estrategias didácticas que le permitan conducir eficazmente los procesos de enseñanza-aprendizaje.

Ejes temáticos:

- El contexto socio-cultural y la educación de adultos.

- El aprendizaje del adulto.

- El rol del educador de adultos.

- Metodología y técnicas.

- La evaluación y certificación de los aprendizajes.

- El diseño de capacitación para el proyecto de Reformulación del Servicio Alimentario Escolar.

- Las temáticas específicas de:

- La gestión del Servicio Alimentario Escolar.

- Adquisición de alimentos.

- Manipulación de alimentos.

- Preparación de alimentos.

- La salud y la nutrición en los procesos educativos.

- El seguimiento, la evaluación y la sistematización de la acción capacitadora.

Metodología:

La modalidad de capacitación de los capacitadores sería semipresencial, con momentos presenciales de trabajo intensivo y momentos no presenciales, donde los capacitadores trabajan individualmente o en pequeños grupos.

2) Para los capacitadores locales:

La capacitación de los equipos locales estaría a cargo de los equipos regionales, previamente formados por el equipo de capacitación del organismo central. La capacitación inicial de estos equipos se realizaría a continuación de su selección, a través de un encuentro de presentación del Proyecto de dos (2) días de duración (mes 11).

Los contenidos básicos de esta jornada serían:

- El comedor escolar: una estrategia socio-educativa.

- El contexto socio-cultural y la educación de adultos.

Al final de estas jornadas se entregaría a los participantes todo el material bibliográfico de lectura obligatoria.

La capacitación inicial se completaría durante el mes catorce (14) del Proyecto. En esta instancia los futuros capacitadores locales abordarían su formación a través de diferentes acciones, con momentos presenciales y no presenciales.

3) Para la población meta (destinatarios):

Las actividades de capacitación masiva que se desarrollarían durante la cuarta fase de la primera etapa del proceso formativo, podrían presentar las siguientes características:

- Se adoptaría una modalidad de educación a distancia, semipresencial, con momentos de encuentro destinatarios-capacitador y momentos en que los destinatarios trabajarían solos en base a un plan de actividades previamente pautado.

En los momentos presenciales los grupos se constituirían con la participación de todos los sectores sin distinciones de pertenencia. El propósito sería construir una visión compartida del Servicio Alimentario Escolar como una totalidad de la que todos son responsables, cada uno desde la especificidad de sus tareas. Las dinámicas grupales propiciarían actividades en las que los representantes de un sector podrían juntarse o separarse, según convenga al proceso de aprendizaje.

En los momentos no presenciales, los capacitadores dejarían al grupo actividades específicas para cada sector, las que cada participante realizaría en forma individual o juntándose con pares si así lo desean. No se prevé actividades de realización conjunta entre los distintos sectores sin la presencia de los capacitadores.

Durante los momentos no presenciales, los capacitadores cumplirían la función de tutores, evacuando consultas de los participantes, cuando fuera necesario, utilizándose como canales de comunicación la carta, el teléfono o la vía que se estime más conveniente.

- Cada actividad de capacitación duraría 4 meses, a contar desde el momento en que cada destinatario recibe los módulos de trabajo luego de la inscripción hasta el momento último en que deberían enviarse los productos finales de la experiencia de capacitación al organismo central. La misma estaría compuesta por distintas acciones distribuidas en tres momentos:

Primer momento no presencial: La actividad comenzaría cuando cada uno de los inscriptos en los talleres de capacitación recibe los módulos de trabajo, para el primer momento presencial. Este período llevaría entre 15 y 30 días.

Primer momento presencial: Dos jornadas de 8 horas reloj cada una (total 16 hs.) repartidas en 4 bloques de trabajo.

Temas:

- Diagnóstico del Servicio Alimentario Escolar: conclusiones.
- Módulo 1. El comedor escolar: una estrategia socio-educativa.
- Módulo 2. Salud y nutrición.
- Módulo 3. La gestión del Servicio Alimentario Escolar.

