

Licenciatura en Nutrición
Trabajo Final Integrador

Autora: Melina Lorena Vega

**PRESENCIA DE ALIMENTOS SALUDABLES Y/O
ULTRAPROCESADOS EN LAS VIANDAS DE LOS NIÑOS**

2021

Tutora: Lic. Vanesa Rodríguez García

Citar como: Vega ML. Presencia de alimentos saludables y/o ultraprocesados en las viandas de los niños. [Trabajo Final de Grado]. Universidad ISALUD, Buenos Aires; 2021. <http://repositorio.isalud.edu.ar/xmlui/handle/123456789/3106>

Agradecimientos:

Un especial agradecimiento a Vanesa, nuestra tutora, que nos acompañó durante este largo pero gratificante año de cursada, y a todos aquellos que de alguna manera me ayudaron a finalizar el presente trabajo.

Dedicatoria:

El presente trabajo, se encuentra dedicado a las personas que me acompañaron durante este camino, el cual me llevó a convertirme en Licenciada en Nutrición.

A mis amigos y compañeros, por el apoyo

A mis padres, que hicieron todo lo posible para que yo pueda culminar mis estudios, por acompañarme en cada decisión y por la contención luego de cada examen.

Y en especial, a mi hermana, quien estuvo presente en cada día de estudio, por acompañarme y aconsejarme en cada paso dado.

Resumen:

Introducción: Luego del transcurso del ASPO durante el año 2020, en el corriente año 2021, las escuelas reabrieron sus puertas para que los niños retomen sus estudios, pero lo hicieron sin la presencia de los buffets/kioscos escolares. Es por eso que se utilizó el envío de viandas escolares para que los niños consuman sus refrigerios en la escuela. **Materiales y métodos:** Se realizó un estudio cuantitativo no experimental, transversal, descriptivo, que fue realizado en padres/madres/tutores de niños que asisten a escuela primaria en públicas y privadas de CABA y GBA. Fueron entrevistados 120 individuos, a través de un cuestionario de elaboración propia, en donde se quiso averiguar qué grupo de alimentos se presenta mayormente en las viandas de los niños. **Resultados:** De los 120 encuestados, el 90% pertenece al público femenino, el promedio general de edad fue de 34-41 años representado por el 36%. El 45% reside en GBA Norte y el 89% asiste a escuela privada. En cuanto al adulto responsable del armado de las viandas, las madres ocuparon el 69%. La presencia de agua en las viandas estuvo representada por el 62%. Los alimentos saludables presentes en las viandas, quedó representado por un 75%. El curso escolar con mayor presencia de alimentos ultra procesados fue 3º grado con un 30%. En contraposición, el curso que mayor presencia de alimentos saludables tuvo en sus viandas fue 6º grado con un 27%.

Palabras claves: Presencia. Alimentos saludables. Alimentos ultra procesados. Pandemia. Covid-19. Viandas.

Índice

Tema	7
Subtema.....	7
Problema.....	7
Viabilidad.....	7
Introducción	8
Marco teórico	13
Alimentación saludable.....	13
Guías de Alimentación para la Población Argentina (GAPA).....	14
Educación alimentaria.....	16
Formación de hábitos saludables: El papel de la familia.....	17
El papel de la escuela.....	18
Comedor escolar y su organización.....	19
Alimentos ultraprocesados.....	19
Emergencia sanitaria mundial: Pandemia por SARS COVID-19.....	21
COVID-19 y el cierre de las escuelas.....	21
2021: Inicio del ciclo lectivo.....	21
Inicio del ciclo lectivo, ausencia de kioscos en las escuelas.....	22
Estudios realizados: Alimentos saludables vs. Ultra procesados..	22

Materiales y métodos	24
Objetivo general.....	24
Objetivos específicos.....	24
Diseño de investigación.....	25
Enfoque.....	25
Alcance.....	25
Hipótesis.....	25
Criterios de inclusión.....	26
Criterios de exclusión.....	26
Criterios de eliminación.....	26
Población.....	27
Muestra.....	27
Tipo de muestreo.....	27
Recolección de datos.....	27
Operacionalización de variables	28
Variables sociodemográficas.....	28
Variables de estudio.....	30
Metodología	41
Consideraciones éticas.....	42
Resultados	43
Discusión	50
Conclusión	53
Bibliografía	54
Anexos	59
Anexo 1: Cuestionario sociodemográfico y de hábitos alimentarios.....	59
Anexo 2: Consentimiento informado.....	73

Tema: “Presencia de alimentos saludables y/o ultraprocesados en las viandas de los niños”

Subtema: Grupos de alimentos con mayor presencia en las viandas escolares de los niños, elaboradas por los padres durante la vuelta a clases sin buffet.

Formulación del problema:

¿Qué grupo de alimentos eligen los padres/tutores para preparar las viandas escolares de los niños?.

Viabilidad:

La población a estudiar será: padres/tutores de niños/as que cursen de primero a sexto grado de primaria y que asisten a escuelas públicas y privadas, de CABA y GBA. Se evaluará a los mencionados a través de un cuestionario de elaboración propia.

Introducción:

Según las “Guías Alimentarias para la población Argentina” (GAPA), publicadas y actualizadas por el Ministerio de Salud de la Nación, “*se sostienen en el marco del derecho humano a la alimentación adecuada como elemento básico para alcanzar la salud y un estado de alto bienestar de la población. El mismo incluye la capacidad de disponer y acceder en todo momento y lugar a alimentos nutritivos.*” La finalidad de la actualización de las GAPA hace principal hincapié en promocionar la salud y prevenir enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT): diabetes, enfermedades cardiovasculares, diferentes tipos de cánceres, enfermedad renal y respiratoria. A su vez, dispone de herramientas para tratar diferentes formas de malnutrición, asociadas a carencias nutricionales (desnutrición, anemia) y prevenir aquellas que están correlacionadas con excesos, tales como: obesidad y sobrepeso, quienes cuentan con un crecimiento acelerado; y a su vez poder crear mensajes prácticos que otorguen herramientas a la población y así generar la promoción y adopción de hábitos saludables.(1)

Se considera alimentación saludable a una dieta que es adecuada, suficiente y completa, la cual está conformada por una amplia variedad de alimentos, incluyendo también al agua. Dicha alimentación permite el correcto funcionamiento del organismo, tal como cubrir las necesidades suficientes de macro y micronutrientes(2) de cada individuo y al mismo tiempo, reducir y/o prevenir riesgos de contraer enfermedades de corto, mediano o largo plazo, las cuales fueron mencionadas en el párrafo superior, y son las que se producen como consecuencia de ingesta aumentada de grasas saturadas y trans, sodio y carbohidratos simples, y la baja ingesta de frutas, verduras, alimentos ricos en fibra y grasas poliinsaturadas(3).

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) realizar una alimentación saludable nos protegerá de la malnutrición, así como también de las ECNT, nombradas anteriormente. Lo que dicha organización recalca es: disminuir el consumo de azúcar (a menos del 5%) de la ingesta calórica total; el consumo de

sal debe ser debajo de los 5gr diarios (para prevenir enfermedades cardíacas); y el consumo de grasas no debería superar el 30% de la ingesta calórica(4).

Cada día, disminuye más el consumo de alimentación saludable y esto se da porque no hay demasiado conocimiento, lo cual dificulta mantener un correcto estado nutricional. Es por eso que, la realización de hábitos alimentarios saludables, debe comenzar en edades tempranas y continuar en la vida adulta para mantener una correcta calidad de vida y salud(5).

Las GAPA dicen que: *“el entorno alimentario, actualmente, se caracteriza por una oferta elevada y accesible de alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional con gran contenido de sal, grasas y/o azúcares. Estos han reemplazado el consumo de alimentos naturales como frutas, verduras y granos integrales que aportan fibra, vitaminas y minerales entre otros nutrientes beneficiosos para la salud. Estas modificaciones en los patrones alimentarios constituyen uno de los principales factores de riesgo para la salud”*. Hoy en día, dichos alimentos, se los conoce públicamente como alimentos procesados y ultraprocesados(1).

El término **ultraprocesado** define el grado de procesamiento industrial al cual es sometido el alimento, en donde se quitan o agregan algunos componentes(6). Estos alimentos simbolizan un riesgo en la salud de los individuos debido a su baja y mala calidad de nutrientes, siendo al mismo tiempo, completamente adictivos, atractivos visualmente y sabrosos, debido a que, en su proceso de elaboración se les adiciona abundantes cantidades de: almidones, aceites y/o grasas, colorantes, aromatizantes, sal, azúcar, entre otros; o también, componentes provenientes de procesos industriales como lo es la hidrólisis de proteínas o la hidrogenación de grasas, dejando afuera o quitando gran parte de proteínas, fibra, vitaminas y minerales propios de los alimentos(7). En muchos casos se trata de imitar a los alimentos naturales y así poder resaltar las características organolépticas de cualquier alimento(6), donde equivocadamente

se perciben como saludables. Se fomenta el consumo de snacks y son constantemente expuestos en los medios de comunicación.

La Asamblea Mundial de la Salud, en el año 2010, admitió recomendaciones dirigidas al público infantil para publicitar alimentos saludables. Su fin es guiar a los países para que generen nuevas políticas y mejoren las vigentes y así poder disminuir los efectos de la comercialización de alimentos insalubres en los niños. También desarrollaron herramientas para que cada país utilice al momento de aplicar las recomendaciones acerca de la comercialización(4).

También, en el año 2014, la OMS en conjunto con la Organización para la agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO), organizaron una Conferencia Internacional sobre Nutrición donde se adoptó la Declaración de Roma sobre la Nutrición y el Marco de Acción que sugieren estrategias para la promoción de una alimentación variada, inocua y saludable en cualquier etapa de la vida(4).

En el año 2018, fue aprobado el Programa General de Trabajo (PGT) por la Asamblea de la Salud donde se orientará la labor de la OMS en 2019-2023. En este programa, se identifican como medidas prioritarias: la reducción de la ingesta de sodio y la supresión de grasas trans producidas en las industrias en el suministro de alimentos. Dichas medidas se dirigen a la promoción de bienestar y para procurar vidas saludables, también son necesarias para disminuir la producción de grasas trans por las industrias y así poder ayudar a que los países adquieran dichas medidas(4).

En un estudio realizado en San Rafael de San Luis Potosí (México) en el año 2010 llamado “Alimentos contenidos en loncheras de niños que acuden a un preescolar”, se sometieron a una investigación 49 alumnos de 2 a 5 años de edad. En dicho estudio se evidenció el alto consumo de jugos, seguido de miscelaneas (salchicha, jamón, hamburguesas, sandwich, entre otros), galletitas y productos de bollería; siendo las verduras las menos consumidas(8).

