

Compras públicas de alimentos para entornos escolares: barreras y facilitadores para la aplicación de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable

Autores:

**María Rosner
Ignacio Drake**

Coordinación general:

**Maga Merlo Vjarra
Agustina Mozzoni**



1. Introducción

A fines del año 2021, el Congreso de la Nación Argentina dio un importante paso en la protección de derechos fundamentales y particularmente, en el derecho a la salud y a la alimentación adecuada, a través de la sanción de la ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable (en adelante ley PAS). Meses después se publicó el Decreto Reglamentario 151/2022. Estas normas recogen la mejor evidencia disponible hasta el momento, fruto de los aprendizajes ocurridos en otros países y organismos de la región, y recepta una batería de medidas que aborda de manera integral la alimentación. Estas medidas incluyen la utilización de sellos de advertencias con la leyenda “Exceso de...” en nutrientes críticos (azúcares, sodio, grasas saturadas y totales), así como el uso de leyendas precautorias ante la presencia de edulcorantes y/o cafeína en productos envasados; regulación de la publicidad, promoción y patrocinio; promoción de entornos escolares saludables y compras públicas.

La plena implementación de estas medidas presentan diversos desafíos en su aplicación a lo largo de todo el territorio argentino. En particular, esta investigación analizará una de las medidas adoptadas por la normativa nacional referida a entornos escolares y compras públicas: la elección de las contrataciones de alimentos y bebidas analcohólicas para comedores escolares. La ley 27.642, en su artículo 12, refiere que los productos con al menos un sello de advertencia o una leyenda precautoria no se pueden ofrecer, comercializar, promocionar, publicitar ni patrocinar dentro de las escuelas. Por su parte, el artículo 17 menciona que el Estado Nacional ante igual conveniencia, deberá priorizar las contrataciones de todos aquellos alimentos y bebidas analcohólicas que no cuenten con sellos de advertencia.

Según el artículo 1ro de la Constitución Nacional, el Estado argentino adopta la forma de gobierno representativa, republicana y federal. El federalismo genera una diversidad de realidades y posibilidades en el marco de la implementación de la normativa. Pues, se trata de un país con una gran extensión territorial, con una población distribuida de manera heterogénea y una disponibilidad de recursos humanos y fiscales también dispar. Es por ello, que si bien todas las provincias tienen el deber de cumplir la ley 27.642, cada jurisdicción presenta desafíos, oportunidades y necesidades propias. Asimismo, en cuanto al sistema de compras públicas, no existe una única organización para la compra de alimentos para los comedores escolares. Se suelen encontrar modelos mixtos que combinan los recursos aportados

desde Nación y las compras realizadas desde el nivel provincial. A su vez, las provincias tienen diferentes modelos que van desde la compra y distribución de materia prima para ser cocinado en las escuelas, compra y distribución de viandas, gestión provincial de las compras o la descentralización en las direcciones de escuela o autoridades municipales, etc.

El objetivo del presente trabajo fue identificar aquellos factores que facilitan y obstaculizan la implementación de la Ley 27.642 en lo referido a las compras públicas para comedores escolares. Al mismo tiempo se realizan recomendaciones con el fin de sistematizar la información en un breve informe de incidencia para ser distribuido entre los poderes ejecutivos y legislativos de las provincias.

2. Metodología

La investigación es de base cualitativa. Se realizaron entrevistas semi-estructuradas con informantes claves (autoridades del área de compras y de programas alimentarios, nutricionistas, trabajadores sociales, proveedores) en 5 provincias de Argentina: Córdoba, Salta, Buenos Aires, Tucumán y Mendoza. Las entrevistas se efectuaron de manera virtual entre los meses de marzo y abril de 2023.

Para dar cumplimiento al objetivo de la investigación, se exploraron distintos aspectos relacionados con las compras públicas en cada una de las jurisdicciones, a saber: tipo de organización del sistema de compras, breve descripción del sistema alimentario provincial, datos de cobertura (cantidad de escuelas, población de niños, niñas y adolescentes), tipo y cantidad de menús, listado de productos que se licitan. Asimismo, se indagaron barreras, facilitadores y potenciales recomendaciones que las personas entrevistadas percibían respecto al cumplimiento de la ley PAS.