Segundo momento no presencial: Un mes de trabajo individual o en pequeños grupos, con actividades pautadas específicamente para cada sector, sin la presencia del capacitador.

Segundo momento presencial: Dos jornadas de 8 horas reloj cada una (total 16 hs.) repartidas en 4 bloques de trabajo.

Temas

- Adquisición de alimentos.
- Manipulación de alimentos.
- Preparación de los alimentos.

Tercer momento no presencial: Un mes de trabajo individual o en pequeños grupos, con actividades pautadas específicamente para cada sector, sin la presencia del capacitador.

Tercer momento presencial: Una jornada de 8 horas repartidas en dos bloques de trabajo.

Tema:

- El comedor escolar en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Cuarto momento no presencial: Elaboración de los informes finales por parte de los destinatarios de la capacitación como producto evaluativo de la experiencia de aprendizaje. Entre 15 y 30 días para arribar al organismo central.

Metodología y técnicas.

El proceso de capacitación estaría dirigido a una población adulta, con diferentes niveles de participación en el Servicio Alimentario, por lo tanto con intereses y necesidades distintas. La heterogeneidad del personal destinatario supone para la capacitación a desarrollar estrategias metodológicas que articulen propósitos comunes que hacen a la prestación como totalidad y objetivos específicos a lograr desde cada tarea en particular. El desafío metodológico para la acción capacitadora es el de conjugar los aprendizajes instrumentales (cómo hacer) con los aprendizajes sociales estratégicos (por qué y para qué hacer).

Por otra parte, el personal involucrado en los comedores cuenta con una experiencia desarrollada en

varios años de actividad que es necesario revalorizar como punto de partida del proceso de capacitación. A través de la conformación de un ámbito de reflexión colectiva acerca de la propia práctica, los participantes cumplirían el papel protagónico poniendo en juego el hacer, el pensar y el sentir. Se debería propugnar un esquema de aprendizaje grupal, centrado en el análisis y en la resolución de problemas, activo y creativo, en el que los participantes no sólo recibirían información, sino además, serían productores de conocimiento.

Si bien las temáticas de capacitación estarían anticipadas por el nivel central, ya que fueron determinadas a partir del diagnóstico previo, los problemas específicos los aportaría el grupo a partir de su propia práctica. El capacitador orientaría al grupo en la elaboración de un diagnóstico compartido para, posteriormente, arribar al diseño de alternativas innovadoras, superadoras de la práctica anterior.

Aportaría, simultáneamente, información y material de apoyo para facilitar y enriquecer tanto el diagnóstico como la elaboración de alternativas.

Los materiales educativos de apoyo a la labor del capacitador serían una herramienta insustituible, ya que cumplirían el doble propósito de estimular por un lado la reflexión en los pequeños grupos a partir de un marco conceptual de referencia y constituir por otro, un material de consulta permanente cuyas posibilidades de circulación excederían la presencia del capacitador.

Dadas las características ya señaladas en relación a la distribución del Servicio en la Provincia de Buenos Aires, la modalidad operativa de capacitación que se consideró más apropiada fue la de educación a distancia, con un régimen semipresencial: momentos de encuentro grupal (presencial) combinados con momentos de trabajo individual o en pequeños grupos sin la presencia del capacitador (no presencial). Para apoyar los momentos presenciales de aprendizaje se podrían utilizar dinámicas y técnicas grupales variadas, orientadas a favorecer la reflexión, el análisis y la producción de conocimientos. Para los momentos no presenciales deberían pautarse actividades de indagación de la propia práctica y de trabajo con el material de estudio, que luego se pondrían en común en los encuentros grupales.

Una estrategia metodológica de la capacitación sería propiciar el intercambio de experiencias entre los diferentes grupos afectados al servicio alimentario, jerarquizando aquellas realidades que hayan producido importantes innovaciones en términos de impacto socio-educativo y de eficiencia interna. El intercambio

de conocimientos como estrategia de capacitación horizontal protagónica se promovería mediante un sistema de pasantías, complementado por tutorías a cargo de personal de los distritos que hayan sistematizado sus experiencias para comunicarlas a otros.