En el año 2012, en Argentina se llevó a cabo la segunda Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE),. Dentro de los resultados se observó que casi el 18% de los estudiantes refirió haber consumido las 5 porciones diarias recomendadas de frutas. Asimismo, el 13% de los adolescentes declaró haber consumido verduras al menos 3 veces por día. Por otro lado, el 48% de los estudiantes refirió haber consumido 2 o más veces por día bebidas gaseosas azucaradas(9).

En el año 2018, también se realizó la Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE), en donde se obtuvo que el 21%, consumió frutas dos o más veces por día; el 10,5% consumió verduras tres o más veces diarias; el 33% consumió bebidas azucaradas 1 o más veces al día; y en relación a la EMSE del año 2012, aumentó el consumo de comidas rápidas a casi un 11%(10).

En el año 2019, en Argentina, se llevó a cabo la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS), en donde los niños y adolescentes, consumen al menos 40% más de bebidas gaseosas azucaradas, el doble de productos de pastelería, galletitas dulces, snacks y también el triple de golosinas, todos ellos son alimentos con altos niveles de azúcar, grasa y sal. Por otro lado, en relación a la alimentación en los entornos escolares, se obtuvo como dato que la provisión de frutas y lácteos es muy baja (22% y 30%, respectivamente). Un 57% de los estudiantes, refirió que la escuela suele ofrecerles siempre agua. Como contraposición, el 70% de los encuestados, delataron que se provee de alimentos no recomendados, altos en nutrientes críticos (Productos de pastelería, galletitas dulces y cereales con azúcar(11).

En un estudio que se realizó en el corriente año 2021, sobre *“hábitos alimentarios antes y durante la pandemia por Covid-19 en un grupo de niñas/os de La Pampa, Argentina”* se buscó explorar cuáles fueron los hábitos alimenticios y actividad física en niñas y niños de 6 a 12 años, durante la pandemia. Como resultado se obtuvo que, además de la reducción de actividad física durante la pandemia, se

evidenció escaso consumo de pescado, frutos secos, legumbres y semillas. El 15% manifestó consumir diariamente verduras, mientras que el 50% frutas y lácteos. El 40% indicó que consumió jugos, gaseosas y bebidas azucaradas de tres a cuatro veces por semana(12).

Hasta el momento, no se han encontrado estudios específicos, en Argentina, que evalúen e identifiquen qué grupo de alimentos eligen los padres para el armado de viandas de sus hijos durante el cierre de buffets de los colegios. Es por eso que la finalidad de este estudio es conocer qué alimentos son los protagonistas en el armado de dichas viandas, para poder abordar a esta población y prevenir futuras ECNT .

Marco teórico:

Alimentación Saludable:

La alimentación saludable, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), nos preserva de padecer Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) como dislipemia, hipertensión, obesidad y sobrepeso, diabetes, etc. Es importante, que durante los primeros años de vida, se establezcan hábitos alimentarios saludables y se prolonguen hasta la vida adulta para asegurar y mantener una buena calidad de vida y salud(5).

Dicha alimentación es primordial para preservar la salud de las personas y protegerlas de múltiples enfermedades. Debe ser variada y completa, a su vez, contener cantidad de nutrientes aptos para la edad, presencia o no de patologías , sexo, etc(5).

Los objetivos que una alimentación saludable debería cumplir son: aportar kilocalorías adecuadas a cada individuo según necesidades metabólicas y trabajo físico necesario, administrar nutrientes con función reguladora y plástica, favorecer el descenso o mantenimiento del peso corporal, priorizar el equilibrio de las cantidades de nutrientes que se administrarán: Hidratos de carbono:50-60% del valor calórico total (VCT); Proteínas:10-20% de alto valor biológico y Grasas: 20-30% de calorías diarias, disminuir el riesgo a padecer enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación(2).

Las características que debe comprender una alimentación saludable: Debe ser variada: Debido a que no hay ningún alimento que sea completo nutricionalmente, es por eso que se debe realizar una alimentación variada de todos los grupos de alimentos, debe ser adecuadamente proporcionada para poder cubrir las necesidades de cada individuo; Adecuada y equilibrada: Ya que las proporciones de los alimentos deben favorecer la variedad alimentaria para que la alimentación responda a las necesidades de cada persona dependiendo sus necesidades; y Saludable: Además de ser variada, equilibrada y adecuada, se deberá complementar con un estilo de vida saludable(2).

Guías Alimentarias para la población Argentina (GAPA):

En la actualidad, en nuestro país, existen las Guías Alimentarias para la población Argentina (GAPA) las cuales se encargan de promover la incorporación de diferentes alimentos de preferencia frescos, y en donde se debe tener en cuenta tanto las tradiciones como la diversidad cultural. Se dirigen a la población mayor de 2 años que se encuentren sanas, respetando la diversidad de países(1).

Dichas guías, han sido diseñadas con el fin de ser una herramienta educativa para individuos que cumplen o puedan cumplir con tareas de replicación y/o educación alimentaria: Para la comunidad educativa (lograr implementar recomendaciones y a su vez integrar contenidos en la currícula escolar); integrantes de los equipos de salud (promotores de salud, nutricionistas, psicólogos, enfermeros, entre otros); equipos de desarrollo social a través de promotores de programas comunitarios y/o sociales, ONGs, entre otros(1).

Lo que dicen las GAPA, acerca de la alimentación saludable es: *“aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía necesaria para que cada persona pueda llevar adelante las actividades diarias y mantenerse sana. La alimentación debe respetar los gustos y hábitos, o sea, la cultura de cada persona y/o familia”*(1).

Para llevar una alimentación saludable, las GAPA brindan 10 recomendaciones que se contemplan a continuación: el primer mensaje, se encuentra orientado a incorporar diariamente alimentos de todos los grupos y realizar al menos 30 minutos de actividad física; como segundo mensaje, beber 8 vasos diarios de agua segura; el tercer mensaje indica el consumo diario de 5 porciones de frutas y verduras en variedad de tipos y colores; el mensaje número cuatro dice que se debe reducir el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio. En el mensaje número cinco, hace referencia a limitar el consumo de bebidas azucaradas y alimentos con elevado contenido de grasas, azúcar y sal; el mensaje número seis refiere al consumo diario de leche, yogur o queso, de preferencia descremados; el séptimo mensaje dice que al consumir carnes, se debe extraer la grasa visible, aumentar el consumo de pescados e incluir huevo; en el mensaje ocho se encuentra la recomendación de consumir legumbres,

cereales preferentemente integrales, papa, batata, choclo o mandioca; el anteúltimo mensaje, el número nueve, refiere al consumo de aceite crudo como condimento, frutas secas o semillas; y por último, el mensaje número diez, dice que el consumo de bebidas alcohólicas debe ser responsable, en donde los niños, adolescentes y mujeres embarazadas no deben consumirlas, y también evitarlas al conducir(1).

Educación Alimentaria:

Se conoce como Educación Alimentaria Nutricional (EAN) al proceso por el cual los individuos, comunidades y familias atraviesan para poder cambiar o adquirir habilidades, conocimientos, actitudes o prácticas pudiendo seleccionar, producir, adquirir, conservar, preparar y consumir alimentos según hábitos culturales, disponibilidad de recursos y necesidades individuales de cada persona(13).

Su propósito es respetar los derechos individuales de cada persona y que cada uno sea capaz de identificar sus problemas alimentario-nutricionales, como así también, sus causas, consecuencias y resolución para poder mejorar el estado nutricional tanto del individuo como de la familia o comunidad(3).

Resulta de vital importancia promover la educación alimentaria tanto en el ambiente escolar, familiar o comunidad para que los niños se familiaricen con los beneficios que brinda una alimentación sana. Se pretende que los mismos adquieran conductas, de manera sistemática, para poder obtener hábitos alimentarios adecuados y esto se da en edades tempranas debido a la receptividad que poseen, volviéndose permeables en prácticas relacionadas con la alimentación(3).

Al tener en cuenta que desde edades tempranas y que su duración es para toda la vida, los hábitos alimentarios, deben ser abordados desde el comienzo de la escolaridad para cuando los niños lleguen a escuela secundaria, estos hábitos se realicen de manera autónoma y sean críticos al momento de elegir alimentos saludables. A su vez, se evitarían enfermedades asociadas a excesos como: diabetes, hipertensión, dislipemias, obesidad; déficit: anemia, desnutrición; y las que se encuentran relacionadas a trastornos alimentarios como: anorexia y bulimia(3).

Formación de hábitos saludables: El papel de la familia:

Según el diccionario de la Real Academia Española, **hábito** es el modo especial de proceder o conducirse adquirido por repetición de actos iguales o semejantes, u originado por tendencias instintivas. Es una enseñanza que se aprende y la misma requiere de prácticas y repeticiones para poder internalizarlas y que luego, finalmente, se realicen de manera automática(3).

En la formación de hábitos saludables, cabe recalcar el rol importante que cumplen y deben cumplir los padres y demás adultos que rodean al niño, ya que los mismos son tomados como referentes y modelos a seguir. Se encuentran características de la vida cotidiana que influyen de manera negativa la instauración de hábitos de alimentación saludable, en las cuales se destaca: La no información de una adecuada preparación de alimentos; la amplia oferta de comida rápida, con menor consumo de alimentos elaborados; la heterogeneidad y ampliación del término “comida”; la ausencia de la organización familiar respecto al qué, cómo y cuándo comer; la reducción del tiempo dedicado a comer y la realización de otras actividades como por ejemplo: usar el celular, mirar televisión, etc(3).

Se destaca la importancia de que al menos una vez al día los integrantes de la familia, en la medida de lo posible, se reúnan a comer. Esta actividad fortalece vínculos y establece una buena comunicación, y a su vez es saludable. Para que los niños consigan una alimentación adecuada, se desarrollen y crezcan correctamente, estén activos y saludables, deberían realizar 4 comidas diarias y además ingerir colaciones saludables y así poder distribuir de manera equilibrada los alimentos que se tienen que consumir diariamente. Dentro de las cuatro comidas que los niños deberían realizar, se encuentra: Desayuno, siendo esencial si el niño se levanta muy temprano o si pasa mucho tiempo fuera de su casa; Almuerzo, el cual debe contener alimentos variados y saludables; Merienda, debe variar los alimentos y ser rico en nutrientes; Cena, deberá ser saludable y balanceada y no realizarla demasiado tarde. En cuanto a los

refrigerios o colaciones, son adicionales y se intercalan con las comidas diarias, siendo estos saludables y planificados(3).

