



XVI
Congreso Nacional de
Investigación Educativa
CNIE-2021

Diagnóstico de la oferta alimentaria, iniciativas y percepciones en materia de sustentabilidad de la comunidad educativa de la Escuela Normal de Huauchinango, Puebla

Marcela D'Alva Patiño

Institut Agro de Montpellier, France
marcelitadealva@gmail.com

Patricia Irene Hernández Islas

Escuela Normal "Profr. Fidel Meza y Sánchez"
patriciairene@enh.com.mx

Área temática 17. Educación ambiental para la sustentabilidad.

Línea temática: Educación ambiental y consumo sustentable.

Tipo de ponencia: Reporte final de investigación.



Resumen

Se presentan los resultados de una investigación de corte cualitativo en la que se realizó un diagnóstico de la sustentabilidad de la oferta alimentaria en el campus de la Escuela Normal de Huauchinango, Puebla (ENH). El diagnóstico se realizó con base a una metodología probada en la UNAM (Lamotte, 2019) por medio de entrevistas semi estructuradas y cuestionarios cerrados diseñadas para los fines del proyecto. Se presentan los resultados de la caracterización de la durabilidad de la oferta alimentaria, así como el análisis de los instrumentos para comprender mejor las prácticas y conocimientos en alimentación sostenible que tiene la comunidad normalista de la ENH. La aplicación de un instrumento que caracteriza los principales rasgos de la alimentación en campus tiene la relevancia de aportar datos para el diseño de una intervención educativa, al mismo tiempo que sienta las bases para el desarrollo de un plan de acción de salud y alimentación a más largo plazo como una estrategia resiliente en el ámbito de la educación superior para enfrentar la complejidad de la actual crisis sanitaria y climática.

Palabras clave: *Campus sustentable, metodología de diagnóstico, educación superior, ambiente alimentario escolar, percepciones de consumo.*

Introducción

Además de educar y sensibilizar para la sustentabilidad, la promoción de prácticas resilientes en los campus cobra cada vez más importancia en nuestro contexto actual de crisis climática. Las instituciones educativas son más que los lugares por excelencia de transmisión y construcción de saberes académicos: son espacios de vida cotidiana, espacios de alimentación.

En México no podemos perder de vista que la pandemia COVID-19 puso en relieve el grave problema de salud pública que enfrentamos con más del 70 % de nuestra población adulta que padece sobrepeso y obesidad (Rivera Dommarco et al, 2018). Así, la temática de la alimentación sustentable es uno de los pilares de la nueva materia del programa de estudios de nivel básico de la SEP, *Vida saludable*. Al implementar acciones en educación nutricional, la limitación más importante que enfrentan las escuelas es el ambiente alimentario -entendiéndose como los alimentos y bebidas que se encuentran disponibles dentro del recinto escolar-; por ello la FAO, a través de su Grupo de Educación Nutricional y Protección del Consumidor, ha recomendado evaluar los ambientes alimentarios dentro de las escuelas y fortalecer la educación alimentaria nutricional en el currículo escolar haciendo uso de actividades prácticas para promover un ambiente alimentario saludable y sostenible. (Dárdano & Álvarez, 2011)

En lo que concierne al nivel de educación superior, existe un interés creciente de las instituciones en considerar como prioritario el aspecto alimentario dentro de su visión/proyecto de sustentabilidad. Como ejemplo citemos el caso de la UNAM -miembro del *International Sustainable Campus Network (ISCN)*-, quien desarrolla una línea de acción en su Coordinación Universitaria para la Sustentabilidad y es pionera en realizar un diagnóstico de la sustentabilidad de su oferta alimentaria (Lamotte, 2019).

Dentro de este nivel educativo hay un subsistema vital para generar procesos pedagógicos enfocados a la educación para la sustentabilidad: el de los profesionales de la educación. Aunque en la última década, la matrícula nacional de las escuelas normales públicas haya sufrido una disminución del 32 % (ENMEN, 2019), este sistema tendría el reto enorme de educar en materia de sustentabilidad a más de 90,000 estudiantes en todo el país para abordar mejor los problemas socioambientales de sus contextos y promover en sus comunidades educativas prácticas más resilientes. A contracorriente de esta tendencia demográfica, existen escuelas normales públicas cuya matrícula ha duplicado recientemente, como es el caso de la escuela normal “Profr. Fidel Meza y Sánchez” del municipio de Huauchinango, Puebla, (ENH) que, en 2017 tenía 145 estudiantes inscritos y actualmente cuenta con 338; esto debido a la diversificación en la oferta educativa y a las expectativas de la profesión.

