



Facultad de Medicina
Educación Parvularia

“Aportes desde la Educación Parvularia para la disminución de desperdicios de los alimentos: ¿Cuáles son los desafíos?”

Tesis para la obtención del grado académico de Licenciadas en Educación

Autoras

Yanara Acevedo Bustamante

Nataly Gallardo Ovalle

Javiera Leiva Pérez

Valentina Leiva Urbina

Natalia Navarro Camus

Tamara Terán Bravo

Profesora Guía

Gudrun Marholz Aránguiz

Diciembre, 2023

Viña del Mar

Agradecimientos personales

Quiero comenzar refiriéndome a mí amada abuela, me hubiese gustado tanto que me vieras comenzar este camino y saber si estarías orgullosa de la decisión que elegí al querer vestir un delantal verde y educar a niños y niñas. Sin embargo, sé que estás junto a mí en cada decisión y paso que doy, el amor incondicional que siempre me diste ha sido mi mayor fuente de fortaleza para seguir adelante con lo que me gusta y es por eso que este logro es para ti. Gracias por todo lo que hiciste y fuiste para mí, un besito al cielo mamita te amare siempre por sobre todas las cosas.

Agradezco a mi familia, en especial a mis padres Cecilia y Nelson, también a mis hermanos Nelson y Angelo por su amor inquebrantable y apoyo constante durante todo mi proceso de formación personal, escolar y próximamente profesional. Gracias por los valores que me dieron y por inculcar en mí responsabilidad, perseverancia y hábitos de estudio, ya que a raíz de ellos he podido formar la persona que soy. A mis padrinos Jose y Gloria, quienes han sido como mis segundos padres y han estado en todo momento a mi lado, creyendo en mí y apoyando mis decisiones.

No puedo dejar de mencionar y agradecer por todo el amor, apañe y paciencia de mi amorcito, por estar junto a mí en mis más grandes alegrías y peores tristezas, por darme en el gusto en cada tontera que se me ocurriera con tal de verme feliz, gracias por aguantar todas mis lloraditas (que claramente no han sido pocas...) durante este proceso y decirme siempre lo que necesitaba escuchar para seguir. Te amo hasta la luna

Por último, mencionar a mis dos pequeños grandes amores Gael y Maximiliano quienes son mi motor y razón para querer llegar a la meta con más ganas. Gracias por existir.

A todos ustedes infinita gratitud y amor por creer siempre en mí y apoyarme en cada paso que doy. Los amo con todo mi corazón y espero tenerlos siempre a mi lado, gracias por formar parte de este importante camino académico el cual no habría podido lograr sin su presencia.

Para finalizar quería hacer una mención honrosa a mis amigas quienes llegaron a mi vida universitaria en el mejor momento y han sido un gran complemento y apoyo en este largo proceso. Gracias por todos los momentos lindos, risas, chismes y preguntas al péndulo.

Yanara Acevedo Bustamante

Primeramente, quiero agradecer profundamente a mi familia, a mi hija, Emilia, quien es mi motor, la razón por la que decidí seguir adelante cuando todo se tornaba oscuro, ella, mi mayor motivación en todo este proceso, quien me levantó cuando quise rendirme. Gracias hija por cada beso, cada abrazo, cada te amo, cada detalle que con amor y afecto me transmitías, sin saberlo recargaba mi energía al 1000% para poder terminar lo que en algún punto inicié.

A mi padre Alexis y mi madre Fabiola, quienes me inculcaron de pequeña el estudio y la perseverancia, quienes me apoyaron incondicionalmente en cada una de las etapas que pasé a lo largo de mi vida. Les agradezco por cada empujoncito, cada regaño, cada palabra de aliento, cada consejo y por la confianza que siempre han depositado en mí.

Les agradezco a ellos, a mi pareja Guillermo y su madre Evelyn, por cuidar de mi hija, amarla y satisfacer cada una de sus necesidades en los momentos que tuve que ausentarme para cumplir con esta responsabilidad.

Este logro es en gran parte, gracias a ellos ya que, gracias a la comprensión y paciencia que me tuvieron, por fin he logrado culminar esta tesis que al principio parecía una tarea interminable.

Le agradezco también a la profesora Gudrun, gracias por su flexibilidad docente, por cómo nos guió y orientó en todo el proceso, por su sabiduría y comprensión.

Nataly Gallardo Ovalle

Quiero expresar el agradecimiento a todas aquellas personas que desempeñaron un papel fundamental en la realización de este proyecto. Este logro, sin lugar a dudas, no habría sido posible sin el apoyo incondicional brindado por mi familia: mi madre Claudia, mis hermanos Daniel y Diego, otros familiares que conformaban parte de mi núcleo cercano, pareja Victor y amigas, y quiero destacar especialmente el papel crucial de mi hijo.