Hay estrategias que las familias pueden implementar para mejorar la alimentación en el hogar, algunas son: Brindar variedad y calidad de alimentos, con el fin de aportar nutrientes necesarios para que la alimentación sea completa y sana; Compartir momentos en familia, evitando distracciones como mirar TV, usar computadoras o el celular, etc; Fijar horarios de comida estables, para que todos los miembros de la familia puedan participar; Promover la participación de los niños en el preparado de las comidas, armado de la mesa, etc; Se deberán evitar las peleas o discusiones durante las comidas; No se deberá recompensar o sobornar a los niños para que estos consuman alimentos saludables; Conocer las preferencias de alimentos de los niños; Fomentar una sana elección del menú en los niños; y considerar que comen los niños en la escuela (desayuno, almuerzos y /o meriendas escolares)(3).

Papel de la escuela:

Si bien la responsabilidad de fomentar la educación alimentaria en los niños, es de los padres, las escuelas no deben ignorar estas prácticas sino que deberían contribuir a que estos hábitos se refuercen o mejoren. El rol de las escuelas es estimular a los niños a que mejoren la calidad de sus alimentos y elijan correctamente frente a otras alternativas dispuestas(3).

Los niños permanecen gran parte del día en las escuelas, de los cuales hay muchos que almuerzan allí y realizan actividades extracurriculares. Las instituciones son áreas en donde se desarrolla una buena educación nutricional debido a que atienden a los niños en plena formación de hábitos(3).

El ambiente de las escuelas, se convierte en fuente de aprendizaje y se complementa a la desarrollada dentro del aula. El objetivo principal de la escuela es, más allá de la educación, conformar un comportamiento alimentario en los alumnos para poder diferenciar entre las opciones saludables de consumo de las

que no lo son, para poder orientarlos a que elijan opciones saludables de alimentos(3).

Comedor escolar y su organización:

Los comedores escolares deben presentar calidad y variedad en sus comidas, las cuales deben incluir todos los grupos de alimentos para llevar una alimentación saludable en los niños. Se sugiere mejorar la organización del comedor escolar a través de: Adaptación de preparaciones tradicionales, para que sean más atractivas; Tener en cuenta la estación del año para diseñar los menús; Las preparaciones deberán incluir verduras y frutas al menos 3 veces por semana; Debe ofrecerse agua potable; Incluir variedad de carnes quitando la grasa visible; El consumo de pescado debe ser como mínimo de 10 días; Variar las hortalizas y cereales; Controlar el consumo de sal como así también el de panificados y productos con alto porcentaje de azúcar; Se deberá informar a los padres acerca del menú a realizar; Destinar al menos 30 min a cada comida; entre otras(3).

Alimentos ultraprocesados:

Los alimentos ultraprocesados son el resultado de formulaciones hechas por las industrias a partir de sustancias provenientes de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. Son creaciones de la tecnología y ciencia de alimentos industriales modernos. La gran parte de estos, contienen poca cantidad o nula de alimentos enteros. Los productos ultraprocesados se crean con el fin de ser sabrosos, adictivos y generan hábitos(14).

Cuentan con características en donde se llega a distorsionar los mecanismos del aparato digestivo y el cerebro enviando señales de saciedad y son capaces de controlar el apetito, lo cual lleva al excesivo consumo de ellos. El agregado de aditivos pueden simular las características organolépticas de los productos naturales y así pueden inducir de manera engañosa a su consumo(14).

Se considera a los alimentos ultraprocesados como dañinos para la salud humana por diferentes razones: Una de ellas es que cuentan con una mala calidad nutricional, lo cual los hace adictivos, sabrosos, llamativos; En algunos casos, imitan a los alimentos y se los considera, erradamente, saludables; Fomentan el consumo de snacks; Son anunciados y comercializados ampliamente en los medios de comunicación; Y a nivel social, cultural, ambiental y económicamente son destructivos(14).

Dichos alimentos cuentan con un alto contenido calórico y bajo valor nutricional. Son descritos, característicamente, como: salados, grasosos, azucarados, nulo aporte de fibra alimentaria, proteínas y contienen diferentes micronutrientes y otros compuestos. Cuentan con gran cantidad de grasas trans y saturadas y de alta carga glucémica. El consumo excesivo de estos alimentos podría llevar al desarrollo de ECNT, lo cual va acompañado, en gran medida, con la inactividad física(14).

Quienes conforman el grupo de alimentos ultraprocesados son: Panes y quesos simples; carnes saladas y curadas; leguminosas y verduras en salmuera, almíbar o aceite(15); helados; caramelos; golosinas en general; tortas y productos de pastelería y bollería; galletitas de paquete; gaseosas, jugos y refrescos industriales; cereales del desayuno; fideos y sopas instantáneas; paquetes de papas fritas; bebidas energizantes; productos congelados; panes de molde, hamburguesas y panchos; entre otros(16).

En cuanto a los ingredientes utilizados, se destacan: colorantes, edulcorantes, aglutinantes, espumantes, aromatizantes, conservantes, saborizantes, etc. Constantemente se les adiciona agua o aire para generar volumen, y también se les adiciona micronutrientes sintéticos para “fortificar”(16).

Emergencia sanitaria mundial: Pandemia por SARS COVID-19:

Finalizando el año 2019, en la ciudad de Wuhan, China, se produjo el primer caso de lo que sería después, a nivel mundial, un brote proveniente de un virus conocido como coronavirus (COVID-19)(17). Dicha enfermedad cursa con síntomas como: cansancio, fiebre, tos seca, pérdida de gusto y olfato, dolor de cabeza y garganta, dolor muscular, diarrea, náuseas y vómitos, entre otros.

Covid-19 y el cierre de las escuelas:

A través del Ministerio de Educación, el Consejo Federal de Educación y la coordinación de organismos que componen todas las jurisdicciones, el Gobierno Nacional decretó la suspensión del dictado de clases presenciales en niveles inicial, primario y secundario en todas sus modalidades, e institutos de educación superior, comenzando a partir del 16 de marzo del año 2020, prolongándose 14 días consecutivos(18). Siendo de público conocimiento, el Aislamiento Social, Preventivo y Obligatorio (ASPO)(19), que es una medida que tomó el Gobierno Nacional para proteger la salud pública ante la propagación del nuevo coronavirus, duró más de 7 meses, lo que hizo que los colegios adopten el dictado de clases virtuales(20).

2021: Inicio del ciclo lectivo:

El regreso a la presencialidad de las clases se realizará de manera progresiva, donde se priorizará a los estudiantes que posean menor autonomía y a los que estén cursando los primeros años de secundaria. Las medidas de seguridad adoptadas para cumplir con un protocolo estricto, cumpliendo con las medidas de seguridad establecidas por entidades sanitarias, fueron: El distanciamiento y la ventilación, además de contar con alcohol en gel y líquido, termómetros, guías de cuidado, etc(21).

Inicio del ciclo lectivo, ausencia de kioscos en las escuelas:

El Ministerio de Salud y Educación impuso protocolos para la vuelta a clases en escuelas y colegios, donde en algunos casos será 100% presencial o bimodal. Lo que no volverá serán los kioscos y buffets de las escuelas, por ende, los niños deberán llevar sus propias viandas y no podrán compartir(22).

Estudios realizados: Alimentos saludables vs. Ultra procesados:

En un estudio realizado en San Rafael de San Luis Potosí (México) en el año 2010 llamado “Alimentos contenidos en loncheras de niños que acuden a un preescolar”, se sometieron a una investigación 49 alumnos de 2 a 5 años de edad. En dicho estudio se evidenció el alto consumo de jugos, seguido de miscelaneas (salchicha, jamón, hamburguesas, sandwich, entre otros), galletitas y productos de bollería; siendo las verduras las menos consumidas. Queda evidenciado que los padres no proporcionan alimentos saludables en las loncheras de sus hijos y que haría falta educación nutricional, debido a que los niños no son conscientes al momento de elegir qué comer en el colegio, y con esto se podría evitar o disminuir la aparición de obesidad a futuro(8).

En el año 2012, en Argentina se llevó a cabo la segunda Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE), la cual tenía como finalidad contar con información confiable y así poder diseñar políticas de prevención de riesgos y promoción de la salud adolescente. Fue desarrollada por la OMS, en colaboración con UNICEF, UNESCO y ONUSIDA. Se relevaron datos de adolescentes entre 13-15 años, en donde se evaluó como principal inquietud, el comportamiento alimentario y demás cuestiones. Dentro de los resultados se observó que casi el 18% de los estudiantes refirió haber consumido las 5 porciones diarias recomendadas de frutas. Asimismo, el 13% de los adolescentes declaró haber consumido verduras al menos 3 veces por día. Por otro lado, el 48% de los estudiantes refirió haber consumido 2 o más veces por día bebidas gaseosas azucaradas(9).

En el año 2018, también se realizó la Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE), en donde se obtuvo que el 21%, consumió frutas dos o más veces por día; el 10,5% consumió verduras tres o más veces diarias; el 33% consumió bebidas azucaradas 1 o más veces al día; y en relación a la EMSE del año 2012, aumentó el consumo de comidas rápidas a casi un 11%(10).

En el año 2019, en Argentina, se llevó a cabo la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS), en donde los datos de consumo confirman que el patrón de alimentos que se sigue, se encuentra lejos de las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) y recalca que siempre es menos saludable en niños que en adultos. Por ejemplo los niños y adolescentes, consumen al menos 40% más de bebidas gaseosas azucaradas, el doble de productos de pastelería, galletitas dulces, snacks y también el triple de golosinas, todos ellos son alimentos con altos niveles de azúcar, grasa y sal. Por otro lado, en relación a la alimentación en los entornos escolares, se obtuvo como dato que la provisión de frutas y lácteos es muy baja (22% y 30%, respectivamente). Un 57% de los estudiantes, refirió que la escuela suele ofrecerles siempre agua. Como contraposición, el 70% de los encuestados, delataron que se provee de alimentos no recomendados, altos en nutrientes críticos (Productos de pastelería, galletitas dulces y cereales con azúcar(11).

En un estudio que se realizó en el corriente año 2021, sobre *“hábitos alimentarios antes y durante la pandemia por Covid-19 en un grupo de niñas/os de La Pampa, Argentina”* se buscó explorar cuáles fueron los hábitos alimenticios y actividad física en niñas y niños de 6 a 12 años, durante la pandemia, y así poder estimar la satisfacción corporal, sobrepeso y obesidad y describir los hábitos que influyen en el estado nutricional. Como resultado se obtuvo que, además de la reducción de actividad física durante la pandemia, se evidenció escaso consumo de pescado, frutos secos, legumbres y semillas. El 15% manifestó consumir diariamente verduras, mientras que el 50% frutas y lácteos. El 40% indicó que consumió jugos, gaseosas y bebidas azucaradas de tres a cuatro veces por semana(12).

Materiales y métodos

Objetivo general:

- Identificar cuál de los dos grupos de alimentos (ultra procesados y/o saludables) se encuentra más presente en las viandas de los niños/as, preparadas por los padres/tutores, que asisten al nivel primario de escuelas públicas y privadas, durante los meses de septiembre y octubre en el período lectivo del corriente año 2021, en CABA y GBA.