Se consideró que una herramienta imprescindible de la capacitación es el *material bibliográfico que acompaña la acción del capacitador*. Antes, durante y después de los momentos presenciales, constituye un soporte que asegura que los objetivos de los procesos de capacitación se cumplan según ritmos, tiempos y circunstancias no siempre previsibles en la planificación de las acciones.

El material bibliográfico, fundamentalmente las cartillas elaboradas especialmente para el personal del Servicio Alimentario, debería constituir junto con el capacitador, el principal mediador entre los propósitos de la propuesta de reformulación y la acción directa en el terreno. Por tal razón su elaboración requeriría de una gran calidad en cuanto a información, y diseño de presentación. El tipo de material que se considera apropiado para el proceso de capacitación propuesto fue el recomendado por la educación a distancia, en el que el destinatario se enfrenta y dialoga con el texto escrito reflexionando, realizando múltiples actividades, investigando su propia realidad, sacando conclusiones preliminares.

Un material con estas características potencia los encuentros de capacitación planificados y aún los trasciende al permitir la formación de grupos autogestivos motivados a partir de su lectura. Fuera de los momentos presenciales y no presenciales previstos por el plan de capacitación, los destinatarios, en forma individual o en pequeños grupos, por establecimiento o por un conjunto de establecimientos, podrían generar un intercambio de opiniones con el organismo central y con otros destinatarios a través de diferentes vías de comunicación.

A continuación, se describen sintéticamente los *módulos de capacitación* con sus destinatarios principales que acompañarían el proceso formativo en su etapa inicial. Se entiende por destinatario principal al sector del Servicio Alimentario Escolar con el que el módulo se vincula específicamente. Esto no significa que los otros sectores no lo deberían trabajar. Por el contrario, en esta etapa inicial de la capacitación, los contenidos apuntarían a mostrar la interrelación de los diferentes quehaceres y su incidencia en la calidad de la prestación.

El estudio propuso que los módulos a presentar en forma de cartilla fueran los siguientes:

1.- EL COMEDOR ESCOLAR: UNA ESTRATEGIA SOCIO-EDUCATIVA.

Destinatarios: Todos los intervinientes.

2.- SALUD Y NUTRICION.

Destinatarios: Todos los intervinientes.

3.- LA GESTION DEL SERVICIO ALIMENTARIO.

Destinatarios principales: Consejeros, directores, cooperadores.

4.- ADQUISICION DE ALIMENTOS.

Destinatarios principales: Consejeros, cooperadores, directores.

5.- MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Destinatarios principales: Cocineros, ayudantes de cocina, porteros.

6.- PREPARACION DE ALIMENTOS.

Destinatarios principales: Cocineros, ayudantes de cocina, porteros.

7.- EL SERVICIO ALIMENTARIO EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE.

Destinatarios principales: Directores y docentes.

Seguimiento, evaluación, sistematización y definición.

El seguimiento y la evaluación integran, junto con la sistematización, un proceso continuo de reflexión crítica sobre la propia práctica. Dicho proceso favorece la producción de nuevos conocimientos, así como la realización de los ajustes y modificaciones que convierten al hacer cotidiano en un accionar cada vez más eficaz y transformador.

Para el registro de la información obtenida a través del seguimiento en las diferentes instancias, se sugirió utilizar un diario de campo. Este instrumento de registro individual permite dar cuenta por escrito de las observaciones e impresiones que surgen del accionar de cada sector interviniente.

La evaluación es la instancia de reflexión y análisis sobre la marcha de la tarea. Para ello, es importante crear ámbitos grupales donde compartir apreciaciones, determinando los logros y las dificultades. Este momento de encuentro constituye un espacio privilegiado de aprendizaje individual y colectivo que redundaría en la capacitación permanente y la producción de modificaciones en la práctica. En estas instancias, se acordarían las necesidades de capacitación de cada uno de los sectores intervinientes en la prestación y las condiciones de viabilidad para satisfacerlas.