A lo largo de este desafiante proceso, mi hijo tuvo que enfrentar la distancia y la lejanía inherentes a este compromiso académico, aceptando la realidad de que su mamá no pudo ser parte de momentos tan relevantes de su vida, pero tengo la certeza que serán retribuidos en el futuro. A pesar de las dificultades, su amor incondicional se manifestó constantemente,

iluminando mi vida y sirviendo como mi mayor inspiración y fortaleza. Cada día, su presencia y ánimo reforzaron mi determinación para avanzar, haciendo que cada esfuerzo y sacrificio valiera la pena. A ti, mi querido hijo, mi gratitud no tiene límites; gracias por ser la luz que guía cada paso en este arduo camino.

Este logro no solo representa mi dedicación, sino también la colaboración y paciencia de aquellos que me rodean. Mi familia, que no desistió en ningún momento y, por el contrario, me impulsó y confió en mi desempeño, merecen un agradecimiento especial. A mi pareja, por ser mi compañero inquebrantable, compartiendo las alegrías y desafíos que este proceso ha traído consigo. Tu apoyo emocional y comprensión han sido mi ancla en momentos de incertidumbre.

Asimismo, a mis amigas, tanto las que ya formaban parte de mi vida como las que se sumaron durante este período universitario. Agradezco su apoyo y compañía, comprendiendo en muchas ocasiones las circunstancias en las que me encontraba. No me arrepiento en absoluto de haberlas conocido.

Gracias a todos por ser el ancla en este vasto mar lleno de olas constantes, siendo así mi fuente de fuerza y mi razón para alcanzar cada meta. Este logro es también el resultado de su generosidad y amor incondicional, del cual es imposible medir su magnitud.

Javiera Leiva Pérez

Con todo mi corazón, deseo expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que contribuyeron de manera significativa en este desafiante pero emocionante proceso. En primer lugar, quiero dedicar un especial reconocimiento a mis padres, Andrea Urbina y Claudio Santis.

Mamá, mis palabras quedan pequeñas ante tanta gratitud, admiración y amor que siento por ti. Gracias por tu valentía y determinación, que te convierten en la mujer fuerte y guerrera que eres, y que me ha guiado a ser quien soy. Eres la fuerza impulsora detrás de cada logro que celebro hoy.

Papá, gracias por llegar a nuestras vidas y demostrarnos que el amor está por encima de todo. Estoy y estaré eternamente agradecida por tu presencia significativa en mi vida y por ser

parte de cada proceso de ella. Gracias por ser la persona admirable que eres, gracias por ser mi padre.

Agradezco también a Sebastián y Daniel, mis hermanos queridos, sus risas y bromas han llenado de alegría y felicidad mis momentos más difíciles. A Mis abuelos, Rosa González y Guillermo Urbina, gracias por ser un pilar y apoyo fundamental a lo largo de toda mi vida. Su amor y sabiduría encaminan cada paso que doy. Este logro es por y para ustedes.

A mi pareja, describir lo agradecida que estoy por tenerte en mi vida es imposible. Has estado en los momentos más difíciles de este proceso, siendo mi amigo, apoyo y confidente. Gracias por darme ánimos cuando más lo necesité, gracias por recordarme quién soy y la gran profesional que quiero ser.

Por último y no menos importante, gracias a mis amigas por ser mi soporte incondicional, gracias por cada risa y consejo compartido. Y a mis canes del Olimpo por ser un apoyo emocional y parte fundamental de mi vida. Escuchar el sonido de sus patitas acercarse llena mi corazón de alegría y felicidad.

A todos y todas ustedes, gracias por siempre creer en mí. Mi gratitud es infinita ante su comprensión, apoyo y motivación en cada paso de este viaje. Este logro no solo es mío, sino también de ustedes, quienes han sido la base de mi éxito y crecimiento personal y como futura educadora de párvulos. Los amo infinitamente.

Valentina L. Urbina

En primer lugar, quiero expresar mi profundo agradecimiento a mi familia, en especial a mi mamá Janett y mi hermana pequeña Catalina, quienes son el motor de mi vida, mi apoyo inquebrantable, mi anclaje emocional y mis consejeras en cada paso que doy. Las amo por encima de todo.

Agradezco también a los indispensables miembros de cuatro patas de mi familia: Odin, Hades, Poseidon y Thorcky. Quienes han sido mi consuelo durante este proceso estresante, brindándome compañía incondicional y aliviando las tensiones de este proceso.