Objetivos específicos:

- Identificar qué persona se encarga de la preparación de las viandas de los niños/as que asisten al nivel primario de escuelas públicas y privadas, durante los meses de septiembre y octubre, del corriente año 2021, en CABA y GBA
- Determinar el tipo de bebidas que cargan en las viandas los niños/as que asisten al nivel primario de escuelas públicas y privadas, durante los meses de septiembre y octubre, del corriente año 2021, en CABA y GBA.
- Identificar en qué curso hay mayor presencia de alimentos ultra procesados, en las viandas de los niños/as que asisten al nivel primario de escuelas públicas y privadas, durante los meses de septiembre y octubre, del corriente año 2021, en CAB y GBA.
- Identificar en qué curso hay mayor presencia de alimentos saludables, en las viandas de los niños/as que asisten al nivel primario de escuelas públicas y privadas, durante los meses de septiembre y octubre, del corriente año 2021, en CABA y GBA.

Diseño de investigación:

El diseño del presente estudio fue no experimental, transversal.

Fue no experimental, ya que no se manipularon variables.

Fue transversal, ya que los datos se recolectaron en un momento dado/único, tuvo como finalidad describir variables.

Enfoque:

El enfoque del estudio fue cuantitativo, ya que los datos recolectados se utilizaron para generar y probar teorías, su meta fue describir, explicar y predecir fenómenos.

Alcance:

El alcance fue descriptivo, ya que midió conceptos, definió variables y determinó sobre qué o quiénes se recolectaron los datos y también especificaron propiedades, características y rasgos de cualquier fenómeno.

Hipótesis:

En las viandas preparadas por los padres/tutores de niños que asisten a colegios públicos y privados de CABA y GBA, durante el corriente año en los meses de septiembre y octubre, habría mayor presencia de alimentos ultraprocesados que alimentos saludables.

Criterios de inclusión:

- Personas de ambos sexos.
- Personas que quieran participar.
- Personas de 18 a 60 años de edad.
- Personas que viven actualmente en Buenos Aires.
- Personas que habitan las localidades correspondientes a: GBA Norte, GBA Sur, GBA Este, GBA Oeste o Capital Federal, nombradas en la encuesta.

Criterios de exclusión:

- Padres/tutores que sean veganos o vegetarianos.
- Acompañantes terapéuticos que estén a cargo de los niños.
- Padres/tutores que estén a cargo de niños celíacos.
- Padres/tutores de niños que posean una patología de base.

Criterios de eliminación:

- Se eliminarán los cuestionarios entregados en blanco.
- Serán eliminados los cuestionarios parcialmente incompletos.

Población:

Padres/tutores de niños/as que vivan en CABA y GBA, Argentina.

Muestra:

Padres/tutores de niño/as que asistieron a escuelas públicas y privadas, durante el corriente año, 2021, en los meses de septiembre y octubre. Debieron poseer entre 18 y 60 años de edad.

Tipo de muestreo:

El muestreo fue no probabilístico por conveniencia, ya que la elección del tipo de muestra depende del objeto de estudio, esquema de investigación y de la contribución que se piensa hacer con ella; en este caso, se evaluó la presencia de alimentos ultraprocesados y/o alimentos saludables que contienen las viandas de los/as niños/as, preparadas por sus padres/tutor, de nivel primario de escuelas públicas y privadas, en los meses de septiembre y octubre del corriente año, en CABA y GBA.

Recolección de datos:

Se utilizó un cuestionario de elaboración propia para recolectar los datos

Operacionalización de variables:

Variables Sociodemográficas:

Variable	Conceptualización	Tipo de variable	Resultados	Obtención del dato
Edad del adulto a cargo del niño/a	Es el tiempo que ha vivido una persona, contando desde su nacimiento	Cuantitativa discreta	Edad en años cumplidos	Cuestionario de elaboración propia
Género del adulto a cargo del niño/a	Es el grupo al que pertenecen los seres humanos de cada sexo, entendido este desde el punto de vista sociocultural en lugar de exclusivamente biológico	Cualitativa nominal	Femenino _____ Masculino _____ Otro	Cuestionario de elaboración propia
Lugar de residencia	Lugar en donde reside la persona al momento del censo, y en donde permanecerá por algún tiempo	Cualitativa nominal	GBA Norte _____ GBA Sur _____ GBA Este _____ GBA Oeste _____ Capital Federal _____ Otros	Cuestionario de elaboración propia

Adulto/s a cargo del armado de la vianda	Persona/s a cargo del armado de la vianda del niño/a	Cualitativa nominal	Padre y madre _____ Padre _____ Madre _____ Tutor _____ Otros _____	Cuestionario de elaboración propia
Tipo de escuela	Tipo de escuela al que asiste el/la niño/a	Cualitativa nominal	Privada _____ Pública _____	Cuestionario de elaboración propia
Grado de escolaridad	Grado al que asiste el/la niño/a	Cualitativa ordinal	1er grado _____ 2do grado _____ 3er grado _____ 4to grado _____ 5to grado _____ 6to grado _____	Cuestionario de elaboración propia

Variables de estudio:

Variable	Conceptualización	Tipo de variable	Resultados	Forma de obtención de los datos
Bebidas presentes en las viandas	Bebida que se le envía frecuentemente en las viandas escolares al/la niño/a	Cualitativa nominal	Agua _____ Jugos (en polvo, aguas saborizadas, tetrabrik) _____ Gaseosas _____ Leches saborizadas (tipo chocolatada) _____ Otros	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de alimentos ultraprocesados como: Golosinas: chupetines, caramelos, chicles, gomitas, etc. en las viandas	Son un producto comestible, generalmente dulce y de pequeño tamaño, que se suele picar a cualquier hora por su sabor agradable y no por su alimento	Cualitativa nominal	Siempre _____ Nunca _____ Casi siempre _____ Casi nunca _____ A veces	Cuestionario de elaboración propia

Enviados con mayor frecuencia	Golosinas enviadas con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Gomitas <hr/> Caramelos <hr/> Chicles <hr/> Chupetines <hr/> Otros	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de alimentos ultraprocesados tales como: Galletitas dulces y alfajores en las viandas	Son productos que se elaboran de forma industrial, vienen envasados y por lo general, se encuentran listos para su consumo. Tienen alta cantidad de aditivos y no contienen alimento en su forma natural. Tienen bajo valor nutricional	Cualitativa nominal	Siempre <hr/> Nunca <hr/> Casi siempre <hr/> Casi nunca <hr/> A veces	Cuestionario de elaboración propia
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Alfajor simple <hr/> Alfajor doble <hr/> Alfajor triple	Cuestionario de elaboración propia

			<hr/> Galletitas simples <hr/> Galletitas rellenas	
Presencia de alimentos ultraprocesados como: Turrónes y barritas de cereal, en las viandas	Son productos que se elaboran de forma industrial, vienen envasados y por lo general, se encuentran listos para su consumo. Tienen alta cantidad de aditivos y no contienen alimento en su forma natural. Tienen bajo valor nutricional	Cualitativa nominal	Siempre <hr/> Nunca <hr/> Casi siempre <hr/> Casi nunca <hr/> A veces	Cuestionario de elaboración propia
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Turrón de maní <hr/> Barritas de cereal	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de alimentos ultraprocesados como:	Son productos que se elaboran de forma industrial, vienen	Cualitativa nominal	Siempre <hr/> Nunca <hr/>	Cuestionario de elaboración propia

<p>helados y chocolate, en las viandas</p>	<p>envasados y por lo general, se encuentran listos para su consumo. Tienen alta cantidad de aditivos y no contienen alimento en su forma natural. Tienen bajo valor nutricional</p>		<p>Casi siempre <hr/> Casi nunca <hr/> A veces</p>	
<p>Enviados con mayor frecuencia</p>	<p>Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares</p>	<p>Cualitativa nominal</p>	<p>Helados <hr/> Chocolates</p>	<p>Cuestionario de elaboración propia</p>
<p>Presencia de alimentos ultraprocesados como: Facturas rellenas, sándwiches, bizcochos, pan, tortas, en las viandas</p>	<p>Son productos que se elaboran de forma industrial, vienen envasados y por lo general, se encuentran listos para su consumo. Tienen alta cantidad de aditivos y no contienen alimento en su</p>	<p>Cualitativa nominal</p>	<p>Siempre <hr/> Nunca <hr/> Casi siempre <hr/> Casi nunca <hr/> A veces</p>	<p>Cuestionario de elaboración propia</p>

	forma natural. Tienen bajo valor nutricional			
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Medialunas _____ Facturas rellenas _____ Churros rellenos _____ Pan _____ Tortas _____ Sandwiches de miga _____ Bizcochos _____ Otros	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de alimentos ultraprocesados como: Snacks: palitos salados, papas fritas, chizitos, “nachos”, en las viandas	Los snacks son alimentos que se utilizan para satisfacer el hambre de manera temporal. Brindan poca cantidad de energía en el cuerpo. Suelen	Cualitativa nominal	Siempre _____ Nunca _____ Casi siempre _____ Casi nunca _____ A veces	Cuestionario de elaboración propia

	contener altas cantidades de sodio, saborizantes, colorantes, entre otros.			
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	<p>Papas fritas _____</p> <p>Chizitos _____</p> <p>Nachos _____</p> <p>Palitos salados _____</p> <p>Tubos de queso _____</p> <p>Otros _____</p>	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de alimentos ultraprocesados como: Salchichas, hamburguesas, papas fritas, pizzas, nuggets, etc; en las viandas	Son productos que se elaboran de forma industrial, vienen envasados y por lo general, se encuentran listos para su consumo. Tienen alta cantidad de aditivos y no contienen alimento en su	Cualitativa nominal	<p>Siempre _____</p> <p>Nunca _____</p> <p>Casi siempre _____</p> <p>Casi nunca _____</p> <p>A veces _____</p>	Cuestionario de elaboración propia

	forma natural. Tienen bajo valor nutricional			
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Panchos _____ Hamburguesas _____ Papas fritas _____ Pizza _____ Nuggets _____ Otros	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de frutas (banana, manzana, pera, naranja, durazno, etc) en las viandas	Fruto comestible de ciertas plantas y árboles, en especial cuando tiene mucha agua y es de sabor dulce	Cualitativa nominal	Siempre _____ Nunca _____ Casi siempre _____ Casi nunca _____ A veces	Cuestionario de elaboración propia
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nomina	Banana _____ Manzana _____ Naranja _____ Mandarina	Cuestionario de elaboración propia

