



Seguridad alimentaria y nutrición en las escuelas:

la experiencia de Japón y Nueva Zelanda

16, mayo de 2023

Autor

Laura Vigouroux Parraguez

Email: laura.vigouroux.parraguez@gmail.com

Tel.: (56) 22701888

Nº SUP: 138352

Resumen

Debido al aumento en el índice de sobrepeso u obesidad en niños, niñas y adolescentes, en conjunto a la aparición precoz de enfermedades crónicas no transmisibles, diferentes países han implementado nuevas políticas que buscan mejorar la salud de su población. Mientras Japón aspira a generar un bienestar integral que aborde la alimentación y nutrición de los estudiantes como una forma de prevenir diversas enfermedades; Nueva Zelanda propone un sistema basado en dar alimentación a estudiantes con un entorno de inseguridad alimenticia, asegurando el apoyo a las familias con menos ingresos y protegiendo el medio ambiente. Por su parte Chile ha implementado numerosos programas que se han enfocado en garantizar el bienestar tanto en establecimientos educacionales como en los hogares, buscando generar un cambio en la concepción de la importancia que tiene la nutrición para el desarrollo personal.

Introducción

La obesidad infantil y la seguridad alimentaria se ha vuelto en los últimos años un tema de interés y preocupación a nivel mundial, debido a la aparición prematura de enfermedades crónicas que con anterioridad se consideraban exclusivas de adultos, tales como diabetes, hipertensión, colesterol alto y problemas de salud mental como depresión. Todo esto sin tener en cuenta un bajo rendimiento académico, deserción escolar y los costos asociados a atención médica y a la calidad de vida que suponen estas enfermedades.

Si bien los hábitos alimenticios de los niños, niñas y adolescentes, se ven condicionadas en primera instancia por las pautas de alimentación de los padres y cuidadores, las escuelas juegan un rol fundamental para el desarrollo infantil, ya que es allí donde estos pasan gran parte de su día. Por lo cual, facilitar el acceso a alimentos nutritivos y a actividad física es primordial para el bienestar de la población.

En las últimas décadas, se han implementado diversas políticas públicas relativas a nutrición y seguridad alimentaria centradas en la población escolar desde diversos enfoques, permitiendo ver cómo estas han afectado el índice de nutrición y bienestar infantil, así como las medidas que se han adoptado hacia la comunidad y medio ambiente. A continuación se dará revisión a dos casos de estudio, Japón y Nueva Zelanda, seleccionados a partir de sus experiencias en materia de nutrición infantil implementadas en escuelas estatales.



El caso de Japón

Japón se ha caracterizado tradicionalmente¹ por tener una cultura y filosofía de alimentación nutritiva y balanceada que busca beneficiar tanto el cuerpo como la mente. En 2005 entró en vigencia la *Ley Shokuiku* relativa a alimentación, nutrición y cultivo de humanidad, que involucra factores de aprendizaje y concientización sobre educación moral, intelectual, física y el vínculo existente entre las ciudades y el campo, potenciando la cultura alimentaria, la producción respetuosa de alimentos y la autosuficiencia.

Desde entonces, el programa es liderado por el Instituto Nacional de Innovación Biomédica, Salud y Nutrición (NIBIOHN) con la cooperación del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF), el Ministerio de Educación, Cultura, Deporte, Ciencia y Tecnología (MEXT) y la Comisión de Seguridad Alimentaria de Japón, quienes son los encargados de promocionar en las comunidades y centros educativos de todo el país encuestas y estudios de diversas guías dietéticas para que sean difundidas y utilizadas en colegios y hogares.²

Esta ley considera como esencial que todos los ciudadanos y principalmente los niños y niñas realicen actividades prácticas y voluntarias de forma periódica en torno a la cadena de alimentos y que estas sean respetuosas con el medio ambiente -potenciando el desarrollo rural-, en conjunto con educación teórica relativa al manejo inocuo de los alimentos. A nivel territorial, cada gobierno local es responsable de promocionar de forma voluntaria la educación alimentaria y nutricional, con el fin de potenciar las características de cada área en línea con los principios básicos y cooperación de la ley.³

A nivel escolar, esta política se ve reflejada en que los estudiantes durante las horas pedagógicas –y establecidas en el currículo escolar- destinan tiempo para visitar productores de alimentos o cultivar huertos, que son usados posteriormente para preparar sus almuerzos. El menú diario es diseñado mensualmente por equipos de nutricionistas asignados en cada escuela, asegurando así la calidad y cantidad nutricional requerida para cada niño y niña.

La participación escolar no solo radica el cultivo de los alimentos, sino también se asignan roles al momento de servir la comida, proponer menús y asear las aulas posteriormente, involucrando a los estudiantes de manera integral a estas actividades, disminuyendo de esta forma el desperdicio de alimentos.