No puedo dejar de mencionar a mis amigas, quienes han sido escuchas pacientes de mis quejas, fuente constante de sabios consejos y cómplices valiosos en este proceso. Su apoyo ha sido fundamental para superar los desafíos.

A todos estos seres queridos les agradezco profundamente por su influencia positiva en mi vida: su amor, compañerismo, amistad y apoyo moral han sido la fuerza impulsora que me ha motivado sin lugar a duda a lo largo de este proceso de formación profesional. Cada gesto de ánimo y cada aporte positivo ha sido un regalo que atesoro con gratitud.

Quiero dedicar un agradecimiento especial a quienes me acompañaron en mis desarrollos al realizar esta tesis con sus bromas y videos: Roier, Aldo, Osvaldo y Alexis. Su humor y apoyo fueron un bálsamo en momentos intensos, contribuyendo a hacer más llevadero este desafiante proceso. Gracias por formar parte de este capítulo significativo en mi vida académica.

Natalia Antonia Navarro Camus

A mis padres Evelyn y Ricardo, en especial a mi madre por cada día hacerme ver la vida de una forma diferente y confiar en mis decisiones, y especialmente a mi padre, por haberme enseñado que con esfuerzo, trabajo y constancia todo se puede conseguir. Gracias por su apoyo incondicional, por su comprensión, su gran paciencia y disposición para cuidar de su nieto, mientras yo dedicaba el tiempo que podía para lograr terminar la tesis, por confiar y creer en mí en este largo camino, con algunos altos y bajos, también por siempre desear y anhelar lo mejor para mi vida, gracias por cada consejo y por cada una de sus palabras que me guiaron durante este proceso. Los amo con todo mi corazón, muchos de mis logros se los debo a ustedes entre los que se incluye este.

Gracias a mi hijo Maximiliano, por ser mi más pura fuente de inspiración y mi principal motor para poder levantarme y seguir luchando día a día, con el fin de lograr mi objetivo y que se vea reflejado en nuestro futuro. Gracias por cada rico beso me dabas, por cada abrazo apretado, por tu amor y por tus sonrisas que iluminaban mis días grises cuando ya no podía más y creía que no iba a llegar hasta donde estoy, sin embargo, me hiciste ver que todo es posible

para seguir adelante, creciendo y mejorando cada día. Te amo hijo mío, eres y serás mis fuerzas para seguir construyendo este largo trayecto que nos queda juntos.

A mis amigas que conocí este año, gracias por cada palabra de aliento, por los consejos y las risas que nunca faltan cuando estamos juntas, en especial a mi amiga Yanara, sobre todo por su apoyo, su empatía y comprensión por algunas circunstancias que me surgían en este transcurso del tiempo. Le agradezco a la vida por haberlas puesto en mi camino, gracias por su leal amistad en este proceso que vivimos todas juntas.

Un agradecimiento especial a nuestra profesora Gudrun Marholz, por sus conocimientos y apoyo brindado para hacer posible esta tesis.

Tamara Terán Bravo

Índice

| | |
|---|----|
| Resumen | 1 |
| Introducción | 2 |
| Problematización de la investigación | 5 |
| Formulación del problema | 9 |
| Pregunta General: | 10 |
| Preguntas Específicas: | 10 |
| Formulación de los objetivos | 10 |
| Objetivo general: | 10 |
| Objetivos específicos: | 10 |
| CAPÍTULO II | 14 |
| Marco Referencial | 15 |
| Cambio climático | 15 |
| Gases de Efecto Invernadero | 15 |
| Desperdicios de alimentos en hogares y centros educativos | 19 |
| Aceptabilidad de alimentos | 20 |
| Experiencias de las investigadoras | 21 |
| Desperdicios y pérdidas de alimentos PAE | 22 |
| Educación Parvularia y comunidad educativa | 23 |
| Educación Parvularia y Sostenibilidad | 29 |
| CAPÍTULO III | 37 |
| Marco Metodológico | 38 |
| Paradigma y Tipo de estudio | 38 |

| | |
|--|-----------|
| Sujetos Participantes | 39 |
| Técnicas e instrumentos de recolección de datos | 40 |
| Procedimiento de Análisis de información | 53 |
| CAPÍTULO IV | 55 |
| Hallazgos y resultados | 55 |
| Tabla de categorías y subcategorías | 56 |
| Terminología sobre los alimentos que no son consumidos | 57 |
| Opinión sobre los efectos de la generación de desperdicios de alimentos en centros educativos. | 58 |
| Estimación sobre la generación del desperdicio de alimentos | 61 |
| Seguimiento a la generación de desperdicios | 62 |
| Oportunidades que favorecen la disminución de los desperdicios | 67 |
| Formas de abordar la disminución de los desperdicios | 71 |
| Rol de la educadora de párvulos para la disminución de los desperdicios | 72 |
| Conclusión | 76 |
| Limitaciones | 83 |
| Referencias Bibliográficas | 85 |
| ANEXOS | 92 |

Resumen

El presente estudio fue llevado a cabo con el fin de comprender las oportunidades y desafíos que se presenta al educador y educadora de párvulos para contribuir a la reducción de los desperdicios de alimentos. pueden presentar.