			<hr/> Otro/s	
Presencia de verduras (tomate, lechuga, zanahoria, remolacha, espinaca, etc) en las viandas	Hortaliza que se cultiva especialmente para aprovechar las hojas y los tallos tiernos y las inflorescencias, y que se come fresca en ensalada o también cocida	Cualitativa nominal	Siempre <hr/> Nunca <hr/> Casi siempre <hr/> Casi nunca <hr/> A veces	Cuestionario de elaboración propia
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Zanahoria <hr/> Tomate <hr/> Lechuga <hr/> Papa <hr/> Otro/s	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de carnes (vaca, pescado, pollo, cerdo) en las viandas	La definición de carne de la FAO se refiere a la de los animales utilizados para consumo	Cualitativa nominal	Siempre <hr/> Nunca <hr/> Casi siempre <hr/>	Cuestionario de elaboración propia

	humano. En los datos sobre la producción, la carne figura normalmente con hueso y se excluye la carne no apta para el consumo humano.		Casi nunca _____ A veces	
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Carne vacuna _____ Carne de cerdo _____ Carne de ave _____ Pescado	Cuestionario de elaboración propia
Presencia de legumbres (lentejas, porotos, arvejas, garbanzos, etc) en las viandas	Las legumbres son un tipo de leguminosas que se cosechan únicamente para obtener la semilla seca	Cualitativa nominal	Siempre _____ Nunca _____ Casi siempre _____ Casi nunca _____ A veces	Cuestionario de elaboración propia
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia	Cualitativa nominal	Lentejas _____ Porotos	Cuestionario de elaboración propia

	en las viandas escolares		<hr/> Garbanzos <hr/> Arvejas	
Presencia de cereales (cereales: arroz, maíz, avena, trigo, etc) en las viandas	Los cereales son una familia de plantas gramíneas y herbáceas que ostentan granos o semillas que resultan imprescindibles en la base de la alimentación humana y de los animales, especialmente del ganado, siendo lo más común su molienda hasta generar la harina	Cualitativa nominal	Siempre <hr/> Nunca <hr/> Casi siempre <hr/> Casi nunca <hr/> A veces	Cuestionario de elaboración propia
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Arroz <hr/> Trigo <hr/> Maíz <hr/> Avena	Cuestionario de elaboración propia

			<hr/> Otro/s	
Presencia de lácteos (leche, queso, yogurt) en las viandas	Lácteo es el término con el cual se define a un tipo de producto elaborado a base de leche o algún producto derivado de ella	Cualitativa nominal	Siempre <hr/> Nunca <hr/> Casi siempre <hr/> Casi nunca <hr/> A veces	Cuestionario de elaboración propia
Enviados con mayor frecuencia	Alimentos enviados con mayor frecuencia en las viandas escolares	Cualitativa nominal	Leche <hr/> Yogur <hr/> Queso	Cuestionario de elaboración propia

Metodología:

El estudio que se realizó fue de tipo descriptivo, no experimental transversal. Para la realización del mismo se utilizó material extraído de fuentes fidedignas de “Google Académico”, en el cual se han buscado términos como “Alimentos Ultra procesados”, “Alimentos Saludables”, “Viandas escolares en tiempos de Covid-19”, durante el corriente año.

En una primera instancia, se realizó un cuestionario de elaboración propia, a través de la plataforma Google Forms, dirigido a padres/madres/tutores de niños que asisten a primaria, de escuelas públicas o privadas y que residen en CABA Y GBA, con el fin de ser una prueba piloto. La misma se divulgó a 10 participantes. Gracias a ello, se obtuvieron sugerencias de que algunas preguntas no eran del todo claras, lo cual fue un puntapié para modificar las mismas.

Se elaboró un cuestionario final, utilizando la misma plataforma de Google Forms, con preguntas mayormente cerradas. Se facilitó un link de acceso a la misma para poder llegar a la población a estudiar. Dentro de la encuesta, se utilizaron imágenes para poder reconocer los alimentos ultra procesados, los saludables y las bebidas.

Como introducción al cuestionario, se presentó el consentimiento informado voluntario, el cual debería ser aceptado para poder continuar con la investigación y participar de la misma.

La encuesta se encontró dividida en 4 bloques, con subdivisiones dentro de las mismas. En el primer bloque, se dejó lugar a las preguntas sociodemográficas. El segundo bloque, se utilizó para indagar acerca de las bebidas que se presentaron mayormente en las viandas. El bloque número tres, se designó a la presencia de los alimentos ultra procesados en las viandas, el cual a su vez se dividió en diferentes categorías. Como cuarto y último bloque, se dirigió a los alimentos saludables presentes en las viandas, el cual también se dividió en categorías.

Se accedió a la población a través del método “bola de nieve”, donde se publicó la encuesta en grupos de colegios en redes sociales; grupos de padres y

docentes conocidos; grupos de Whatsapp. A su vez, a los encuestados, se le pidió que divulgen el link de la encuesta a la población objetivo.

Se obtuvieron 123 resultados, de los cuales fueron eliminados 3 de ellos, ya que no cumplieron los requisitos de inclusión y por no haber respondido algunas preguntas.

Una vez finalizado el tiempo de divulgación de la encuesta, con los datos obtenidos se creó una base de datos en la plataforma Excel, en donde se desglosaron los datos en diferentes pestañas para realizar los análisis de gráficos y tablas estadísticas pertinentes de cada sección.

Consideraciones éticas:

Antes de la divulgación de la encuesta, se ha realizado y enviado un consentimiento informado (anexo 2) a cada participante, para que el mismo, si se encontrase de acuerdo, lo firme y realice el cuestionario, siguiendo las normativas de Helsinki.

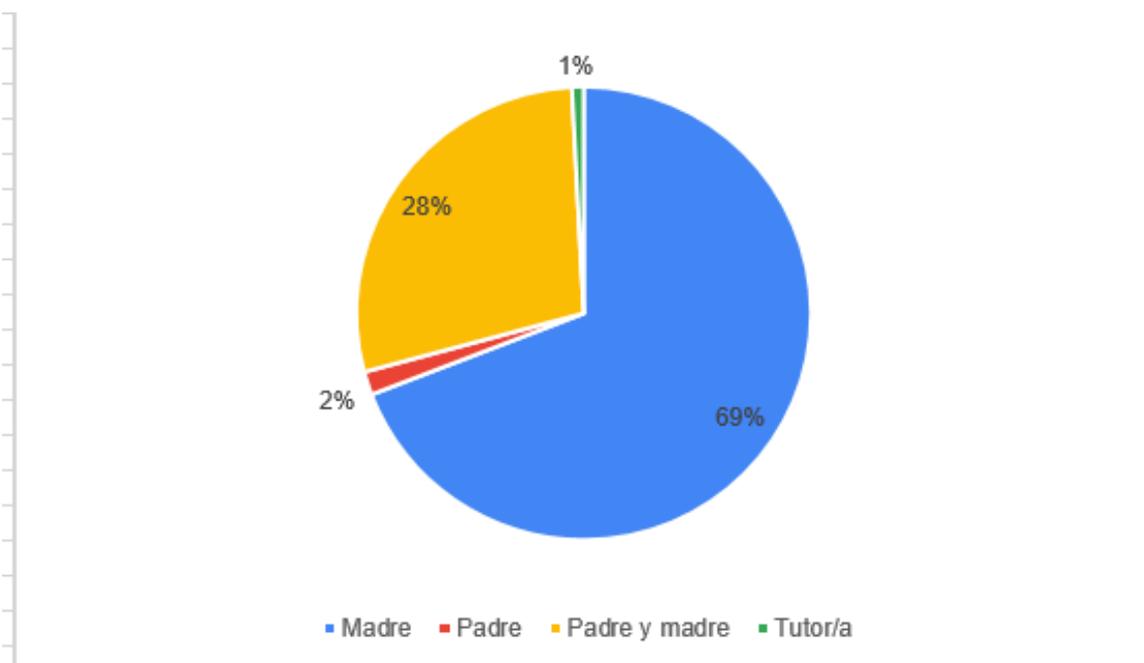
Resultados:

Se logró encuestar a 120 padres/madres/tutores, en un rango de edad de 18 a 60 años, de niños que asisten a primaria, de escuelas públicas y privadas, que residen en CABA y GBA. En donde el promedio general de edad fue de 34-41 años con un 36% de los participantes en ese rango etario. En cuanto al sexo, se observó que el 90% que contestó el cuestionario fué femenino.

La mayoría de los participantes de la encuesta, abarcando esta un 45% de las respuestas, residen en GBA Norte y en un segundo lugar quedó GBA Oeste, con un 35%. Respecto al tipo de escuela que asisten los niños, el 89% pertenece a la asistencia de escuela privada.

Al indagar acerca de qué adulto se encontraba a cargo del armado de las viandas, se logró averiguar que el 69% pertenecía al armado de las viandas por parte de la madre del niño, seguido con el 28% por parte de ambos padres (Gráfico 1).

Gráfico 1. Adulto a cargo del armado de las viandas del niño. n=120

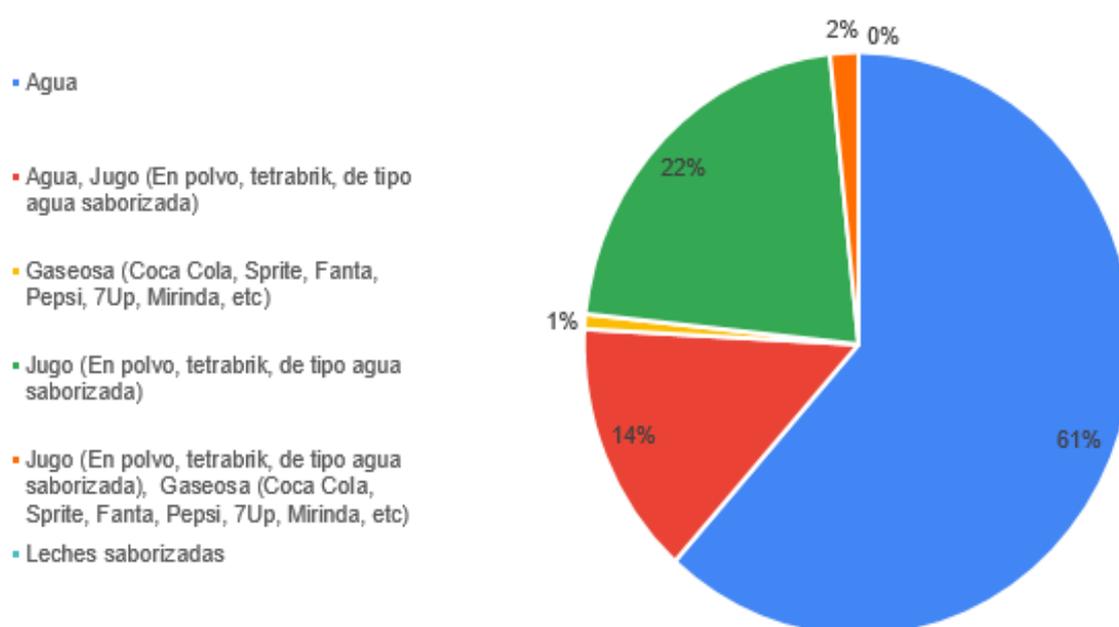


Fuente: De elaboración propia

En cuanto al grado escolar que asisten los niños, se evidenció que la mayoría, el 25%, asiste a 6º grado de primaria, seguido con el 24% que representa a alumnos de 3º grado.