La sistematización es el momento de la reconstrucción de la experiencia a partir de la reflexión compartida sobre la práctica realizada. La finalidad es

producir un documento que permita comunicar a otros los resultados y aprendizajes obtenidos. La sistematización tiene un aspecto descriptivo acerca de las tareas efectuadas y otro de reflexión crítica sobre el conjunto de la experiencia; de mayor elaboración conceptual.

En síntesis, la finalidad del seguimiento, evaluación y sistematización de los procesos de capacitación, es la de detectar en forma permanente las necesidades de capacitación, proyectar las acciones de respuesta y conceptualizar las problemáticas específicas de la acción capacitadora.

En lo que respecta a la difusión de la experiencia del Servicio Alimentario desde la perspectiva de la capacitación, su finalidad era dar a conocer los mejores resultados, lo que habla por sí mismo de los alcances y posibilidades de la prestación. Para la difusión interesan dos niveles que apuntan, por un lado, al impacto socio-cultural (nivel macro) y, por otro, destacar las experiencias innovadoras (nivel micro).

La elaboración de la información sobre la experiencia con el propósito de difundirla al conjunto de la población podría trabajarse al mismo tiempo, como insumo de la capacitación interna de los propios hacedores del Servicio Alimentario y como instrumento para potenciar la articulación intersectorial.

Referencias

- Bermúdez E. (1990): *Efectos redistributivos del Programa de Promoción Social Nutricional*. : En "Evaluación de un programa de alimentación escolar: el caso argentino". Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud.
- Carmuega, E. Britos, S. y colaboradores (1987): *Evaluación del Programa de Comedores Escolares y del estado nutricional de escolares del Partido de Gral. Rodríguez, Provincia de Buenos Aires*. Centro de Estudios en Nutrición Infantil (CESNI), Buenos Aires.
- Centro Interamericano para el Desarrollo Económico y Social (CIDES)/OEA/OPS (1985): *Evaluación de los impactos nutricionales y educacionales y análisis costo-efectividad del Programa de Promoción Social Nutricional*. Buenos Aires.
- Habicht J.P. (1984): *Evaluación de Programas de Alimentación*. Organización Panamericana de la Salud, Washington.
- Habicht J.P. (1984): *Estandarización de métodos epidemiológicos cuantitativos sobre terreno*. Boletín Organización Panamericana de la Salud N° 76, Washington.
- Lawson F. (1978): *Catering. Diseño de establecimientos alimentarios*. Editorial Blume, Barcelona.

Índice

Servicio Alimentario Escolar: diagnóstico y propuestas

	página
Introducción.	7
Capítulo I - Organización del servicio alimentario escolar.	11
1.1. Diagnóstico de la situación.	11
a) Caracterización general.	11
b) Dimensiones relevantes.	12
c) Funcionamiento según modalidades de administración de los fondos y prestación del servicio.	13
d) Conclusiones de la etapa de diagnóstico.	17
1.2. Propuesta organizativa.	18
a) Consideraciones generales.	18
b) Estructura organizativa mínima para la puesta en marcha.	20
Capítulo II - Población beneficiaria.	21
2.1. Diagnóstico del servicio y la población beneficiaria.	21
a) Magnitud del servicio alimentario.	21
b) Estimación de la distribución geográfica de los establecimientos y beneficiarios.	24
c) Estimación de la cobertura real.	25
d) Criterios utilizados en la selección de la población beneficiaria.	25
e) Distribución de los beneficiarios según estado nutricional.	35
f) Conclusiones de la etapa de diagnóstico.	37
2.2. Propuesta para la selección de la población beneficiaria.	37
a) Criterios de estimación del número de beneficiarios potenciales por distrito.	38
b) Criterios de selección de la población por establecimiento a corto y mediano plazo.	39
Capítulo III - Aspectos alimentarios y nutricionales.	43
3.1. Diagnóstico de la situación.	43
a) Características nutricionales de los beneficiarios.	43
b) Asistencia alimentaria brindada.	50
c) Conclusiones de la etapa de diagnóstico.	51
3.2. Propuesta sobre aspectos alimentarios y nutricionales.	53
a) Metas nutricionales propuestas.	53
b) Etapas de optimización de la prestación alimentaria.	55
c) Planta física y equipamiento.	58

