

## **PLAN ESTRATÉGICO MERIENDA SALUDABLE: EXPENDIO DE ALIMENTOS SANOS E INOCUOS EN KIOSCOS, COMEDORES Y BUFFET ESCOLARES.**

Autores: Dip, Gladys, Raimondo Emilia, Locatelli Daniela, Oberti Gabriela, Gascón Alejandro. Universidad Nacional de Cuyo. Facultad de Ciências Agrárias. Asignatura Nutrición Normal. Proyecto de Extensión Universitaria Prof. Mauricio López SEU U.N.Cuyo. [gdip@fca.uncu.edu.ar](mailto:gdip@fca.uncu.edu.ar)

### **Objetivos:**

- .Generar hábitos alimentarios saludables e inocuos en establecimientos escolares de la provincia de Mendoza colaborando con el Plan Estratégico “Merienda Saludable de la Dirección General de Escuelas” y promover seguridad alimentaria.
- . Promover el fortalecimiento de redes interinstitucionales y el trabajo en equipo estableciendo un vínculo de extensión entre la Facultad de Ciencias Agrarias (asignatura Nutrición), la Dirección General de Escuelas, los Municipios y la Comunidad en general.
- . Brindar asesoramiento nutricional y bromatológico a los concesionarios de comedores, buffet, kioscos u otra modalidad de cada Organización Educativa, para que expendan alimentos nutritivos e inocuos en cada una de las Escuelas de la Provincia. (públicas y privadas)
- . Generar nuevas formulaciones alimenticias con un perfil nutricional que se adecua a las pautas fijadas previamente por el grupo del foro de nutricionistas del programa.
- . Sensibilizar y capacitar a los docentes en cambio de funciones y celadores para que adquieran conocimientos adecuados que sirvan para supervisar las condiciones sanitarias del kiosco de cada establecimiento conforme a lo dispuesto por la reglamentación.
- . Dar cumplimiento a lo estipulado por la Resolución N° 852/07 de la Legislatura de la provincia de Mendoza.

### **Actividades:**

- . Se convocó e informó a todos los municipios de la provincia de Mendoza para coordinar tareas en equipo entre los extensionistas, la DGE y la Dirección de Educación de cada Municipio.
- . El equipo de extensionista realizó en cada Departamento provincial talleres de capacitación relacionados con temas nutricionales y bromatológicos con el fin de mejorar la merienda escolar.
- . Se editó un manual y un DVD educativo con material didáctico e informativo para dejar en cada establecimiento escolar.
- . Se desarrollaron formulaciones alimentarias en el laboratorio de la Facultad para dar alternativas saludables de merienda escolar.

### **Resultados:**

Se visitaron los 18 Departamentos de la provincia de Mendoza, obteniéndose los siguientes resultados:

Total de Est. Escolares datos DGE 1980 - Est. Escolares que asistieron: 945 48%

Personas capacitadas: 2146 - Docentes capacitados: 427

Supervisores capacitados: 13 - Directivos capacitados: 507

Concesionarios: 161 - Cocineros: 96

Celadores: 890 - Otros (Inspectores, profesionales, etc. 52

Cantidad de material editado: 1080 DVD - Aprobación del curso (porcentaje) 93 %

Formulaciones alimentarias desarrolladas: 1) Desarrollo de un aderezo de perfil lipídico mejorado. 2) Snack: nueva formulación para optimizar el perfil lipídico- 3) Galletas de avena con aceite de oliva - 4) Postre tipo flan de zanahoria - 5) Tortitas (raspadas y pinchadas) de perfil lipídico modificado.

### **Conclusiones:**

Con este proyecto se pretendió colaborar con la DGE de la provincia de Mendoza cubriendo aspectos bromatológicos y nutricionales, sobre los ejes de promoción y educación de hábitos alimentarios saludables en la escuela. El impacto esperado es lograr una sensibilización y capacitación de todos los actores, con especial referencia a los expendedores de alimentos a nivel

escolar, logrando con ellos que nuestros jóvenes tengan acceso a alimentos más saludables lo que se traduciría en un futuro en la disminución de las enfermedades y una mejor calidad de vida.