Esta investigación se desarrolló desde un paradigma cualitativo-interpretativo, utilizando, en primera instancia, la revisión de documentación bibliográfica, para posteriormente usar como instrumento y técnica de recogida de información, entrevistas semiestructuradas a personas cuyo desempeño laboral o profesional las vinculan con la alimentación de las infancias, es así cómo se consultó a nutricionistas, manipuladoras de alimentos, encargada regional de JUNAEB, directoras de jardín infantil y educadoras de párvulos.

En virtud de sus conocimientos, opiniones y percepciones, se llevó a cabo un análisis que posibilitó establecer conexiones entre lo planteado por ellos y ellas y lo que señalan distintos/as autores/as, expertos/as y diversas guías educativas o documentos oficiales. Es a partir de ello, que emergen categorías y subcategorías, generando hallazgos que contribuyen a la reflexión respecto a la gestión de los residuos orgánicos.

De esta forma, esta investigación permitió dilucidar cómo esta temática se involucra inherentemente con el ámbito educativo y, específicamente, cuáles pueden ser los desafíos a los que se enfrentan los educadores y las educadoras de párvulos y los equipos pedagógicos ante la necesidad latente de aportar a la disminución de los desechos de alimentos, desde su rol profesional y transformador.

Introducción

Diversas investigaciones han demostrado el efecto que causan los desperdicios de alimentos y cómo se ve afectada la calidad e inocuidad alimentaria, el desarrollo económico y el medio ambiente. Las causas exactas de los desperdicios de alimentos varían en las diferentes partes del mundo y dependen de las condiciones específicas de cada país. En términos generales, los desperdicios de los alimentos están influenciados por compras excesivas de los consumidores, prácticas del uso de los alimentos, hábitos, ineficiencia del sistema de venta y malas decisiones u organización con respecto a los alimentos.

La etapa educativa inicial, no sólo establece bases fundamentales para el desarrollo cognitivo y emocional de los párvulos, sino que también, brinda oportunidades para abordar diversas temáticas que afectan a la sociedad, como lo es el caso del desperdicio de alimentos. Desde ahí surge la interrogante de cómo abordar la disminución de desperdicios de alimentos desde y en centros educativos, ya que es sabido que la educación inicial crea un ambiente de aprendizajes donde se inculcan valores y hábitos los cuales, en este caso, pueden llegar a impactar positivamente en la reducción de desperdicios de alimentos.

Desde la perspectiva señalada, esta tesis se origina no sólo para responder la interrogante ya mencionada, sino también con el propósito de visibilizar y poner en manifiesto dicha problemática, así como explorar cómo ésta es abordada en distintas instituciones. La Educación Parvularia juega un rol fundamental en este proceso, contribuyendo con la formación de ciudadanos informados y comprometidos con la preservación de los recursos alimentarios y medioambientales desde una edad temprana.

Para cumplir con este propósito de estudio, se entrevistaron a diferentes agentes que desempeñan su labor profesional en el área de la educación y salud en distintas instituciones las cuales se ven fuertemente relacionadas con la alimentación en la primera infancia. Sus opiniones y percepciones posibilitaron la obtención de información relevante para este trabajo investigativo, el cual está organizado en cinco capítulos, los cuales son:

Capítulo I: Muestra la Problematización de la Investigación, en la cual se identifican y definen los aspectos y antecedentes que dan origen a los problemas que se abordarán durante el

estudio, así como las referencias de documentos oficiales, la teoría de diversos autores, y la experiencia de las investigadoras frente a la temática que se aborda. Además, se verán planteadas las preguntas que orientarán la investigación y determinarán los objetivos, indicándose también, la relevancia de desarrollar el estudio.

Capítulo II: Presenta el Marco Referencial, donde se dan a conocer los referentes teóricos sobre los temas más pertinentes que se encontraron para complementar la investigación y ahondar en los conocimientos, en aspectos que conecta la problemática con la disminución de desperdicio de alimentos en el ámbito de Educación Parvularia. Es importante señalar que, por características propias de este tipo de investigación, este marco se fue nutriendo en la medida que el estudio avanzaba y se abrían nuevas miradas

Capítulo III: En este apartado se encuentra el diseño del Marco Metodológico, en el cual se aparece el paradigma, tipo y diseño de estudio a partir de un enfoque cualitativo-interpretativo, unidad de análisis, los sujetos participantes de las entrevistas, técnicas e instrumentos de recolección de información y el procedimiento llevado a cabo.