Capítulo IV - Aspectos económicos.	59
4.1. Diagnóstico de la situación.	59
a) Subsidio alimentario, excedentes y monto de la ración.	59
b) Evaluación de las distintas modalidades de prestación del servicio.	60
4.2. Propuestas sobre aspectos económicos.	67
Capítulo V - Capacitación.	69
5.1. Diagnóstico de las necesidades de recursos humanos y capacitación.	69
5.2. Propuesta para la capacitación de los recursos humanos vinculados al servicio alimentario.	70
a) Objetivos del proceso de capacitación.	70
b) Contenidos del proceso de capacitación.	71
c) Estrategias orientadoras del proceso de capacitación.	72
Capítulo VI - Infraestructura y equipamiento escolar.	74
6.1. Diagnóstico de la infraestructura y el equipamiento escolar.	74
a) Infraestructura edilicia.	74
b) Equipamiento escolar.	77
c) Conclusiones de la etapa de diagnóstico.	77
6.2. Propuesta para la adecuación de la infraestructura y el equipamiento escolar.	79
Capítulo VII - Sistema de información.	81
7.1. Situación del registro de información.	81
7.2. Propuesta de organización del sistema de información.	82
a) Características y objetivos del sistema de información.	82
b) Componentes e información básica.	82
c) Difusión de la información.	84
Capítulo VIII - Recomendaciones generales.	85
Aspectos prioritarios referidos al conjunto del proceso de reformulación.	85
Aspectos prioritarios a considerar en el corto plazo referido a dimensiones específicas del proceso de reformulación.	86
Apéndices.	89
Apéndice 1 - Responsables de las actividades.	90

Apéndice 2 - Metodología utilizada en la Etapa de Diagnóstico.	91
2.1. Aspectos generales.	91
2.2. Metodología de evaluación de los aspectos económicos del servicio alimentario.	93
2.3. Pautas y criterios de medición y evaluación.	96
2.3.1. Evaluación de la infraestructura edilicia y el equipamiento escolar.	96
2.3.2. Criterios utilizados para la evaluación antropométrica.	104
2.3.3. Determinación del costo de los alimentos por tipo de modalidad y prestación.	105
2.3.4. Estimación de tiempo de trabajo imputable al servicio alimentario.	107
Apéndice 3 - Alternativas para la reformulación de las prestaciones.	110
Apéndice 4 - Destinatarios y organización de la capacitación.	112
4.1. Criterios de selección y distribución de los destinatarios de la capacitación.	112
4.2. Modelo organizativo del proceso de capacitación.	114
4.3. Etapas y metodologías del proceso de capacitación.	114
Referencias.	120

Cuadros y Gráficos

	página
Capítulo I	
CUADRO 1: Modalidades de prestación del servicio en Consejos Escolares.	14
GRAFICO 1: Provincia de Buenos Aires: Porcentajes de Consejos Escolares según formas de administración de los fondos.	15
Capítulo II	
CUADRO 2: Provincia de Buenos Aires: Establecimientos por Areas Geográficas y Tipo de Servicios Alimentario.	22
CUADRO 3: Provincia de Buenos Aires: Beneficiarios por Areas Geográficas y por tipo de Servicio Alimentario.	23
CUADRO 4: Provincia de Buenos Aires: Matrícula y Beneficiarios en escuelas por Tipo de Servicio, Area Geográfica y Rama.	26
CUADRO 5: Conurbano: Población en escuelas primarias en Estratos 5 y 6 de la Encuesta Permanente de Hogares, según cobertura del servicio alimentario.	28
CUADRO 6: Conurbano en establecimientos preescolares en Estratos 5 y 6 de la Encuesta Permanente de Hogares, según cobertura del servicio alimentario.	30
CUADRO 7: Conurbano Establecimientos primarios según ubicación respecto de áreas en estratos 5 y 6 de E.P.H.	32
GRAFICO 2.a.: Provincia de Buenos Aires Estimación del cupo de beneficiarios y asistentes a escuelas primarias y preescolares con servicio de Comedor y Copa de Leche.	33
GRAFICO 2.b.: Provincia de Buenos Aires Estimación del cupo de beneficiarios y asistentes a escuelas primarias y preescolares con servicio de Vianda y Copa de Leche.	34
CUADRO 8: Distribución de los escolares por Talla/Edad de la Provincia de Buenos Aires según tipo de asistencia alimentaria.	36
CUADRO 9: Distribución de los escolares por Peso/Talla de la Provincia de Buenos Aires según tipo de asistencia alimentaria.	36
Capítulo III	
CUADRO 10: Talla/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia nacional.	44