3. Resultados

Características de los programas alimentarios y sus prestaciones

Los programas alimentarios de las jurisdicciones analizadas responden a distintos organismos gubernamentales, aunque en su mayoría se encuentran bajo la órbita de áreas vinculadas a lo social: en el caso de la provincia de Buenos Aires, el programa alimentario responde al Ministerio de Desarrollo Humano; en el caso de Salta los programas alimentarios responden al Ministerio de Educación y de

Desarrollo Social; en Tucumán, al Ministerio de Desarrollo Social; mientras que en Mendoza, la Dirección de Alimentación Escolar responde a la Dirección General de Escuelas; y, por último, el Programa de Asistencia Integral de Córdoba (PAICor) pertenece a la Secretaría General de la Gobernación.

Las jurisdicciones tienen distintos sistemas de gestión de los programas alimentarios, como consecuencia de tener marcadas diferencias según la población que se encuentra alcanzada por el programa, la extensión geográfica, el tipo de organización, la capacidad de gestión a nivel local, etc. En ese sentido, la provincia de Buenos Aires tiene un sistema descentralizado en los partidos y/o municipios, lo que implica que en cada uno de ellos recae la responsabilidad de administrar los recursos que reciben de la provincia. Por el contrario, Mendoza tiene un sistema centralizado en virtud del cual la gestión provincial organiza las licitaciones para las compras de los alimentos y materias primas, la organización de la logística, los aspectos involucrados en la provisión de alimentos y el pago a proveedores. Por su parte, Córdoba y Tucumán, tienen un sistema mixto, en cuanto que gestionan de manera centralizada en sus respectivas capitales o grandes ciudades, y descentralizan la gestión para el interior de cada provincia. Salta, también tiene un sistema mixto, de compra centralizada por licitación pública y descentralizada en tanto que a la persona encargada de una Unidad Educativa se la faculta a comprar en comercios cercanos y a productores/as locales.

Las personas entrevistadas refieren que más allá de los sistemas de gestión local, todas las jurisdicciones cuentan con un equipo de nutricionistas que establecen los requerimientos kilocalóricos y nutricionales de las distintas prestaciones que se ofrecen en los comedores escolares. Estos lineamientos incluyen las materias primas para elaborar los distintos menús junto a la frecuencia en la que deben ser ofrecidos dentro del calendario semanal, entre otros requerimientos que vengán desde el nivel central a través del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria (PNSA) del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. En relación al PNSA, cabe destacar que desde el Ministerio de Desarrollo Social se han llevado adelante diversas reuniones con las jurisdicciones con el fin de informar sobre las implicancias y consecuencias de la ley PAS en los pliegos licitatorios de Nación. En este sentido, en los nuevos pliegos con entregas programadas a partir de 2023, se sacaron todos los productos con sellos de advertencia. Asimismo, desde el PNSA se impartieron capacitaciones en diversas jurisdicciones con el propósito de brindar soporte técnico en el proceso de adecuación de las compras de

alimentos conforme a los lineamientos de la ley. Se observa que, a partir de la sanción de la ley PAS y su decreto reglamentario, las jurisdicciones comenzaron a adecuarse a los estándares que establece la normativa

En relación a la provisión de los distintos tipos de prestaciones¹, todas las jurisdicciones reportan tener un 100% de cobertura en la prestación desayuno/merienda; en tanto que la cobertura de la prestación almuerzo disminuye prácticamente a la mitad. Estos niveles de cobertura de las prestaciones están condicionados, entre otros factores, por el tipo de infraestructura disponible en cada una de las escuelas, y la presencia de personal capacitado para la gestión de los insumos y elaboración de los menús.

La prestación desayuno/merienda, si bien tiene menos requerimientos de personal e infraestructura para su elaboración, es en donde las personas entrevistadas informan que está la mayor cantidad de productos con sellos de advertencia. En muchos casos manifiestan que los directores de escuela para simplificar la provisión de esta prestación recurren al “juguito y alfajor”, que tiene gran aceptación entre los niños y niñas. Algo parecido ocurre con otras alternativas habituales para este tipo de prestación, como ser la “cocoa”, las vainillas, las barritas de cereales, las galletitas, magdalenas, etc., que son en su mayoría ultraprocesados. La mayoría de las personas entrevistadas mencionan que esta prestación representa un desafío para el cumplimiento de la ley PAS y que son las más “problemáticas” para la búsqueda de alternativas más saludables. Esto cobra particular relevancia en algunas zonas del país donde conviven indicadores de malnutrición por déficit o por exceso. En estas localidades encontrar reemplazos saludables presenta un desafío adicional. Es por ello que la mayoría de las autoridades buscaron alternativas o reemplazos, entre las cuales incorporaron nuevos productos como el chocolate amargo, alguna fruta, panificados artesanales, entre otros.