Este programa se ha desarrollado a través de cuatro fases, partiendo en 2005 con la implementación básica de la ley, la que consistió en:

- a) Un plan piloto que abarcaba solo una prefectura;
- b) La posterior difusión -a través de los años- de los objetivos básicos en distintas regiones del país;
- c) La difusión y adquisición por parte de la comunidad de hábitos alimentarios –como acostumbrarse a desayunar, reducir la cantidad de sal en las comidas- y la promover cocinar en casa, en familia y en compañía; y
- d) El fortalecimiento de la cooperación y colaboración entre distintos grupos de interés.

¹ En Japón se comenzó a implementar alimento en las escuelas centrado en el valor nutricional desde la década de 1920; potenciando este servicio a todo el país durante la gran depresión posterior a la Primera Guerra mundial

² Observatorio Mundial de la Obesidad. Japón. En: <https://bit.ly/42O6ENP>

³ Basic Act on Shokuiku (Food and Nutrition Education). En: <https://bit.ly/3NQodbQ>



Los resultados de este programa demuestran que sus participantes tuvieron una mayor inclinación a interesarse en temas relacionados a educación nutricional, así mismo los primeros estudios realizados evidenciaron que los alumnos mejoraron sus actitudes dietéticas después de un año de participación, es decir, aumento el número de niños que disfrutaron sus comidas escolares y de adolescentes que implementaron lo aprendido en el programa en sus hogares.⁴

Hoy la cobertura de este plan ha alcanzado una gran parte de la población escolar debido al tiempo que lleva vigente, ayudando a mantener el Índice de Masa Corporal (IMC) dentro de lo que se puede considerar un rango normal o con una baja prevalencia de sobrepeso u obesidad en niños, niñas y adolescentes. Pese a esto el país aún enfrenta diversas problemáticas alimentarias, tales como el bajo peso en mujeres jóvenes, la alimentación a deshoras y en solitario, el aumento de consumo de ultra procesados en adultos, entre otros.⁵

La política nutricional propuesta por Japón posee un enfoque holístico, orientada al consumo de dietas que cubren y abarcan las distintas etapas y necesidades de la población, teniendo en cuenta los niveles de desarrollo y enfermedades ya existentes y las que son prevenibles, asesorando cada uno de esto a través de capacitaciones y al trabajo de especialistas en nutrición.

El caso de Nueva Zelanda

Desde 2020, en Nueva Zelanda se comenzó a implementar el Programa de Almuerzos Escolares Saludables (Ka Ora, Ka Ako) diseñado por el Ministerio de Educación, que consiste en “estar sano y bien para poder estar en un buen lugar para aprender”; centrándose principalmente en la reducción de inseguridad alimentaria, proporcionando almuerzo diario a niños, niñas y adolescentes.

Este programa se implementó como plan piloto en tres regiones de Nueva Zelanda, siendo elegidas las escuelas a partir del Índice de Equidad del Ministerio de Educación⁶ en comunidades con mayores barreras socioeconómicas. Este programa sufrió una expansión durante el periodo de la pandemia gracias al financiamiento del Fondo de Respuesta y Recuperación de COVID-19, permitiendo que aumentará el número de estudiantes y familias beneficiadas.

La iniciativa se centra en la premisa de que darle almuerzo a todos los estudiantes y no solo a quienes poseen menos ingresos, minimizará los estigmas que pueda generar el “obtener comida gratis”, permitiendo una mayor integración a la comunidad y que se creen instancias de participación y convivencia entre los alumnos fuera del aula sin discriminación. Fomentando los roles de los líderes escolares y potenciando el éxito académico de los estudiantes a través de la disminución de factores que les puedan impedir tener éxito -como mala alimentación, deserción escolar y menos estrés financiero para los cuidadores-, al asegurar que cuenten con una alimentación balanceada y de calidad en las escuelas.

Los resultados de este programa⁷ -obtenidos a través de una evaluación temprana e intermedia-, señalaron que los beneficios fueron mayores que los esperados para el estudiantado que se

⁴ Promotion of Shokuiku (Food and nutrition education) Lessons learned from Japanese context. En: <https://bit.ly/3W8ePCv>

⁵ Miyoshi, M., Tsuboyama-Kasaoka, N., & Nishi, N. School-based «Shokuiku» program in Japan: Application to nutrition education in Asian countries. En: <https://bit.ly/42CmxqO>

⁶ Este índice evalúa el nivel de ingresos, de inseguridad en los alumnos, así como si el establecimiento tiene las capacidades para hacer sus propios almuerzos o si requieren proveedores, entre otros.