Capítulo IV: Se manifiestan los hallazgos recopilados y la triangulación de los resultados obtenidos de las opiniones y percepciones de los/as entrevistados/as estrechamente relacionados con la investigación.

Capítulo V: Se expresa la conclusión del estudio en consonancia con los objetivos planteados y las limitaciones que se hallaron para llevar a cabo el presente estudio.

CAPÍTULO I

Problematización de la investigación

En la actualidad una de las principales problemáticas es el cambio climático, el cual está asociado al incremento de la temperatura promedio del planeta y a la variación de otros parámetros atmosféricos, cuya causa se encuentra en la concentración de gases de efecto invernadero de origen antropogénico. Ciertamente:

Para este organismo, las emisiones antropogénicas de gases de efecto invernadero dependen de factores sociales, como el tamaño de la población, la actividad económica, los estilos de vida, el consumo energético, el uso de suelo, la tecnología disponible y la política climática.

(Aguirre, G., Undurraga, T., Cotoras, D., Orellana, T., 2022, p. 207)

Dentro de los estilos de vida, existe una práctica que se ha tornado habitual en la mayoría de los hogares, el desperdicio de los alimentos. Las principales causas están relacionadas con una escasa organización de lo que se compra, de lo que se cocina y de lo que se consume, esto hace que no se preste atención a lo que se está botando, normalizando el desperdicio, y un mal uso de los suministros alimenticios, pueden llegar obstaculizar el derecho a una alimentación apropiada, generando del mismo modo un efecto ambiental negativo. Por tanto, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) 2019 citada por Sternad, D., Mellado, J. P., Rivas-Mariño, G. y Moyano. D. (2021), resulta crucial reducirlos.

Lo anterior también ocurre en los establecimientos educativos, lugares en los cuales se desechan muchos alimentos, ya sea preparados en el mismo centro o los que llevan niños y niñas desde sus hogares. En efecto, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) concluyó en un estudio desarrollado el año 2021 que, a escala global, se desperdicia el 17% de los alimentos, es decir 931 millones de toneladas y que, si bien esto se da mayoritariamente en los hogares, los servicios de comida, incluidas las escuelas aporta un 26% de este desperdicio. Y de éstos, según la Guía de valoración de desperdicios orgánicos en comunidades educativas

(2022), los residuos orgánicos corresponden a “aproximadamente el 58% de los residuos sólidos municipales, (...) siendo restos de frutas, verduras o vegetales, que son potencialmente valorizables”. (Programa Reciclo Orgánicos, 2022, p. 5)

Las conductas de botar los alimentos que no son consumidos generan diferentes consecuencias, en distintas dimensiones:

Puede afectar en el plano nutricional y económico ya que, por un lado, se desechan importantes cantidades de nutrientes (vitaminas, minerales), fibra dietética y compuestos bioactivos (fitoquímicos con propiedades antioxidantes) en alimentos preparados o bien en cáscaras, tallos u hojas, provenientes de hortalizas y frutas, las cuales habitualmente no se consumen; y al mismo tiempo pueden ser valorados económicamente al cuantificar el volumen de alimentos que se compraron y terminaron en la basura. (Guía didáctica para educadores de párvulos, 2022, p. 9)

Además, los residuos orgánicos tienen un fuerte efecto medioambiental, pudiendo contaminar la atmósfera, el suelo y las aguas. Con respecto aquello, el Ministerio del Medio ambiente (2019) señala: “Los residuos orgánicos son causantes de diversos impactos ambientales asociados a una inadecuada disposición final, tales como la generación de lixiviados¹, olores, gases de efecto invernadero (principalmente metano), y la proliferación de vectores²”. La generación creciente de los residuos orgánicos ha derivado en una preocupación, debido a lo compleja que resulta su manipulación y almacenamiento.

Si bien, en Chile se han realizado importantes avances en esta materia, la gestión de los residuos orgánicos ha sido abordada, hasta ahora, de manera reactiva y parcializada, limitándose principalmente a la recolección y disposición final, con atención menor a las alternativas de valorización. (Ministerio Ambiental, 2021)

¹ Sustancias líquidas que circulan entre los residuos que se encuentran principalmente en los vertederos.

² Desde la mirada medioambiental son organismos que transmiten enfermedades infecciosas a las personas.