En la prestación del almuerzo, las personas entrevistadas manifiestan mayores dificultades operativas para cubrir la provisión de menús. Las opciones más habituales son la elaboración en el mismo establecimiento o sino mediante la provisión de viandas. En relación a la primera, también se identifican diferencias según exista una cadena de distribución centralizada que provea los insumos a los establecimientos, o que sean los mismos directores de escuela

1 Las prestaciones citadas son: desayuno, almuerzo, merienda y cena.

o responsables los encargados de la selección y compra. Para la elaboración de los menús se suelen utilizar ingredientes básicos como harina, arroz, fideos, legumbres, leche en polvo, aceite, distintos tipos de conservas, lácteos, huevos, carnes, algunas frutas y verduras, etc. Varios de estos productos cuentan con sellos de advertencia, lo que implicó para la mayoría de las jurisdicciones rever el tipo de ingredientes a comprar a la luz de las exigencia de la ley PAS.

Barreras

En términos generales, todas las personas entrevistadas identifican barreras para la provisión de prestaciones con insumos saludables, que van desde la infraestructura de las escuelas y las cocinas hasta cuestiones de costo, distribución, logística y hábitos de consumo.

En cuanto a la **infraestructura**, refieren que hay limitaciones en el espacio físico. Si bien muchas escuelas cuentan con cocina, equipamiento o espacio específico para la manipulación de alimentos, esta situación no es igual en todas las provincias ni en todas las localidades de una provincia. En este sentido, las personas entrevistadas coinciden que no contar con un espacio suficiente para cocinar en la escuela, es una barrera para el acceso a una alimentación saludable. Asimismo, las personas entrevistadas mencionan que los alimentos en general, y los productos frescos en particular, requieren espacio de almacenamiento, freezers o elementos para mantener su cadena de frío (vegetales, lácteos). También refieren que la duración de los productos frescos (frutas, verduras) y los productos de panadería, es menor que los productos ultraprocesados, lo que requiere mayor frecuencia de distribución (entregas semanales) impactando en los costos. Los productos ultraprocesados (por ejemplo: turrón, magdalenas, budines, etc) al tener vencimiento de 45 días o más se entregan mensualmente o cada 45 días. Cabe destacar que todas las personas entrevistadas enfatizan que la **logística de distribución** es una barrera importante ya que tiene un alto impacto en el aumento de los **costos**, lo que en un contexto inflacionario complica aún más el acceso a alimentos frescos.

Otro factor importante identificado como obstáculo, es la **falta de recursos humanos**. En relación a esto, las personas entrevistadas mencionan que en la mayoría de los establecimientos no hay personal capacitado para manipular y cocinar los distintos tipos de prestaciones, en especial, el almuerzo. En estas circunstancias los menús con poca o nula elaboración casera aparecen como una opción que resuelve, tal como fue desarrollado.

Ante la existencia de productos con sellos de advertencia, todas las personas entrevistadas mencionan que encontrar **alternativas**

de reemplazos, es decir, identificar opciones saludables para reemplazar productos ultraprocesados o procesados es una barrera muy importante para cumplir con la implementación de la ley PAS. En ese marco, reconocen ciertos productos como “problemáticos” por diversas razones: son utilizados frecuentemente, contribuyen a cubrir el consumo diario recomendado de proteína y/o tienen gran adherencia por parte del alumnado y les es dificultoso lograr un reemplazo que sea aceptado. Algunos de los ejemplos son el cacao, el queso, las conservas, el jugo de tomate, el queso, las mermeladas y el membrillo. En relación a esto último, otro aspecto a destacar, es que las personas entrevistadas manifiestan la falta de información acerca de los reemplazos saludables para cubrir requerimientos nutricionales. Algunos de los ejemplos mencionados fueron, dificultad para encontrar alternativas saludables que permitan cubrir los requerimientos diarios de calcio y proteína.

