

# La SED y los refrigerios

**M**erienda, mecato, segundillas, onces, media mañana, comiso o refrigerio, son los términos que escuchamos para llamar a los alimentos que consumimos fuera de las comidas. Según los nutricionistas, lo que usualmente dan los padres a sus hijos en la lonchera, cuando esto es posible, tiene cerca de 15% de valor nutricional. ¿Cómo lograr que ese valor sea mayor, los costos no aumenten y se amplíe la cobertura? La fórmula es la creatividad.

Para los escolares es una tradición. Pero, ojo, para muchos, por los mínimos recursos económicos de sus familias, no lo es tanto. Por eso, desde hace varios años el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, y específicamente la Secretaría de Educación del Distrito Capital, desarrollan programas encaminados a apoyar la nutrición de los menores que se encuentran en alto riesgo.

Para conocer sus propuestas, Aula Urbana estuvo con funcionarios de la SED, en varias instituciones escolares y en las plantas de alimentos.

## El bombardeo publicitario

¿Que antes era mejor? Eso dicen algunos, pues tenían a la mamá y a la abuela, nutricionistas empíricas, en casa. En otra época, y aún lo es, los chicos no cambian por nada la "goma" de comprar en las casetas del colegio, y quienes aún no han entrado en la etapa del "oso", o incomodidad, por cargar la lonchera, contraatacan en el supermercado para que les compren los productos de las propagandas.

Algunos padres y madres han tenido que conciliar con los chicos para poderles expresar lo que significa una adecuada nutrición. Pero ellos también fallan porque han preferido acudir a este tipo de ofertas, por demás atractivas, y asumir elevados costos a cambio de comprar y conocer el manejo balanceado de una lonchera, las combinaciones de los alimentos y las cualidades nutritivas.

## Más que historia

Hasta 1996 era común encontrar, aún en el programa de Restaurante Escolar de la Secretaría de Educación, -SED-, educadores y padres de familia voluntarios que se desplazaban a los centros educativos para distribuir, en inmensas canecas, los almuerzos preparados por personal de la planta de la misma SED, y luego servirlos. Pero el periplo no se iniciaba ahí: desde muy temprano realizaban la compra de los alimentos. Se producían 8.350 almuerzos diarios.

Con las nuevas políticas de la SED, se evaluó todo el proceso y se concluyó que comprar los productos, prepararlos, alistarlos, transportarlos y servirlos interrumpía las actividades pedagógicas en las instituciones y además aumentaban los costos, incluso por la contratación de personal experto en cocina y la permanente movilización para comprar el mercado.

## Cambió el sistema

En 1997, con el fin de beneficiar a un mayor número de instituciones, la SED cambia el proceso y decide la contratación de refrigerios con empresas especializadas que garantizarán tanto la inocuidad y cali-



dad de los alimentos, como el servicio; esto es que los lleven a cada colegio preparados, equilibrados y perfectamente empacados.

## Refrigerios reforzados

Cada refrigerio tiene un aporte nutricional de 35%, apenas 5% menos que el de un almuerzo balanceado ideal. El proyecto hace parte de una política de la SED en la que se reconoce la importancia de atender a los escolares de las localidades del Distrito con dificultades económicas para que consuman durante todo el calendario escolar los nutrientes requeridos. Infortunadamente, en muchos casos, ésta se constituye en la única comida diaria, lo que hace que su rendimiento escolar se vea mermado, pero es, indudablemente, una gran ayuda. Según la directora del programa, cerca de 90% de las escuelas necesitan ese servicio como apoyo a la labor pedagógica, ya que esto permitiría que el niño se desarrolle de manera más sana en sus dimensiones física, afectiva, cognitiva, comunicativa, social, etc.

Actualmente, la administración distrital beneficia a 29 mil niños de 89 colegios y trabaja para que en el Plan de la Bogotá que queremos se cubran cien mil niños. Para lograrlo se aumentó el presupuesto destinado. Incremento relativamente alto, pero la ganancia real radica en la determinación de beneficiar a los niños, no ochenta o cien días, como se hacía en años anteriores, sino 140, que corresponden casi a la totalidad del calendario escolar.

El costo de un refrigerio puesto en el colegio es de 970 pesos, incluido el IVA. Si éste se descuenta queda en 725 pesos su costo real.

## La unión hace la fuerza

Los chicos de cero a tercer grado de las instituciones escolares de doce localidades, que laboran en jornada única, son los favorecidos. Mientras que el ICBF cobra por los refrigerios, los de la SED se entregan sin ningún costo, pero como contraprestación, el proyecto pide que los chicos no lleven lonchera y que en torno a la labor pedagógica se desarrollen hábitos de vida saludables y se fomente la vida en comunidad. Eso lo hacen muchos educadores, pero no todos. Adicionalmente, la SED trabaja con el ICBF para que se invierta en diferentes escuelas, ampliando la cobertura y con la Secretaría de Salud en la Red de Vigilancia Alimentaria Nutricional.

Según la directora del programa, ha sido una medida favorable si se tiene en cuenta que los espacios escolares son reducidos y hay que aprovecharlos en la recreación, lo pedagógico y no en la parte de culinaria, construyendo cocinas. Esto, sin duda, reduce o sacrifica espacios vitales para los escolares.

## El pretexto

Son las 9 de la mañana en el colegio Carlos Albán, de la localidad de Bosa. Las maestras suspenden

las actividades para compartir el refrigerio. Empieza la magia pedagógica, hay madres voluntarias y una gran expectativa entre los niños y niñas. Se van extrayendo los alimentos como en un ritual, éste es un "carbohidrato", no, no, dice el otro, es una "proteína". Así se clasifica y explica la función que cumplen en el organismo. Además, dialogan acerca de los hábitos de consumo: cómo comerlos, los beneficios para el crecimiento de su cuerpo, y algunas estrategias para reciclar: cómo recoger los residuos del refrigerio, los empaques, y cómo clasificarlos. Pero aquí no termina la tarea creativa: las bandejas se utilizan como paletas de pintura o para hacer cuadros o canastas, y con el papel se hacen pelotas.

Con el restaurante se formó y consolidó la Junta de Madres, aquellas que años atrás recogían los almuerzos, los servían y además lavaban las ollas. Ahora, también siguen muy cerca de la escuela, los acompañan toda la mañana, reciben los refrigerios, los cuentan, los reparten, recogen las canastas para hacer efectivo el reciclaje. Eso ha generado su participación, organización y compromiso. No les importa dejar su casa, están en las actividades del colegio, saben si los niños comen o no. A través del gancho del refrigerio, que crece como una semilla, se ha logrado su participación en el consejo directivo, en los comités y en la Asociación de "padres". Sí, de los padres, aunque aún, solamente ellos colaboran por el "ladito", como ellas mismas dicen entre risueñas y satisfechas.

## Talleres con la comunidad

Al final de año, el colegio establece un presupuesto o recoge algún dinero para darles a las madres voluntarias un reconocimiento. También se motiva a los niños para que reconozcan su labor.

Tanto los funcionarios de la SED como los nutricionistas de la empresa que elabora los refrigerios, realizan jornadas de reflexión muy cortas con los padres y educadores para que aprecien el ahorro en su salario diario, cuando se conocen y practican menús sanos. Se les invita a que con lo que ahorran se le brinde al niño un huevo u otro alimento necesario para su sano crecimiento. Es difícil cambiar las costumbres cotidianas de los chicos y chicas. Muchas veces prefieren alimentos de paquete a cambio de un sándwich de atún. Pero ahí está el desafío y en la SED se cualifica permanentemente. ■