De este modo, debiese existir otras alternativas o ahondar la mirada para que estas prácticas del desperdicio no se normalicen, Ochoa 2020 sostiene que, de acuerdo con el trabajo de campo que realizó, muchas de las personas de la cadena de producción, distribución y consumo de los alimentos, están conscientes en alguna medida de las pérdidas que se dan, no obstante, sólo se asumen, como una parte constitutiva de su labor. Señalando además que “Si a pesar de la conciencia de los actores involucrados no se puede frenar el fenómeno, se tiene entonces una señal que indica que todo un cambio de enfoque en el tratamiento del problema es pertinente.”. (Ochoa, 2020, p. 97)

Allí es cuando la educación debe jugar un papel preponderante, puesto que ésta, como un sistema social, está estrechamente vinculada al desarrollo de una nación y debe permanecer alerta para integrar y renovar sentidos que respondan a las necesidades actuales.

Así lo entendió el Ministerio de Educación de nuestro país, para el nivel de Educación Parvularia, el año 2018 cuando, sobre la base del anterior referente curricular, realiza la actualización de las Bases Curriculares de Educación Parvularia (BCEP), reconociendo los cambios socioculturales y socio ecológicos y la necesidad de atenderlos, en efecto:

(...) resulta necesario destacar aquellos vinculados a fenómenos sociales contemporáneos que están afectando a nuestra sociedad desde la primera infancia. Es así como la evidencia señala que el sedentarismo, la falta de movimiento y la alimentación poco saludable, son considerados factores de riesgo para la salud y el bienestar, lo que demanda favorecer aprendizajes y orientaciones para la adopción de prácticas saludables permanentes. Del mismo modo, frente a problemáticas asociadas a fenómenos socio-ecológicos que afectan la sostenibilidad ambiental, resulta fundamental incorporar desde los primeros años, acciones educativas cotidianas para abordar estos desafíos que enfrenta la sociedad. (Ministerio de Educación, 2018, p. 10)

Por tanto, educadores y educadoras de párvulos deben sensibilizar y dar a conocer a las comunidades educativas la importancia de la Educación para Desarrollo Sostenible (EDS). Término que muchas veces sólo se asocia con contenidos conceptuales del medio ambiente natural y la economía, pero va más allá de ello, también es propiciar la construcción de habilidades, actitudes y valores que orienten e incentiven a las personas, de todas las edades, a visibilizar problemáticas locales y globales, buscar soluciones colaborativas, con una participación democrática para vivir y convivir de una forma sostenible. Por tanto, la EDS se propone lograr el bienestar y la satisfacción de las necesidades de las generaciones en el presente, pero también para las generaciones venideras, pues se sustenta en la comprensión de que las acciones y el comportamiento que tenemos hoy, tiene consecuencias en el planeta y en las personas del futuro. (Unesco, 2022)

En esta línea, en el año 2015 se aprobó la “Agenda 2030”, dentro de la cual se establece una visión y metas para un futuro, a través de una transformación de los ámbitos sobre la sostenibilidad económica, social y ambiental. Existen 193 Estados que son miembros de las Naciones Unidas y quiénes se comprometen en esta iniciativa. Se adjunta como uno de sus objetivos el N°12 llamado “Consumo y Producción Responsable”, que propone como una de sus metas el indicador **12.3** en la cual se señala que de aquí a 2030:

Se reducirá a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. (12.3 | Agenda 2030 En América Latina Y El Caribe, n.d.)

Este plan de acción es acorde y ataca directamente las problemáticas a las que el mundo se enfrenta en la actualidad y que afectarán a las futuras generaciones. Si bien, los desafíos de esta propuesta se proyectaban a 15 años y se ha avanzado en alguna medida, la perspectiva de las investigadoras indica que aún hace falta generar conciencia sobre un consumo y producción sostenible, por lo que es propicio trabajar en la construcción de aprendizajes que generen cambios

positivos en la alimentación de las personas con menor producción de residuos, y al mismo tiempo se cuida del medio ambiente.

Desde esta perspectiva, al desechar residuos orgánicos puede generar condiciones poco saludables tanto para el planeta como para los seres humanos. De este modo:

La disposición final de residuos orgánicos produce malos olores y la atracción de vectores sanitarios, sumando impactos negativos sobre la salud humana, afectando en su mayoría a las comunidades aledañas a estas instalaciones. En el corto plazo, esto podría generar transmisión de enfermedades, malestar general de la comunidad y conflictos socioambientales en los territorios. (Cruces, A., Klock, K. y Morales, F. 2022)

Dentro de los grupos de principales afectados, están los párvulos. En efecto, el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (2022) señala que niños y niñas son física y fisiológicamente más vulnerables a las crisis climáticas y ambientales que los adultos.