En línea con lo expuesto, las personas entrevistadas destacan de manera recurrente que el **“acostumbramiento o los hábitos de consumo”** de las niñas y adolescencias a ciertos productos es una barrera muy compleja a la que sobreponerse. Entre otras cosas, mencionan que lleva tiempo aceptar un gusto o consistencia nueva. Esto a su vez se refuerza, con que al ofrecer una alternativa saludable, distinta a la habitual, muchas veces desde el mismo entorno de madres, padres, directores se cuestiona la decisión porque “es difícil que los chicos lo coman”. Ciertas personas entrevistadas destacan que lleva tiempo modificar hábitos y, que el nivel de instrucción y de acceso a este tipo de información por parte de la comunidad educativa es diversa, lo que impacta en las actitudes que obstaculizan o favorecen el consumo de alimentos saludables. En relación a esta barrera, algunas personas entrevistadas refieren que un aspecto fundamental al momento de hacer un cambio de producto alimenticio es **evitar desperdicios** y que probar con nuevos alimentos o productos más saludables puede generar mayores desechos, provocando rechazo no sólo en la comunidad educativa sino también en el sector político.

Otra barrera identificada es la escasa **información nutricional con la que cuentan las personas** responsables de decidir las compras públicas. En este sentido, en las entrevistas se destaca que, en muchos casos las personas encargadas de las compras son profesionales pertenecientes al campo de la abogacía, economía o administración que desconocen el problema de salud pública vinculado a la alimentación y que por lo tanto, sería importante sensibilizar y trabajar con estos actores. Otro aspecto a destacar, es que para lograr una efectiva implementación de la ley, se necesita lograr un

cambio del actual paradigma centrado en el consumo de productos con elevados nutrientes críticos (azúcares, sodio, grasas totales y saturadas) siendo necesario para ello capacitar a toda la comunidad educativa (personal docente y no docente, de servicio, auxiliares, etc). Las personas entrevistadas indican que hasta el momento la capacitación que ofrece Nación está focalizada en personal docente.

Finalmente, una minoría de las personas entrevistadas destaca como barrera la **disponibilidad** de productos frescos y los costos cuando logran acceder a los mismos. Señalan que esto ocurre principalmente en localidades del interior de las provincias. Esta barrera está íntimamente ligada a los **problemas de logística** y el consecuente encarecimiento de los alimentos. En otros casos, la dificultad que encuentran es la elevada informalidad fiscal o la falta de personería jurídica de pequeños productores o cooperativas de productos frescos, que genera la imposibilidad de facturar. Es por ello, que en la mayoría de los casos se recurre a proveedores mayoristas que abastecen ya sea por compra directa o mediante licitaciones, y además, según las distintas menciones, son los que están en mejores condiciones para cumplir con todos los requerimientos que exige la administración pública para la realización de los pagos, e incluso para afrontar la logística.

Facilitadores

Un aspecto muy importante a destacar, es que desde la sanción de la ley PAS, se logró instalar en la agenda pública la necesidad de problematizar lo que comemos y la importancia de acceder a una alimentación más saludable, en especial si se trata de las niñeces y adolescencias. Esta preocupación dejó de ser un tema circunscripto a ciertos especialistas, para convertirse en una cuestión transversal a toda la ciudadanía, familias, autoridades, etc., requiriendo el involucramiento de los distintos sectores.

En este sentido, las personas entrevistadas plantean que a partir de la sanción de la ley, algunas personas de los equipos implicados en el proceso de la compra pública de alimentos, se replantearon los tipos de productos a comprar para los establecimientos educativos. *“La aparición de sellos de advertencia puso en cuestión lo que se está ofreciendo a los niños, niñas y adolescentes en las escuelas”*. **Ante esta situación identifican que la posibilidad de cuestionar, reflexionar y actualizar información acerca de qué es una alimentación saludable es un factor que facilita la aplicación de la normativa**. Asimismo,

algunas personas entrevistadas mencionan que cuando desde los Programas Alimentarios “logran explicar el problema (a directivos, administradores, manipuladores de alimentos, cocineros, etc.) lo entienden y comienzan a tomar las medidas necesarias”.

En este orden de ideas, las personas entrevistadas también refieren que a partir de la ley PAS **existe un instrumento legal** para exigir a proveedores productos más saludables y sin sellos. A su vez, también identifican que los mayoristas tienen la posibilidad de negociar con los fabricantes para que reformulen sus productos bajo los lineamientos de la ley. Incluso, algunas de las personas entrevistadas mencionan que ya hay empresas que arrancaron con procesos de capacitación para la reformulación y que, las empresas más grandes, dado que no quieren quedarse por fuera de futuras licitaciones, ya están trabajando en la reformulación de sus productos (galletitas dulces, cacao). En relación a esto, es importante resaltar que en las provincias donde el servicio está tercerizado, los proveedores y proveedoras están **probando nuevas alternativas sin sellos y evaluando su recepción por parte del alumnado**. Un ejemplo de ello es el cacao con menos azúcar o cacao amargo en reemplazo de la cocoa. Otro caso es el de Córdoba en el que a partir de la sanción de la ley, comenzaron a exigir a los proveedores que saquen las bebidas azucaradas de las prestaciones que brindan.