Por otro lado, la bebida que más se presentó en las viandas de los niños fué el agua con un 62%, seguido por jugos (en polvo, tetrabrik y de tipo agua saborizada) con un 22% (Gráfico 2).

Gráfico 2. Bebidas más presentes en las viandas de los niños. n=120



Fuente: De elaboración propia

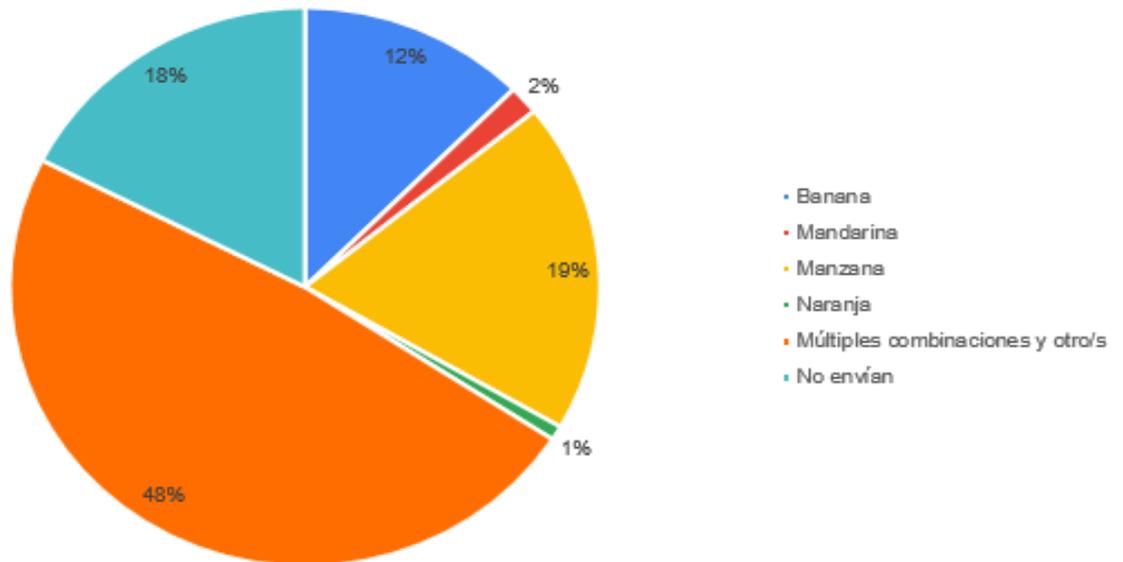
Al averiguar sobre la presencia de caramelos/chicles/chupetines/chicles, se llegó al resultado de que el 53% nunca enviaban estos alimentos en las viandas, seguido de 22,5% que a veces enviaban. En la sección de galletitas dulces (reellenas o simples) y alfajores (simples/dobles/triples), se evidenció que el 35% enviaban a veces, seguido de un 25% correspondiente a quienes casi siempre enviaban.

Cuando se quiso averiguar si se incluía turrón de maní/barritas de cereal en las viandas, se obtuvo como resultado que un 48% enviaban a veces, seguido por un 21% que nunca lo hacían y dentro del que más se enviaba, se obtuvo que un

60% pertenecía a la presencia del turrón de maní. En la sección de helados y chocolates, un 75% expresó que nunca enviaban estos alimentos dentro de las viandas, seguido de un 13% correspondiente a que casi nunca los enviaban. En el apartado de productos panificados, el 60% corresponde a que nunca enviaban estos productos dentro de las viandas, sin embargo el 22,5% pertenecía a que a veces eran enviados estos productos. Por otro lado, en la sección de snacks, el 61% hizo referencia a la población que no enviaban snacks en las viandas, a su vez el 23% se relacionó con quienes enviaban a veces estos productos en las viandas. Para finalizar con el apartado de alimentos ultra procesados, se indagó sobre la presencia de comidas rápidas, en donde el 60% correspondió a las personas que no enviaban estos alimentos en las viandas, seguido por un 29% de quienes a veces lo hacían.

Pasando a la sección de alimentos saludables nos encontramos con un 34% de encuestados que a veces incluían frutas en las viandas, seguido por un 23% pertenecientes a quienes casi siempre las incluían, con respecto a cuales se enviaban mayormente, se llegó a que el 48% enviaban diferentes combinaciones frutas, seguido por un 19% perteneciente a la población que enviaba mayormente manzana (*Gráfico 3*).

Gráfico 3. Frutas enviadas mayormente en las viandas de los niños. n=120



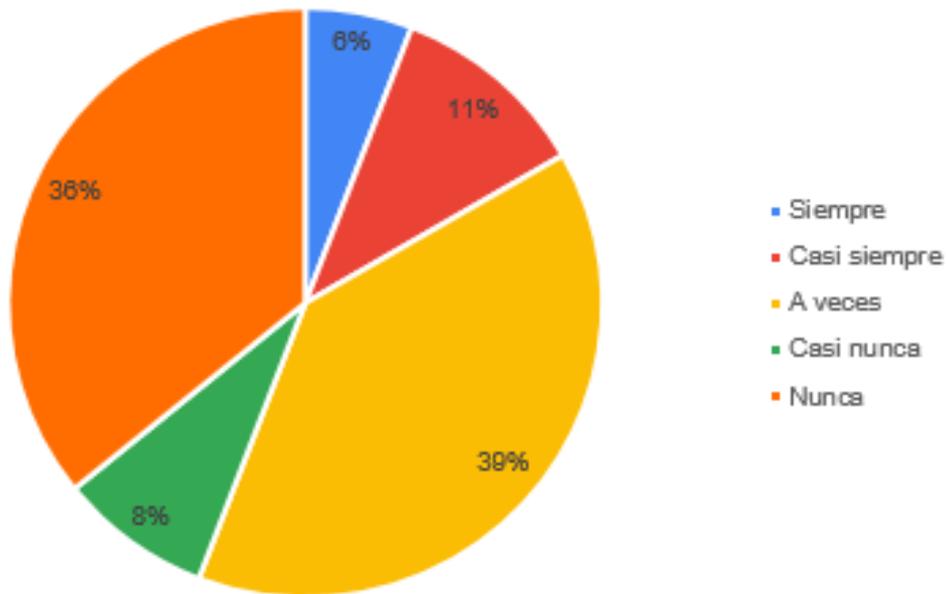
Fuente: De elaboración propia

En el apartado de vegetales, se ha observado que el 47% de los encuestados no envía estos alimentos en las viandas de los niños, seguido por un 18% correspondiente a quienes casi siempre las incluyen en las mismas.

Por otro lado, en cuanto a la presencia de carnes en las viandas, el 49% corresponde a quienes nunca enviaban estos alimentos en las mismas, en segundo lugar, se halló que el 19% pertenecía a la población que casi siempre enviaba estos alimentos en las viandas.

En la sección que corresponde a la presencia de legumbres en las viandas, el 63% hizo referencia a la población que nunca las incluyó en las viandas, mientras que el 21% a veces lo hacía. En el apartado de cereales, el 39% refirió enviar a veces estos alimentos en las viandas, mientras que el 36% indicó nunca enviarlos (*Gráfico 4*).

Gráfico 4. Inclusión o no de cereales en las viandas de los niños. n=120

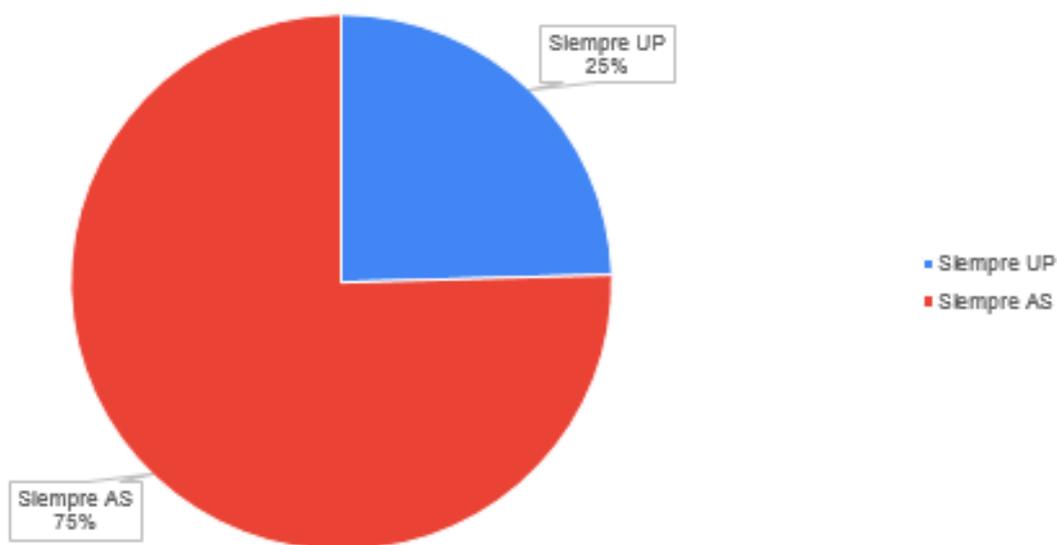


Fuente: De elaboración propia

En la sección de lácteos, el 45% indicó que nunca enviaron estos alimentos en las viandas, mientras que el 27% a veces envió.

Se realizó un análisis bivariado el cual incluyó la identificación acerca de qué grupo de alimentos, ultraprocesados o saludables, se presentaba en mayor cantidad en las viandas. El 75% evidenció que el grupo más presente fue el de alimentos saludables, mientras que el 25% quedó representado por el grupo de alimentos ultra procesados que se presentaban en las viandas (*Gráfico 5*).