⁷ Ka Ora Ka Ako | Healthy School Lunches: interim report. Education in New Zealand. En: <https://bit.ly/3VFyWrr>



encontraba en situaciones de inseguridad alimentaria. Se presentó una disminución en inasistencias a la escuela, una mejora en el bienestar mental de los alumnos y en su calidad de vida, potenciado con una mejora en sus hogares al disminuir el gasto en una alimentación nutritiva para los cuidadores con menos ingresos, todo esto en conjunto de una mejora “pequeña, pero significativa” en cuanto a salud -funcional- física. Asimismo, otro de los efectos positivos que ha tenido este programa fue la creación de más de 2.000 puestos de trabajo en todo el país.⁸

En 2023, se incluyó en el currículo escolar, el impacto del cambio climático en el planeta; particularmente cómo la producción y consumo de carnes y lácteos aumenta la temperatura debido a la emisión de metano. Por lo cual, bajo el Programa Ka Ora, Ka Ako y en marco de los compromisos adoptados por la Agenda 2030, busca la carbono neutralidad al 2050, promueve que los estudiantes de escuelas secundarias disminuyan el consumo de carnes y lácteos algunos días de la semana, priorizando los alimentos de origen vegetal.⁹

Conclusiones:

La implementación y puesta en marcha de diversos programas sobre seguridad alimentaria y nutrición en las escuelas, ha sido fundamental para generar conciencia, ya sea desde una medida preventiva o como solución a un problema ya existente, como lo es el sobrepeso y obesidad.

Se puede observar que Nueva Zelanda, genera una vinculación entre nutrición, el bienestar de los niños, niñas y adolescentes y protección medioambiental –relacionado con la emisión de gases metano-; el trabajo realizado se presenta como una cooperación entre distintos organismos públicos, expertos en nutrición y proveedores, con el fin de otorgar una visión global y desde distintas aristas; otorgándole un valor agregado a la propuesta inicial que solo se centraba en una mejora nutricional, el establecimiento de estándares para proveedores y grupos reducidos de beneficiarios.

Por otro lado, Japón nos ofrece una visión holística del significado que tiene la alimentación saludable en la vida de las personas, nos presenta la importancia de generar una educación integral con la finalidad de mantener tanto un cuerpo como una mente sana y prevenir de esta forma la aparición de enfermedades no transmisibles. La educación en este tema desde una edad temprana, así como la participación en las diferentes fases del proceso –producir, cocinar, servir los alimentos- permitiría que los niños, niñas y adolescentes tomen a futuro decisiones de forma consciente sobre el consumo de alimentos y su salud, con el objetivo de disminuir el número de adultos con enfermedades alimenticias o crónicas.

En el caso chileno, se han puesto en marcha numerosas iniciativas respecto a regulación alimentaria de los establecimientos educacionales. Desde 2011 se implementó el Programa Elige Vivir Sano, el cual promueve hábitos de alimentación y actividad física saludable. Es bajo esto que se crea la Ley 20.370¹⁰, la cual establecía que los establecimientos educacionales en conjunto con la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) debían crear una dieta particular según las necesidades y recursos de cada región, otorgándole así un acceso a alimentación saludable a nivel nacional a todos

⁸ Briefing Note: Ka Ora, Ka Ako | Healthy School Lunch Programme Progress Update. En: <https://bit.ly/3HV8c0e>

⁹ Enjoli, A. (New Zealand's Schools Will Teach Students How to Replace Meat and Dairy. En: <https://bit.ly/3nHegCl>

¹⁰ Biblioteca del Congreso Nacional (BCN). Fija texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°20.370 con las normas no derogadas del Decreto con Fuerza de Ley N° 1, DE 2005. En: <https://bit.ly/3LPnuVD>

los estudiantes que lo requirieron.

En enero de 2023, el senador Sebastián Keitel, presentó un proyecto de ley que busca una modificación en la norma antes mencionada, que pretende incluir en las mallas curriculares de Enseñanza Básica y Media, instancias formales de conocimientos sobre nutrición en niños, niñas y adolescentes¹¹. Este proyecto busca generar un conocimiento integral en cuanto a nutrición y en como esto impacta en la calidad de vida y salud de las personas, proporcionando las herramientas básicas para que cada persona pueda tomar decisiones alimenticias que sean beneficiosas.