También se menciona que **lograron reemplazar productos ultraprocesados por alimentos frescos o mínimamente procesados**; por ejemplo sacaron las vainillas y los alfajores de las prestaciones de desayuno y merienda, y agregaron en su reemplazo panificados artesanales y frutas una o dos veces por semana. Además, comentan que están buscando alternativas más saludables y **viabiles en términos de costos y accesibilidad**. Por ejemplo, el equipo de nutricionistas de Mendoza, elaboró una receta de un pan de leche sin sellos y se la facilitó a algunas panaderías locales para que puedan producirlo, entregarlo en las escuelas y realizar una prueba piloto para evaluar el nivel de receptividad por parte del alumnado. Es decir, se busca reemplazar un panificado de elaboración industrial por uno de elaboración artesanal, cuya composición cumpla con los requerimientos nutricionales. De igual manera, en un municipio del conurbano se está realizando una investigación nutricional de los productos ofrecidos por las panaderías locales, con el objetivo de mejorar la calidad de esos productos. También se comenzó a identificar **qué empresas y proveedores están trabajando en procesos de reformulación de productos**.

Otro factor facilitador para la aplicación del artículo es que la escuela cuente con **infraestructura** para cocinar. Las personas entrevistadas identifican que lo producido en la escuela “es el mejor producto terminado y el que más rinde”. También mencionan que la materia prima que compran para la elaboración en la escuela no suele tener sellos, en su mayoría es fruta, verdura, legumbres, pollo o carne, mientras que la dificultad la encuentran en los “productos problemáticos” definidos en el apartado de barreras.

La decisión y voluntad política, fue otro de los factores identificado como facilitador. “Cuando hay voluntad política se pueden tomar decisiones que mejoran la calidad de los alimentos que se compran y hay margen para buscar opciones ante el aumento de los costos en logística”. Una provincia mencionó que pudieron incluir productos frescos porque “si bien la logística aumenta los costos, hablaron con hacienda y hubo una decisión de asumir el costo del aumento en logística”. A su vez comentan que, “el dinero que se destina a comprar en comercios de cercanía en vez de ir a una empresa productora de turrone, queda en la provincia, es una oportunidad de desarrollo local diversificar proveedores sin recurrir siempre a los más grandes”.

Recomendaciones

A lo largo de las entrevistas, las autoridades y el personal técnico identificaron distintas recomendaciones que surgieron a partir del análisis de las barreras y facilitadores para la implementación de la ley PAS. Las principales recomendaciones son:

- **Realizar capacitaciones a decisores para lograr un cabal conocimiento de la ley 27.642**, como sucede con otros temas como la ley Micaela y la ley de Educación Sexual Integral. Las personas entrevistadas refieren que “sin ese conocimiento, hay más problemas que soluciones ya que esta ley supone grandes desafíos”. También señalan que en los primeros momentos de aplicación de la ley puede haber trabas por parte de actores que no la conozcan y/o no estén sensibilizados con la temática.
- **Efectuar capacitaciones acerca de los posibles reemplazos a los productos con sellos, que tenga en cuenta tanto los requerimientos nutricionales, como los productos que se elaboran a nivel regional.** Y poner a disposición un listado de productos. Todas las personas entrevistadas mencionaron dificultades para encontrar alternativas saludables para reemplazar los lácteos y, especialmente, el queso.