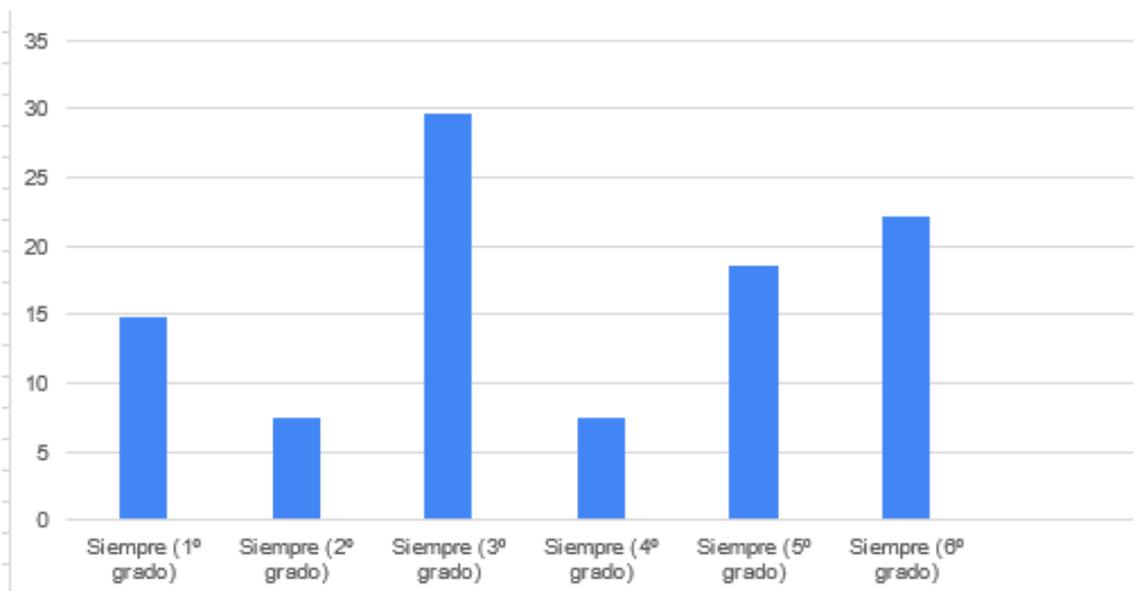
Gráfico 5. Grupo de alimentos con mayor presencia en las viandas de los niños. n=120



Fuente: De elaboración propia

El siguiente análisis que se realizó, fue la identificación de alimentos ultra procesados presentes en las viandas según el grado escolar al que asiste el niño, como resultado se obtuvo que el 30% pertenecía a que la mayor presencia de ultra procesados se encontraba en 3º grado, seguido por 6º grado con un 22% (Gráfico 6).

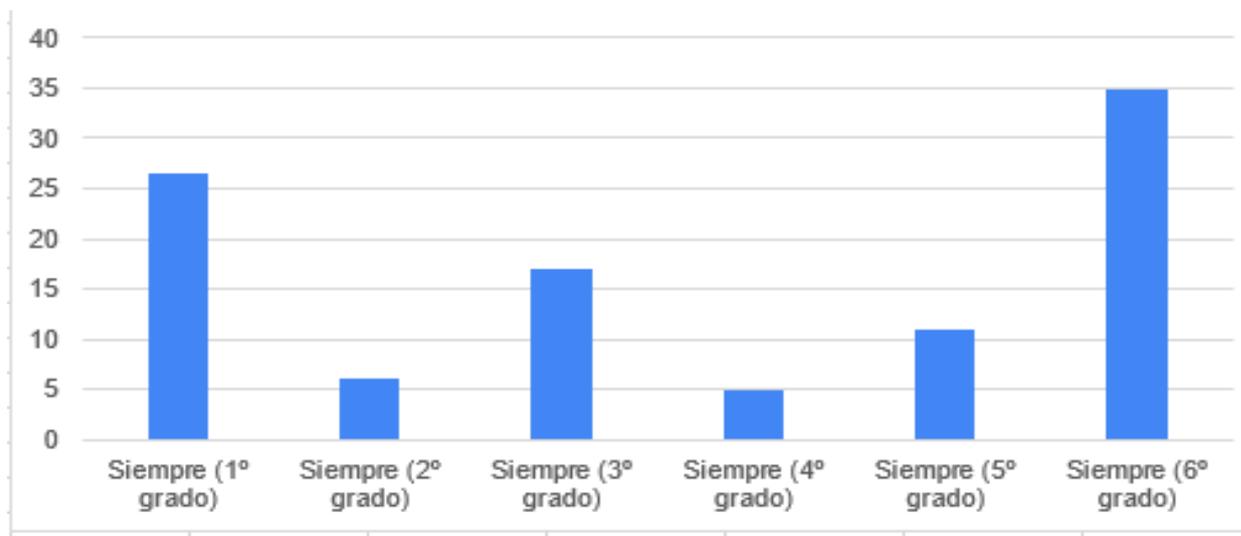
Gráfico 6. Presencia de alimentos ultra procesados en las viandas de los niños, según el grado escolar al cual asisten. n=120



Fuente: De elaboración propia

Para finalizar con los análisis, se indagó acerca de la presencia de alimentos saludables en las viandas de los niños, según el grado escolar al cual asisten. Se obtuvo como resultado que el 35%, de los padres con hijos en 6º grado, siempre enviaban alimentos saludables, seguido por 1º grado con un 27% (Gráfico 7).

Gráfico 7. Presencia de alimentos saludables en las viandas de los niños, según el grado escolar al cual asisten. n=120



Fuente: De elaboración propia

Discusión:

La presente investigación se basó en identificar qué grupo de alimentos, ya sean, ultra procesados o saludables, se encontraban con mayor presencia en las viandas de los niños, preparadas por los padres, durante el período de los cierres de kioscos escolares en CABA y GBA, entre septiembre-octubre del corriente año 2021.

En cuanto a la presencia de bebidas, el agua se encontró en primer lugar con un 62%, en el presente estudio, con un resultado no muy lejano, las ENNyS dejaron en evidencia que el 57% de los encuestados refirió que la escuela siempre les brindaba agua(11). En contraposición, también en el presente estudio, el segundo resultado que se obtuvo en cuanto a presencia de bebidas fue el de jugos comerciales con un 22%, el cual es un resultado más esperanzador, considerando los porcentajes que se obtuvieron en un estudio realizado en el año 2010, en México, en donde se evidenció una alta presencia de jugos en las loncheras de los niños(8). Este año, en un estudio realizado en La Pampa, el 40% declaró haber consumido jugos comerciales y gaseosas(12).

En el apartado de ultra procesados, en este estudio, se llegó a la conclusión que la mayoría de los encuestados refirió no enviar dichos alimentos en las viandas, lo cual resulta favorecedor, ya que en estudios realizados en México (2010)(8) y en Argentina (EENyS, 2019), con un 70%, se llegó a la conclusión que los alimentos ultra procesados encabezaron la lista de presencia en las viandas de los niños(11).

Por otro lado en la sección de alimentos saludables, las frutas encabezaron un 34% de presencia solo a veces, comparado a la EMSE 2012, en donde solo el 18% refirió la presencia de las mismas en su alimentación(9); en la EMSE 2018, hubo un aumento no muy notorio del 21%(10). En la última EENyS, también se observó la presencia del 22% de frutas en su alimentación(11). El resultado que superó los números del presente estudio fue el que se realizó en La Pampa, con un 50% de presencia de frutas(12).

En contraposición, el 18% de los encuestados refirió enviar casi siempre vegetales en las viandas, un resultado que se ve aparejado en el estudio realizado en México, en 2010(8); no mucho menor fue el número de presencia

de estos alimentos en la EMSE 2012, solo un 13% refirió incluirla en su alimentación(9); y más en detrimento fue el consumo durante la EMSE 2018, tan solo el 10,5% refirió incluirlas(10); y en La Pampa, solo el 15% indicó que se presentaban en su alimentación(12).

En cuanto a la presencia de carnes, el 19% evidenció en el presente estudio, que se presentaban casi siempre en las viandas, no muy ajeno a este resultado, en La Pampa se obtuvieron resultados similares en cuanto a la falta de presencia de carnes en las viandas(12).

Por otro lado, la presencia de cereales y legumbres, en la presente investigación, arrojaron los siguientes datos: solo el 39% envió cereales en las viandas, mientras que el 21% de la población encuestada a veces enviaba legumbres en las viandas, siendo estos resultados dentro de todo gratificantes, debido a que los resultados en el estudio realizado en La Pampa, indicaron que había muy baja presencia de dichos alimentos en las viandas(12).

Por último, el grupo de los lácteos se encontró presente en un 27% de los casos, pero no muy lejos de este resultado, en las EENyS 2019, se evidenció una presencia del 30%(11), y en donde se vió un alto consumo de los mismos fue en el estudio realizado en La Pampa, ocupando un 50% respectivamente.(12)

Sin embargo, al analizar en el presente estudio, que grupo de alimentos se presentaba en mayor cantidad en las viandas, el 75% correspondió a la presencia siempre de alimentos saludables en la misma, lo cual resulta gratificante, dejando por debajo de la mitad a la presencia de ultra procesados.

Dentro de las fortalezas destacables del presente estudio, se puede decir que la misma ha logrado llegar a una gran cantidad de encuestados, teniendo como ventaja la difusión a través de distintos medios (cadenas de difusión, posteos en redes sociales, entre otros).

Por otro lado, las limitaciones fueron que al principio, se tuvieron que modificar algunas preguntas por falta de comprensión de las mismas, a su vez, si bien la modalidad virtual puede favorecer, en otros casos no, tanto ya que quizá los encuestados no completaron algunas preguntas, obteniendo como resultado una encuesta incompleta.

Se tuvo en cuenta que la realización de la encuesta, al ser de modalidad online, pudo no haber sido leída con atención en su totalidad.

Sienta precedente, seguir investigando acerca de qué alimentos se presentan en las viandas de los niños que asisten a primaria, de escuelas públicas y privadas que residan en CABA y GBA, para que se tenga conciencia sobre lo que están consumiendo los niños, incremente el número de presencia de los alimentos saludables, disminuya el número de presencia de alimentos ultra procesados y así prevenir ECNT a futuro.

Conclusión:

Como conclusión del presente estudio, se evidenció que el grupo de alimentos que mayormente eran enviados en las viandas, con un 75% de presencia, fueron los alimentos saludables, en contraposición de lo que fue planteado en la hipótesis.

La presencia de bebida agua en las viandas, se reflejó con un porcentaje mayor al 60%.

Al analizar el sector de alimentos ultra procesados, en su mayoría, las respuestas de los encuestados fueron que “nunca”, “casi nunca” y “a veces” enviaban, siendo esta última, la opción con menor porcentaje de respuesta.

En cuanto al bloque destinado para los alimentos saludables, se obtuvo como resultado general que las respuestas mayormente seleccionadas eran “casi siempre”, “a veces” y “nunca”.

La presencia de alimentos ultra procesados en las viandas, fue mayor en alumnos de 3º grado. Mientras que la mayor presencia de alimentos saludables en las viandas, se encontró en alumnos de 6º grado.

Resultaría oportuno seguir investigando como es la alimentación de los niños en el ámbito escolar, debido a que la pandemia seguirá estando presente como así también las medidas de seguridad y precaución para no resultar contagiado. A su vez, sería importante recalcar los beneficios de llevar una alimentación saludable, basándose en la información que brindan las GAPA.