En 2020 la ENH se planteó la necesidad de concebir un plan de salud y alimentación para su comunidad educativa, por lo que firmó un convenio con el *Institut Agro* de Montpellier, Francia para dar los primeros pasos sólidos en esa dirección. En este contexto, educandos, profesores y personal administrativo y directivo se posicionarían

como actores que buscan generar nuevos acercamientos a la problemática ambiental y alimentaria desde la perspectiva de la sustentabilidad. Es en este sentido que en esta investigación se buscó conocer la oferta alimentaria del campus a través de un diagnóstico de la durabilidad, así como caracterizar los principales rasgos del consumo alimentario de la comunidad durante la jornada escolar y el potencial conocimiento/interés en temas de la sustentabilidad, todo esto para identificar en qué áreas sería prioritario actuar.

Objetivos Generales

Describir la oferta alimentaria interna de la ENH.

Identificar iniciativas, elecciones de consumo y percepciones concernientes a la sostenibilidad de la comunidad normalista.

Objetivos específicos

Caracterizar la sustentabilidad de la oferta alimentaria en 5 variables.

Identificar las áreas con mayor potencial para la acción institucional y de los actores de la comunidad normalista.

Desarrollo

Metodología

El ambiente alimentario está conformado tanto por la oferta interna como por la oferta externa a la institución; sin embargo, en el caso de la ENH, el 90% de los comensales que compra sus alimentos lo hace en la cafetería del recinto por lo que solo se consideró el consumo interno.

El diseño metodológico es de corte cualitativo. Se consideraron como pertinentes los instrumentos validados en el diagnóstico de la sustentabilidad de la oferta alimentaria de Ciudad Universitaria de la UNAM (Lamotte, 2019) consistentes en entrevistas semiestructuradas y cuestionarios cerrados para estudiantes, profesores y personal administrativo y directivo de la ENH.

La metodología para diagnosticar la durabilidad de la oferta alimentaria se desplegó en las siguientes etapas: a) etapa de caracterización del campus en términos de localización geográfica, talla demográfica, niveles de peso de la comunidad, identificación de los actores sensibles al tema; b) etapa de evaluación de la oferta alimentaria de la cafetería c) identificación en el consumo de alimentos recomendados y no recomendados (Gaona-Pineda, 2019)

Por otro lado, se documentaron percepciones, hábitos de consumo y conocimientos sobre alimentación sostenible con la aplicación de entrevistas semiestructuradas a la comunidad normalista. El análisis de este

material hizo posible identificar tanto las iniciativas de resiliencia por parte de los diferentes actores del campus como las dimensiones de la sostenibilidad más sensibles o interesantes para ellos.

Para identificar las áreas de mayor potencial para la acción, se realizó un análisis contrastivo entre los resultados más relevantes de esta investigación y de otros diagnósticos realizados en instituciones educativas mexicanas. (Lamotte, 2019) (Alianza por la salud alimentaria, 2018).

Resultados

Los resultados permitieron identificar: las tendencias generales de no sostenibilidad de la oferta alimentaria de la ENH, las iniciativas y percepciones tendientes a la alimentación sustentable (Tabla 1) concernientes a las categorías que se trabajaron: ambiental, sanitaria, nutricional, económica e infraestructura.

Por otro lado, se identificaron algunas dimensiones en las que la ENH podría enfocar su plan de salud y alimentación. Estas líneas de acción son: a) información y difusión, b) facilitar la accesibilidad y asequibilidad a productos sanos c) hacer converger a los actores en la oferta, d) infraestructura.

Conclusiones

La metodología utilizada para diagnosticar la oferta alimentaria de un campus y explorar las percepciones, intereses e iniciativas de la comunidad escolar, puede aportar datos relevantes para el diseño de un plan de acción en materia de sustentabilidad de una institución educativa. Para estos fines, un abordaje sistémico del tema ambiental y alimentario incluiría tanto la educación/sensibilización como la adopción de mejores prácticas intra escolares implicando un cambio de paradigma en la comunidad escolar donde estudiantes, docentes, personal administrativo y directivos lleguen a ser actores de la transición hacia la sustentabilidad.