De allí la necesidad de plantearse el compromiso y responsabilidad que tiene la sociedad en general con la infancia, pero particularmente quienes cumplen con la labor de educar, siendo necesario, aún a más de 30 años de la convención de los derechos de la niñez, abogar por el interés superior del niño y niña, su supervivencia, desarrollo, protección y participación.

En este sentido, las experiencias de práctica en distintos centros educativos han permitido observar a las investigadoras principalmente dos momentos de alimentación: desayuno y almuerzo. En la primera instancia, cuando llega la leche o yogurt y el pan o cereal, se les pregunta a niños y niñas si quieren comer o si ya han desayunado en sus hogares. Al finalizar, lo que no ha sido consumido por los educandos es retirado o algunos botados, sin mayor comentario hacia los niños y las niñas.

En el almuerzo, los platos son servidos y en algunos centros se enfatiza en el plato principal, ofreciendo muchas veces la opción entre comer la ensalada o el postre, o en su defecto, se utiliza este último para incentivar el consumo del plato principal. Pero, de igual manera lo que no se come

es retirado por el personal de alimentación, siendo desconocido o invisibilizado para los niños y las niñas lo que se bota, continuando con sus rutinas y hábitos diarios.

Además, se ha observado que personal técnico pedagógico, en algunas ocasiones, logra anticipar los alimentos que serán o no consumidos por los párvulos, dada la preparación que trae. Asimismo, en contados centros educativos, las manipuladoras de alimentos preguntan a los educadores y educadoras qué tipo de preparación tiene mayor aceptación por los niños y las niñas, por ejemplo, si desea que preparen el huevo escalfado o duro.

Esto sugiere la falta de conciencia sobre el impacto que pueden llegar a generar los residuos de alimentos que se botan diariamente. Aun cuando, en distintos contextos educativos, se trabaja el cuidado del medio ambiente, no se busca sensibilizar en profundidad o de manera concreta y explícita con respecto a los alimentos que no son consumidos por los niños y las niñas, lo que puede generar grandes consecuencias. Estas podrían ser trabajadas y prevenidas por educadoras/es del nivel inicial, ya que en las infancias se encuentran quienes tienen la oportunidad y energía para hacer mejoras y avanzar como sociedades comprometidas. (Cea, Jeldes, Millar, Vera, 2021)

Formulación del problema

En base a la información realizada en la problematización, surge la siguiente interrogante general, la cual las investigadoras desarrollarán a lo largo de los siguientes capítulos de la investigación.

Pregunta General:

- ¿Qué desafíos implica para un educador o educadora de párvulos desarrollar acciones para aportar en la disminución de los desperdicios de los alimentos, de acuerdo con la opinión de distintos agentes vinculados a la alimentación de niños y niñas?

Preguntas Específicas:

- ¿Qué opinión tienen los distintos agentes vinculados a la alimentación para la infancia, sobre la generación de los desperdicios de los alimentos en centros educativos?
- ¿De qué manera el educador y educadora de párvulos puede abordar desde su rol, la disminución de los desperdicios de alimentos, de acuerdo con los agentes claves?

- ¿Cuáles son los aspectos que dificultan el desempeño de los educadores y educadoras el trabajar la disminución de alimentos en los centros educativos?
- ¿Qué condiciones podrían favorecer que educadores y educadoras de párvulos y la comunidad educativa puedan trabajar la disminución de desperdicios de alimentos en los centros educativos?

Formulación de los objetivos

Objetivo general:

- Comprender los desafíos que implica para los educadores y las educadoras aportar a la disminución de desperdicios alimenticios, en diversos ámbitos de su desempeño profesional.

Objetivos específicos:

- Conocer la opinión que tienen los distintos agentes vinculados a la alimentación para la infancia, sobre la generación de los desperdicios de los alimentos en los centros educativos.
- Describir de qué manera los educadores y educadoras pueden abordar desde su rol, la disminución de desperdicios orgánicos.
- Analizar los aspectos que dificultan el desempeño de los educadores y educadoras el trabajar la disminución de alimentos en los centros educativos.
- Analizar las condiciones que favorecen a los educadores y educadoras de párvulos y comunidad educativa el trabajar la disminución de desperdicios de alimentos en los centros educativos.

