



Desde el Territorio

Experiencias que Transforman la Alimentación Escolar

Recomendaciones, testimonios y estrategias para fortalecer el Servicio Alimentario Escolar (SAE) en la Provincia de Buenos Aires (PBA).



CON EL AVAL DE



Una construcción colectiva desde el proyecto de Promoción de Entornos Escolares Saludables y Sostenibles de Fundación Sanar.

Créditos

Este material fue elaborado por el equipo técnico de Fundación Sanar. Con la coordinación de Lic. María Rosner, Lic. Florencia Guma y Lic. María Belén Núñez, con la colaboración del Lic. Ignacio Porras; y diseño a cargo de Lic. Denise Carrano.

Agradecimientos

Este documento fue posible gracias a la participación de COLANSA (Comunidad de Práctica de América Latina y el Caribe de Nutrición y Salud); a Fundeps Argentina; a los entes ejecutores de los programas SAE y MESA; a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, a la Dirección del Servicio Alimentario Escolar y a la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria de la Provincia de Buenos Aires. Gracias a todas estas instituciones, que desde distintos lugares sostienen el derecho a una alimentación saludable, justa y sostenible para las infancias.



Introducción

En la Provincia de Buenos Aires, los programas **SAE** (Servicio Alimentario Escolar) y **ME-SA** (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) son políticas que llegan a millones de estudiantes de escuelas públicas gracias al trabajo de quienes los hacen realidad en cada territorio.

Estos programas se implementan de manera descentralizada, lo que significa que su puesta en marcha depende de equipos locales —municipios y consejos escolares— que se ocupan de comprar, distribuir y controlar los alimentos. En ese camino, hay muchas **decisiones cotidianas, obstáculos que sortear y soluciones que nacen de la creatividad y el compromiso.**

Uno de los grandes desafíos es **lograr que frutas, verduras y otros alimentos frescos formen parte habitual de los menús escolares.** Sabemos que su consumo sigue siendo muy bajo, sobre todo entre las infancias, y que en muchos comedores siguen predominando productos ultraprocesados. Pero también sabemos que **hay equipos que están probando nuevas ideas, buscando la vuelta, haciendo que las cosas pasen.**

Por eso desde **Fundación Sanar** impulsamos este proyecto de investigación con un propósito claro: **escuchar, aprender y visibilizar** lo que está pasando en las escuelas y municipios. Queremos entender mejor qué facilita y qué dificulta la inclusión de alimentos naturales y/o mínimamente procesados en los comedores escolares. Y, sobre todo, **queremos compartir las estrategias y aprendizajes que ya están en marcha, para que puedan inspirar a otros.**

Durante varios meses, entrevistamos a equipos del SAE y MESA en distintos municipios de la provincia, y realizamos un **encuentro virtual participativo** como espacio de devolución, escucha e intercambio. Este documento reúne todo ese recorrido: los principales hallazgos, las experiencias compartidas, las frases que nos marcaron y las propuestas que surgieron.

A quienes participaron, gracias por abrirnos las puertas y contarnos su día a día. Sabemos que no es fácil, pero también sabemos que muchas transformaciones importantes nacen ahí, en la cocina de una escuela, en la decisión de sumar una fruta más, en una conversación con las auxiliares, en una alianza entre áreas que antes no hablaban.

Este material es un reconocimiento y una herramienta. Un punto de partida para seguir pensando juntos/as cómo lograr comedores escolares más saludables, sostenibles y con sentido territorial.



El desafío que compartimos

Llevamos adelante una investigación para entender mejor qué facilita y qué dificulta la incorporación sostenida de alimentos frescos y/o mínimamente procesados en los comedores escolares. Empezamos por el marco normativo provincial, revisamos las regulaciones vigentes y luego fuimos al territorio: realizamos entrevistas con equipos que gestionan los programas SAE y MESA en distintos municipios de la Provincia de Buenos Aires.

Escuchamos muchas realidades distintas, pero también una preocupación común: cómo sostener una oferta alimentaria saludable, variada y culturalmente adecuada en un contexto de recursos limitados, distancias logísticas, tensiones entre actores y una demanda cada vez más compleja.

Ese fue el punto de partida, donde nos encontramos con dificultades, pero también ideas, estrategias y soluciones que ya están en marcha y merecen ser visibilizadas. Por eso, este documento busca justamente eso: **sistematizar lo compartido**, reconocer el valor del trabajo local y facilitar el aprendizaje entre equipos que enfrentan desafíos similares.