La aplicación de la metodología a otras instituciones educativas de nivel superior sería recomendable para disponer de un mayor corpus de datos susceptibles de análisis y contraste. Una cartografía completa de los actores de la oferta alimentaria en otros campus implicaría considerar las opciones externas al recinto; en este caso específico no fue relevante debido a la reglamentación que propicia el consumo de la oferta interna.

Algunos aspectos como disponibilidad de recursos financieros, sensibilidad de los directivos o la talla demográfica del campus, pueden jugar un papel importante en el logro de los objetivos de sustentabilidad planteados por la institución educativa.

Tablas y figuras

Tabla 1: Tendencias, iniciativas y percepciones de la sustentabilidad en la alimentación de la ENH

Categorías	Tendencias generales de no sustentabilidad encontradas	Iniciativas tendientes a la sustentabilidad encontradas	Percepciones de la comunidad
Ambiental	Origen de productos del sistema agroindustrial	No generación de contaminantes de poliestireno (unicel). Separación de desechos orgánicos e inorgánicos Bajo desperdicio alimentario	Desconocimiento de la temática
Sanitaria	Prácticas de cocina sin protocolos escritos	Regulación institucional para exclusivo consumo alimentario interno	Prácticas altamente higiénicas en la cafetería Alto interés de la temática
Nutricional	Muy alta disponibilidad de bebidas azucaradas Disponibilidad de alimentos ultra procesados con alta densidad calórica Nivel de sobrepeso	Alta disponibilidad de alimentos frescos Ausencia de comida rápida Opciones alimentarias no cárnicas Disponibilidad de frutas Educación nutricional: Webinar de activación física y nutrición y taller de cocina saludable	Variedad de productos insuficiente Oferta adaptada el gusto de los comensales Alto Interés en la temática
Económica	Salarios de empleados superiores al mínimo, pero sin prestaciones	Programa de becas alimentarias	Aproximación desigual a los precios: Docentes: asequible Estudiantes: no asequible
Infraestructura	Mobiliario insuficiente en la cafetería. Sillas y mesas aportadas por una industria refresquera	Horario de pausas diferido	Tiempo insuficiente para comer en la hora de pausa

Referencias

- Alianza por la salud alimentaria. (2018). El ambiente obesogénico en México: La necesidad de mejorar la regulación de la venta de alimentos y bebidas en las escuelas. Hoja Informativa. Recuperado de <https://alianzasalud.org.mx/2018/05/el-entorno-es-el-gran-promotorde-la-obesidad-dicen-expertos/ambiente-obesogenico/>
- Dárdano, C. y Álvarez C. (2011). El Ambiente Alimentario en las Escuelas, las Políticas de Alimentación Escolar y la Educación en Nutrición. Roma, Italia: Grupo de Educación Nutricional y Protección del Consumidor de la FAO. Recuperado de <http://www.fao.org/ag/humannutrition/29281-099a2c34289e10395c79079637288c843.pdf>
- Gaona-Pineda, E.B., Martínez, B., Arango, A., Valenzuela, D., Gómez, L.M., Shamah, T., Rodríguez, S. (2018) Consumo de grupos de alimentos y factores sociodemográficos en población mexicana. *Salud Pública de México*, 60(3), 272-282. <https://doi.org/10.21149/8803> Recuperado de <https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2016/doctos/analiticos/ConsumoAlimentos.pdf>

- Lamotte, L. (2019). Comment les universités peuvent-elles instaurer sur leurs campus une alimentation durable et contribuer à la construction d'un système alimentaire durable à plus large échelle ? Mémoire de mission professionnelle, Mastère spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable. Montpellier, France: Montpellier SupAgro.
- Rivera Dommarco J.A, Colchero, M.A, Fuentes M.L., González, T. Aguilar C., Hernández, G. Barquera, S., (eds.). (2018). La obesidad en México. Estado de la política pública y recomendaciones para su prevención y control. Cuernavaca, México: Instituto Nacional de Salud Pública.
- Secretaría de Educación Pública. (2019). Estrategia Nacional de Mejora de las Escuelas Normales. Acuerdo Educativo Nacional, implementación operativa.