Las políticas implementadas en materia nutricional en Chile permiten observar numerosas similitudes con las de otros países -como Japón-, donde pese a las diferencias culturales existentes, las condiciones y normas que se están implementando concuerdan con la filosofía que propone la *Ley Shokuiku*, de generar un enfoque global y unir a las personas a través de las comidas. En 2023 se implementaron en Chile Guías Alimentarias¹² que concuerdan con los principios básicos que enmarca la ley japonesa. Entre estos están la iniciativa “Dale color a tu comida” -que recomienda aumentar la variedad de verduras frescas y legumbres en cada plato-, el aprovechar las diferencias gastronómicas de cada región y temporada, aumentar la ingesta de pescados y mariscos, prefiriendo platos tradicionales y nuevos en las distintas épocas del año, limitando así el consumo de ultra procesados.

Un enfoque a tener en cuenta -a implementar- en nuestro país es respecto a temas medioambientales, es el programa presentado por Nueva Zelandia, con su objetivo de reducir la emisión de gases de metano, a través de la reducción de la producción y consumo de productos ganaderos como carne y lácteos, apoyando la Ley Marco de Cambio Climático.¹³

Dentro de la propuesta de Guías Alimentarias en Chile, el último punto abarca una perspectiva el cuidado medioambiental, ya que nos dice “Protege el planeta, cuida el agua, no botes comida, separa tu basura y recicla”, centrándose en la reducción de desechos utilizados en el proceso -ciclo- de vida de la comida, incluyendo desde su producción, envasado, distribución, consumo y posterior desecho.

Tanto Japón, Nueva Zelandia y Chile han centrado sus esfuerzos a través de inversión financiera garantizando sus parámetros respecto a seguridad alimentaria en materia de nutrición, seguridad y bienestar escolar, favoreciendo que los estudiantes cuenten con por lo menos una alimentación balanceada diaria, que aporte los nutrientes necesarios para su buen desarrollo físico y mental.

¹¹ Senado - Tramitación de proyectos. Boletín 15644-04 En: <https://bit.ly/42CP52O>

¹² Ministerio de Salud (MINSAL). Guías Alimentarias para Chile. En: <https://bit.ly/3LUUyvj>

¹³ La Ley Marco de Cambio Climático, entró en vigencia en 2022, con el objetivo de que el país sea carbono neutral y resiliente al clima a más tardar el 2050, esta normativa entra de forma vanguardista en la región siendo la primera ley que permite asignar responsabilidades para la reducción de emisiones y de adaptación a los impactos de cambio climático. En: <https://bit.ly/3Bf9IXi>



CUADRO RESUMEN

| | Chile | Japón | Nueva Zelandia |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del programa o ley | Programa Alimentación Escolar (PAE) Ley 20.370 (2011) | <i>Ley Shokuiku</i> (2005) | Programa de Almuerzos Escolares Saludables (Ka Ora, Ka Ako) (2020) |
| Objetivo General | Promover hábitos de alimentación y actividad física saludable. | Involucrar factores de aprendizaje y concientización sobre educación moral, intelectual, física y el vínculo existente entre las ciudades y el campo, potenciando la cultura alimentaria, la producción respetuosa de alimentos y la autosuficiencia. | Reducir la inseguridad alimentaria, proporcionando almuerzo diario a niños, niñas y adolescentes. |
| De quien depende | <ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Salud (MINSAL) - Junta nacional de auxilio escolar (JUNAEB) - Ministerio de Educación (MINEDUC). | <ul style="list-style-type: none"> - Instituto Nacional de Innovación Biomédica, Salud y Nutrición (NIBIOHN), - Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF), - Ministerio de Educación, Cultura, Deporte, Ciencia y Tecnología (MEXT) | <ul style="list-style-type: none"> - Ministerio de Educación. |
| Cobertura | Parcial. Accede el 60% de estudiantes más vulnerables a nivel nacional. | Total. Se implementa en escuelas primaria y secundaria, ya sean públicas y privadas. | Parcial. Se aplica a todos los estudiantes dentro de una misma escuela, siendo esta seleccionada según si nivel de vulneración. |
| Valor Agregado | Potenciar los productos que ofrece y produce cada región. | Involucra la relación campo-ciudad, la autosuficiencia y la producción respetuosa de alimentos. | Promoción Agenda 2030 y la reducción de gases metano. |
| Efectos/ resultados | <ul style="list-style-type: none"> - Enfoque global. - Unión de las personas a través de las comidas (comer juntos alimentos hechos en casa). - Potenciar la comida tradicional y recursos de cada región. | <ul style="list-style-type: none"> - Enfoque holístico, - Dietas que cubren las distintas etapas y necesidades de la población; - Enfoque en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. - Asesorando y capacitaciones a la ciudadanía por especialistas en nutrición. | <ul style="list-style-type: none"> - Creación de nuevos puestos de trabajos. - Reducción de estudiantes en situación de inseguridad alimentaria. - Disminución de inasistencias a la escuela, - Mejora el bienestar mental y la calidad de vida. |