CUADRO 11: Talla/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia internacional.	45
CUADRO 12: Peso/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia nacional.	46
CUADRO 13: Peso/Edad de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia internacional.	47
CUADRO 14: Peso/Talla de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia nacional.	48
CUADRO 15: Peso/Talla de los escolares de la Provincia de Buenos Aires según patrón de referencia internacional.	49
CUADRO 16: Adecuación de las escuelas a los menús sugeridos.	52

Capítulo IV

CUADRO 17: Comparación de costos por modalidad: Servicio de Almuerzo.	62
CUADRO 18: Comparación de costos por modalidad: Servicio de Vianda.	64
CUADRO 19: Comparación de costos por modalidad: Servicio de Copa de Leche.	65
CUADRO 20: Comparación de costos por modalidad: Servicio de Almuerzo.	66

Capítulo V

CUADRO 21: Infraestructura edilicia de los establecimientos con Comedor/Copa de Leche	76
CUADRO 22: Infraestructura edilicia de los establecimientos con Vianda/Copa de Leche.	78
CUADRO 23: Procedimiento de registro de información.	81

Apéndice II

GRAFICO 1: Cocina: Preparación.	97
GRAFICO 2: Cocina: Cocción.	98
GRAFICO 3: Depósito.	98
CUADRO 1: Estado de Conservación Edilicia.	99
CUADRO 2: Categorización Edilicia.	101
CUADRO 3: Dotaciones mínimas de artefactos para local cocina.	102
CUADRO 4: Dotaciones mínimas de utensilios.	103
CUADRO 5: Puntaje del Equipamiento - Local cocina.	103
CUADRO 6: Puntaje total para los tres locales	104

Cuadernos publicados

1. Evolución de las Finanzas Públicas de la Provincia de Buenos Aires 1970-1993.
2. Estimación de la actividad económica de la Provincia de Buenos Aires para el año 1992: Valor Bruto de Producción y Valor Agregado.
3. Propuesta para un Sistema Tributario Federal.
4. Estudio sobre el servicio de recolección de residuos en la Provincia de Buenos Aires.
5. Servicio Alimentario Escolar: diagnóstico y propuesta.

Cuadernos en preparación

- ◆ Impacto distributivo del gasto público provincial y municipal en la Provincia de Buenos Aires.
- ◆ El tamaño del sector público provincial y municipal por municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.
- ◆ Coparticipación a municipalidades de la Provincia de Buenos Aires.
- ◆ El Programa de Descentralización Administrativa Tributaria en la Provincia de Buenos Aires.

Cuadernos de Economía es una serie que tiene por objeto difundir estudios de utilidad para la gestión de las finanzas públicas provinciales; se invita a quienes deseen contribuir en este sentido, a proponer trabajos para su publicación. A tal fin, deben dirigirse a: Sr. Coordinador de la serie "Cuadernos de Economía" Lic. Francisco Eggers - Calle 8 entre 45 y 46, 1º Piso, La Plata - Teléfono (021) 3-3636; fax (021) 4-4429.