Problemas específicos identificados

A partir del problema general, cada municipio identificó obstáculos concretos que dificultan sostener una oferta variada de alimentos frescos y/o mínimamente procesados en los comedores escolares:

- **Falta de variedad de proveedores** de determinados rubros (panadería, carnicería).
- **Poca variedad en los productos ofrecidos** por proveedores
- **Resistencia de proveedores** a garantizar variedad de frutas y verduras.
- **Escasa aceptación** por parte de auxiliares y NNyA frente a ciertos vegetales.
- **Dificultades logísticas**, sobre todo en escuelas rurales (entregas que no llegan en condiciones o con demoras).
- **Equipamiento insuficiente** algunas escuelas con matrículas muy altas.
- **Costos elevados**, que dificultan la inclusión de variedad en frutas o lácteos.

Acciones y estrategias locales

Frente a estos desafíos, los equipos vienen poniendo en marcha distintas estrategias para sostener y mejorar la oferta alimentaria:

- **Reuniones con proveedores** para alinear expectativas, revisar precios, garantizar variedad y dar a conocer los lineamientos del programa.
- **Coordinación logística** para asegurar entregas más frecuentes (hasta 3 veces por semana).
- **Talleres de educación alimentaria** nutricional a la comunidad educativa: docentes, alumnos, familias, auxiliares.
- **Propuestas de recetas** para ampliar la variedad de alimentos.
- **Reuniones** previas a la incorporación de cambios en el menú **con auxiliares, docentes**, y si es necesario con las familias de los chicos.
- **Articulación** con otras áreas y/o secretarías.

Ideas innovadoras que surgieron

Entre los aprendizajes y las experiencias compartidas, aparecieron propuestas creativas y acciones que pueden inspirar a otros equipos:

- **Búsqueda activa y estratégica de nuevos proveedores**, difundiendo los programas y ampliando la red de contactos para diversificar la oferta de alimentos.
- **Recetas creativas**: Cookies de lentejas, trufas de zanahoria como forma original de incorporar legumbres. Pizzas con masa de polenta y vegetales, tartas de verduras con puré de papa.
- **Talleres de cocina y recetarios compartidos** con propuestas concretas para incorporar alimentos frescos y/o mínimamente procesados dirigidos a cocineras/os, auxiliares, familias y alumnas/os.
- **Encuestas de aceptación y observación** directa en la cocina para ajustar menús.
- Creación e implementación de un **observatorio local de nutrición**.
- **Medición anual del estado nutricional** de chicos y chicas que asisten al comedor (peso, talla, circunferencia de cintura).
- **Estrategia de compras**: análisis real de precios y contexto, para tener información actualizada y negociar mejor.
- **Valoración del rol de las auxiliares**, no solo como ejecutoras, sino como parte clave del proceso:
 - **Entrega de certificados**, una vez al año se entregan certificados para reconocer la importancia del rol y el aporte de los auxiliares: "la cocina más limpia", "la escuela que más respeta el menú".
 - **Página web del Consejo Escolar** para visibilizar buenas prácticas y reconocer a los equipos.

Lo que aprendimos

"El trabajo articulado y coordinado hace que la resolución sea más rápida."

"Cosas que nos parecían impensadas al principio y costaron, hoy dan muy buenos resultados."

"Es importante no ser arbitrarios. Preguntar, convocar, probar. Siempre de a un alimento a la vez."

"La perseverancia y la escucha activa abren caminos que al inicio no imaginábamos."

Recomendaciones para seguir avanzando

- **Fortalecer alianzas estratégicas** entre equipos escolares, consejos escolares, proveedores y áreas de compras.
- **Visibilizar y reconocer el rol de las auxiliares**, incluyendo sus ideas y aportes en las decisiones.
- **Crear espacios estables de intercambio entre municipios** para compartir aprendizajes concretos.
- **Fomentar el enfoque participativo**: consultar a estudiantes y familias sobre preferencias, conocimientos y preparaciones.
- **Documentar buenas prácticas locales** y compartirlas para ampliar su impacto.

Los hallazgos de esta relatoría se enmarcan en un proceso más amplio de abogacía que incluye el desarrollo de una investigación con diferentes propuestas, incluyendo la necesidad de normativas para la Provincia de Buenos Aires. Lo relevado en el territorio brinda evidencia concreta para avanzar hacia una ley provincial integral de entornos escolares saludables y sostenibles, construida sobre los pilares de la participación, el cuidado y la equidad, que dé respaldo a las iniciativas municipales. Esta necesidad se alinea con los principios de la Ley Nacional de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley 27.642), y representa una oportunidad concreta para transformar las buenas prácticas en una política pública común, sostenible y de garantía al derecho a una alimentación adecuada.



Este documento es más que una relatoría: es una invitación a transformar las prácticas que ya existen en el territorio en política pública común. Los hallazgos evidencian que una alimentación escolar saludable es posible, pero necesita sostén estructural. Por eso, proponemos avanzar hacia una ley provincial integral, en diálogo con los principios de la Ley 27.642.



Fundación
sanar