Bibliografía:

1. Gob.ar. [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf
2. de Nutrición ASP la FE de S, de Endocrinología A y. D a. la SE, Cabrerizo L, León M, Luna PPG, Peris PG, et al. Bases científicas de una alimentación saludable [Internet]. Usfx.bo. [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: https://www.usfx.bo/nueva/vicerrectorado/citas/SALUD_10/Medicina/58.pdf
3. Gob.ar. [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: https://www.buenosaires.gob.ar/areas/educacion/curricula/pdf/alimentacion_saludable.pdf
4. Madera PG. Alimentacion Sana: Todo lo Que hay Que saber sobre Una dieta saludable. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>: Edimat Libros; 2004.
5. Reyes Narvaez S, Canto MO. Conocimientos sobre alimentación saludable en estudiantes de una universidad pública. Rev Chil Nutr [Internet]. 2020 [citado 17 de noviembre de 2021];47(1):67-72. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182020000100067
6. Urv.cat. [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: http://www.nutricio.urv.cat/media/upload/domain_1498/imatges/lilibres/ULTRAPROCESADOS%2021-06.pdf

7. Mitchell C. OPS/OMS [Internet]. Paho.org. 2019 [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=15530:ultra-processed-foods-gain-ground-among-latin-american-and-caribbean-families&Itemid=1926&lang=es
8. Reyes-Hernández D, Reyes-Hernández U, Sánchez-Chávez NP, Alonso-Rivera C, Reyes-Gómez U, Toledo-Ramírez MI, et al. Alimentos Contenidos en Loncheras de Niños que Acuden a un Preescolar [Internet]. Medigraphic.com. 2010 [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: <https://www.medigraphic.com/pdfs/bolclinhosinfson/bis-2010/bis101g.pdf>
9. Who.int. [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: https://extranet.who.int/ncdccs/Data/arg_C7_2014-09_informe-EMSE-2012.pdf
10. Encuesta Mundial de Salud Escolar 2018. - Fagran [Internet]. Org.ar. 2020 [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: <https://fagran.org.ar/documentos/seccion/organismos-nacionales/2020/01/encuesta-mundial-de-salud-escolar-2018/>
11. El 41,1 por ciento de los chicos y adolescentes tiene sobrepeso y obesidad en la Argentina [Internet]. Gob.ar. 2019 [citado el 16 de noviembre de 2021]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/el-411-por-ciento-de-los-chicos-y-adolescentes-tiene-sobrepeso-y-obesidad-en-la-argentina>

12. Sinisterra Loaiza LI, Vázquez Belda B, Miranda López JM, Cepeda A, Cardelle Cobas A. Food habits in the Galician population during confinement by COVID-19. Nutr Hosp [Internet]. 2020;37(6):1190-6. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/325683812_Es-
13. Comunicación y Extensión. Autores: Lopresti E, Cossani E, Taffarel V, Tabarez D, N. R. Título: La Educación Alimentaria Nutricional como estrategia de articulación para favorecer la Seguridad Alimentaria en las familias de Entre Ríos [Internet]. Edu.ar. [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.unl.edu.ar/iberoextension/dvd/archivos/ponencias/mesa4/la-educacion-alimentaria-nut.pdf>
14. Ceprofar. Alimentos ultraprocesados: adictivos y peligrosos [Internet]. Com.ar. 2020 [cited 2021 Nov 16]. Available from: <http://www.ceprofar.com.ar/2020/07/20/alimentos-ultraprocesados-adictivos-y-peligrosos/>
15. Los alimentos ultraprocesados y su relación con la obesidad [Internet]. Gob.ar. [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.buenosaires.gob.ar/desarrolloeconomico/desarrollo-saludable/noticias/los-alimentos-ultraprocesados-y-su-relacion-con-la>
16. Redpapaz.org. [cited 2021 Nov 16]. Available from: https://aprendiendoaserpapaz.redpapaz.org/wp-content/uploads/2018/08/Que_es_comida_chatarra.pdf

17. Nuevo coronavirus 2019 [Internet]. Who.int. [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.who.int/es/emergencias/diseases/novel-coronavirus-2019>

18. Coronavirus: Suspensión de clases presenciales 14 días consecutivos a partir del 16 de marzo [Internet]. Gob.ar. 2020 [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/coronavirus-suspension-de-clases-presenciales-14-dias-consecutivos-partir-del-16-de-marzo>

19. Unicef.org. [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.unicef.org/argentina/media/8736/file/6%20-%20El%20Reencuentro%20en%20la%20vuelta%20a%20las%20clases%20presenciales.pdf>

20. Bbc.com. [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-56809135#:~:text=La%20mayor%C3%ADa%20de%20los%20colegios,dur%C3%B3%20m%C3%A1s%20de%20siete%20meses.>

21. Todo lo que hay que saber sobre el inicio del ciclo lectivo 2021 [Internet]. Gob.ar. [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.buenosaires.gob.ar/educacion/todo-lo-que-hay-que-saber-sobre-el-inicio-del-ciclo-lectivo-2021>

22. de San Juan RT. Vuelven las clases presenciales pero no los kioscos en las escuelas, ¿qué pasa con ellos? [Internet]. Tiempo de San Juan. [cited 2021 Nov 16]. Available from: <https://www.tiempodesanjuan.com/sanjuan/2021/2/25/vuelven-las-clases-presenciales-pero-no-los-kioscos-en-las-escuelas-que-pasa-con-ellos-307002.html>

ANEXOS

A. Anexo 1:

Instrumento de recolección de datos:

Cuestionario sociodemográfico:

1. ¿Cuál es su edad?

2. ¿Cuál es su género?

Femenino

Masculino

Otro

3. Señale el lugar donde reside actualmente:

GBA Norte

GBA Sur

GBA Este

GBA Oeste

Capital Federal

Otro

4. ¿Qué adulto/s se encarga/n del armado de la vianda del niño/a?

Padre y madre

Padre

Madre

Tutor/a

Otro

5. ¿Qué tipo de escuela es a la que asiste el/la niño/a?

Privada

Pública

6. ¿Qué grado escolar se encuentra cursando el/la niño/a?

1er grado

2do grado

3er grado

4to grado

5to grado

6to grado

Hábitos alimentarios:

Bebidas:

1. **¿Qué bebida envía frecuentemente en las viandas escolares para el/la niño/a??**

Agua

Jugo (en polvo, en tetrabrik, de tipo agua saborizada)

Gaseosa (Coca Cola, Sprite, Fanta, Pepsi, 7Up, Mirinda, entre otras)

Leches saborizadas

Otros



Alimentos:

2. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi Nunca

A veces

3. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Gomitas

Caramelos

Chicles

Chupetines

4. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos en el armado de las viandas de los/as niños/as?



- Siempre
- Nunca
- Casi siempre
- Casi nunca
- A veces

5. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

- Alfajor simple
- Alfajor doble
- Alfajor triple
- Galletitas simples
- Galletitas rellenas

6. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

7. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Turrón de maní

Barrita de cereal

8. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

9. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Helados

Chocolate

10. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

11. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Medialunas

Facturas rellenas

Churros rellenos

Pan

Tortas

Sandwiches de miga

Bizcochos

12. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

13. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Papas fritas

Chizitos

Nachos

Palitos salados

Tubos de queso

14. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

15. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Panchos

Hamburguesas

Papas fritas

Pizza

Nuggets

16. ¿Incluye alguno de los siguientes alimentos(frutas:banana, manzana, pera, naranja, durazno, etc) en el armado de las viandas de los/as niños/as?



- Siempre
- Nunca
- Casi siempre
- Casi nunca
- A veces

17. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

- Banana
- Manzana
- Naranja
- Mandarina
- Otro/s

18. ¿Incluye preparaciones que contengan alguno de los siguientes alimentos (vegetales:tomate, lechuga, zanahoria, remolacha, espinaca, etc) en el armado de las viandas de los/as niños/as?



- Siempre
- Nunca
- Casi siempre
- Casi nunca

A veces

19. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Zanahoria

Tomate

Lechuga

Papa

Otro/s

20. ¿Incluye preparaciones que contengan alguno de los siguientes alimentos (carne de vaca, pollo, pescado,cerdo) en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

21. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Carne vacuna

Carne de cerdo

Carne de ave

Pescado

22. ¿Incluye preparaciones que contengan alguno de los siguientes alimentos (legumbres: lentejas, porotos, arvejas, garbanzos, etc) en el armado de las viandas de los/as niños/as?



Siempre

Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

23. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Lentejas

Porotos

Garbanzos

Arvejas

24. ¿Incluye preparaciones que contengan alguno de los siguientes alimentos (cereales: arroz, maíz, avena, trigo, etc) en el armado de las viandas de los/as niños/as?



- Siempre
- Nunca
- Casi siempre
- Casi nunca
- A veces

25. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

- Arroz
- Trigo
- Maíz
- Avena
- Otro/s

26. ¿Incluye preparaciones que contengan alguno de los siguientes alimentos (Lácteos: leche, queso, yogurt) en el armado de las viandas de los/as niños/as?



- Siempre
- Nunca

Casi siempre

Casi nunca

A veces

27. ¿Cuál/es envía con mayor frecuencia?

Leche

Yogur

Queso

B. Anexo 2:

Consentimiento informado del respondente:

Estimado/a madre, padre o tutor del niño/a:

Mi nombre es Melina Lorena Vega, en virtud que me encuentro realizando mi trabajo final integrador (TFI) de la Licenciatura en Nutrición en la Universidad ISALUD, cuyo objetivo es identificar y clasificar los alimentos que componen las viandas de los niños/as que asisten al nivel primario de escuelas públicas y privadas, en Buenos Aires, durante los meses de septiembre y octubre en el período lectivo del año 2021, necesitaré realizar una encuesta para medir presencia de alimentos ultraprocesados y/o alimentos saludables que componen las viandas escolares. Por esta razón, solicito su autorización para participar en esta encuesta, que consiste en responder las preguntas que conforman el presente formulario.

Resguardaré la identidad de las personas incluidas en esta encuesta. En cumplimiento de la Ley N° 17622/68 (y su decreto reglamentario N° 3110/70), se le informa que los datos que usted proporcione serán utilizados sólo con fines estadísticos, quedando garantizada entonces la absoluta y total confidencialidad de los mismos.

La decisión de participar en esta encuesta es voluntaria y desde ya agradezco su colaboración.

Le solicito que, de estar de acuerdo, luego de haber leído detenidamente y haber comprendido lo anterior, seleccione su respuesta:

-Sí, acepto participar.

-No acepto participar.

Link de acceso al cuestionario:

<https://docs.google.com/forms/d/13UHB5qyQt-Pgov3kxdEMWNXu5n2EHcKYEAL9sSQW2k0/edit>