- **Realizar capacitaciones en conservación de alimentos frescos.** Esto porque la tendencia es a reemplazar por productos frescos y mínimamente procesados que su manipulación y fecha de vencimiento suelen ser más cortas que la de un ultraprocesado.
- **Ofrecer desde el Poder Ejecutivo Nacional lineamientos con alternativas para incrementar la oferta de productos saludables dentro del entorno escolar** que incluya tanto los kioscos, como los insumos y materias primas incluidos en las compras públicas.
- **Desarrollar un plan de implementación gradual para entornos escolares que contemple pruebas pilotos para evaluar la adherencia y aceptación por parte del alumnado de los productos sin sellos y alimentos frescos, evitando así desperdicios.** Las personas entrevistadas mencionan la necesidad de incorporar nuevos productos sin sellos y alimentos sanos gradualmente ya que es un cambio de paradigma y esto implica un proceso largo que debe ser acompañado desde diferentes lugares.
- **Sensibilizar a todas las personas que ocupan un rol clave en el proceso de aplicación de la ley.** En ese marco, las personas entrevistadas identificaron que deben sensibilizarse a madres, padres, personal de cocina, directivos de escuela, referentes de las empresas, proveedores, autoridades públicas. Identifican que es necesario trabajar en “deconstruir” ciertas representaciones o saberes de lo que es sano o saludable. Enfatizan que es necesario **involucrar a todos los actores que forman parte de la comunidad educativa.**
- **Promover/incorporar un espíritu crítico respecto a lo que comemos en la población en general.** Las personas entrevistadas reconocen que “esta ley, no es solo los sellos de advertencia, sino que apunta a un cambio en la lógica de lo que comemos o consumimos” y en este sentido recomiendan apuntar a que los cambios se den en todos los ámbitos, que no se den sólo en el comedor escolar o kiosco. Algunos ejemplos fueron: “a los chicos les damos mandarina y nosotros comemos una bola de fraile”, “en la escuela comen fruta y verdura y en la casa no”.
- **Promover espacios de intercambio entre provincias.** Las personas entrevistadas destacan que es importante conocer con qué desafíos se encuentra una provincia, cómo logra resolverlo o no.
- **Favorecer las compras de cercanía a proveedores locales.** Las personas entrevistadas manifiestan que desarrollar una estrategia de está índole podría contribuir al desarrollo local y a la disminución de costos asociados a logística y distribución. Mejorar la logística local para hacer frente a los costos se presenta como urgente. En este sentido, mencionaron algunas líneas de acción que podrían funcionar, como ser: la inclusión en los pliegos de licitación de un porcen-

taje de compra a proveedores locales, avanzar en la formalización administrativa de productores locales con potencial de convertirse en proveedores, estimular la participación de las economías populares, la agricultura familiar, etc.

4. Conclusiones

La sanción de la ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable puso en el centro de la agenda pública la discusión de la calidad de los alimentos que consumimos en nuestro país, con especial foco en niños, niñas y adolescentes. Ante la aparición de los primeros productos con sellos, quienes son responsables de los programas alimentarios provinciales comenzaron a replantearse la calidad y la composición de las distintas prestaciones que se ofrecen en las escuelas con el objetivo de adecuarse a los requerimientos que establece la ley.

Esto generó un proceso de cambios que está en ejecución en las provincias y que para alcanzar una plena implementación, al menos en el mediano plazo, requiere que la oferta de alimentos saludables sea más accesible en términos de cantidad, costos y disponibilidad a nivel local. Asimismo, requiere que los actores claves de los programas alimentarios, más allá de quienes son nutricionistas, tengan un conocimiento más acabado de los alcances e implicancias de la ley. En este sentido, es fundamental capacitar e involucrar tanto a autoridades públicas y equipos técnicos, como a las personas que gestionan los programas alimentarios (directivos, personal de cocina, auxiliares, responsables de compras, etc), y también a toda la comunidad educativa (docentes, padres, madres).

La incorporación de hábitos alimentarios saludables requiere cambios no solo en todos los aspectos que afectan la oferta de prestaciones saludables, sino que es necesario un cambio cultural profundo en los entornos escolares para lograr la incorporación y aceptación de alimentos saludables. En este sentido, es necesario modificar por un lado, la matriz de provisión de alimentos, más centrado en la elaboración de alimentos mínimamente procesados, fomentando los circuitos cortos y la provisión a través de comercios de cercanía; y por el otro, es necesario que se cumpla la prohibición de la publicidad, promoción y patrocinio de los productos con sellos para disminuir la aceptación e imagen positiva de productos ultraprocesados que hacen daño a la salud.

Sobre Fundeps

La **Fundación para el Desarrollo de Políticas Sustentables (Fundeps)** es una organización sin fines de lucro que, desde 2009, trabaja para que se garanticen los derechos humanos.

Fundeps es un grupo multidisciplinario de personas comprometidas con la promoción de políticas que contribuyan a la construcción de una sociedad más justa, equitativa y sostenible. Realiza actividades de investigación, construcción de capacidades, incidencia política, litigio estratégico, trabajo en red y campañas de concientización.

Misión:

- Promover el desarrollo de políticas públicas y prácticas del sector privado que garanticen los derechos fundamentales de todas las personas, a nivel local, nacional e internacional.



www.fundeps.org | info@fundeps.org