Relevancia y justificación

La presente investigación permitirá conocer desde las opiniones y percepciones de agentes vinculados con la alimentación en los centros educativos, los desafíos y oportunidades que emanan desde la Educación Parvularia, para aportar a la disminución de desperdicios de alimentos. Puesto que resulta imprescindible que la educación se adapte y haga partícipe a los niños, niñas y jóvenes en aquellas acciones y decisiones que le competen. Tal como lo indican los lineamientos del

Ministerio de Educación en las Bases Curriculares para la Educación Parvularia (2018) manifestando que:

La educación debe responder hoy, en forma dinámica a estos nuevos escenarios y también, preparar a las nuevas generaciones para una participación plena acorde a sus potencialidades y características. Entre otros cambios relevantes, se encuentra, la globalización y el avance de las tecnologías de la información y comunicación, que redefinen radicalmente lo próximo y lo lejano; el cambio climático y sus consecuencias tanto en la naturaleza como en la vida diaria de los seres humanos (...) En consecuencia, la educación en este nivel es una oportunidad para que los párvulos desarrollan desde temprana edad, las actitudes y habilidades para participar progresivamente en la toma de decisiones sobre asuntos que les afectan; por ejemplo, el autocuidado, el respeto y la valoración de la diversidad social, la resolución pacífica de conflictos, la solidaridad, la ciudadanía y el desarrollo sostenible. (p. 14)

La importancia de disminuir los desperdicios alimentarios se mencionan mayoritariamente tres aspectos, uno de ellos es la importancia nutricional y la promoción de hábitos alimenticios saludables, el segundo aspecto es el económico, pues al reducir los desperdicios de alimentos en los centros educativos, resulta en un uso más eficiente de estos recursos y el tercer ámbito es el Medioambiental, dado que una gestión pertinente de los desperdicios de alimentos contribuye directamente a la sostenibilidad.

Ante todo, lo mencionado, es posible concluir que esta investigación es un primer paso y puede tener un impacto en la sensibilización, en la conciencia social, al promover y relevar la importancia de tener responsabilidad en el consumo de alimentos, los cuales se extienden a otras áreas de la vida y fomenta comportamientos sostenibles dentro de los ciudadanos desde la primera infancia y sus familias, tal y como los sugieren los lineamientos del Ministerio de Educación.

Delimitación

Esta investigación considera entrevistas semiestructuradas realizadas a diversos agentes que se vinculan con el ámbito alimenticios de distintos centros educativos, dentro de los cuales están: educadoras de párvulo, nutricionistas, manipuladoras de alimentos, funcionario de Junta Nacional de Auxilios y Becas pertenecientes a la V región, de las comunas de Valparaíso, Viña del Mar, Quilpué, Quillota y La Ligua, en las cuales tienen experiencias laborales siendo de dependencia Municipal, Vía Transferencia de Fondos, Fundación Integra, JUNAEB y JUNJI.

Se busca que los entrevistados aporten información, datos y percepciones relevantes para contribuir y esclarecer cuáles pueden ser los desafíos a los que se enfrenta la Educación Parvularia respecto al rol que asumen los educadores y educadoras de párvulos para promover la disminución de los desperdicios de alimentos como un/a agente de cambio dentro de la sociedad.

CAPÍTULO II

Marco Referencial

En el presente apartado se plantean referentes teóricos, dando a conocer autores, enfoques, lineamientos políticos e investigaciones recientes que sustentan el estudio. Se consideran aspectos que conecta la problemática sobre los residuos orgánicos con el rol y desempeño que un educador y educadora de párvulos debe asumir en una comunidad educativa para aportar a la disminución de ellos.

Cambio climático

Una de las problemáticas y desafíos de nuestro tiempo es el cambio climático, este podría entenderse desde dos acepciones, la primera señala el cambio en el clima de la Tierra, es decir, el cambio en el estado del sistema climático sin tener en cuenta las causas que lo provocan. La segunda se refiere a los cambios en el clima causados directa o indirectamente por la actividad humana, los cuales no siempre tienen una repercusión inmediata, superpuestos a la variabilidad natural. (Oroza, 2011)

La segunda acepción es la que se considerará a lo largo de esta investigación. Entendiendo

el cambio climático como la modificación en el clima y patrones climáticos a largo plazo. Estos pueden ser naturales, debido a variaciones en la actividad solar o erupciones volcánicas grandes, pero, desde el siglo XIX, las actividades humanas han sido el principal motor del cambio climático. (ONU, 2019) tal como se mencionó en la problematización, la causa se encuentra en la concentración de gases de efecto invernadero (GEI) cuyo origen es mayormente de carácter antropogénico.

Gases de Efecto Invernadero

Los GEI no son, en sí mismos, una problemática, pues son necesarios para que la temperatura del planeta se mantenga, no escape la radiación calorífica, sin ellos la temperatura de la tierra sería de -18 grados Celsius, sin embargo, producto del comportamiento humano se puede observar un incremento en la producción de GEI, lo cual se transforma en un factor perjudicial para el planeta, alterando su equilibrio natural.

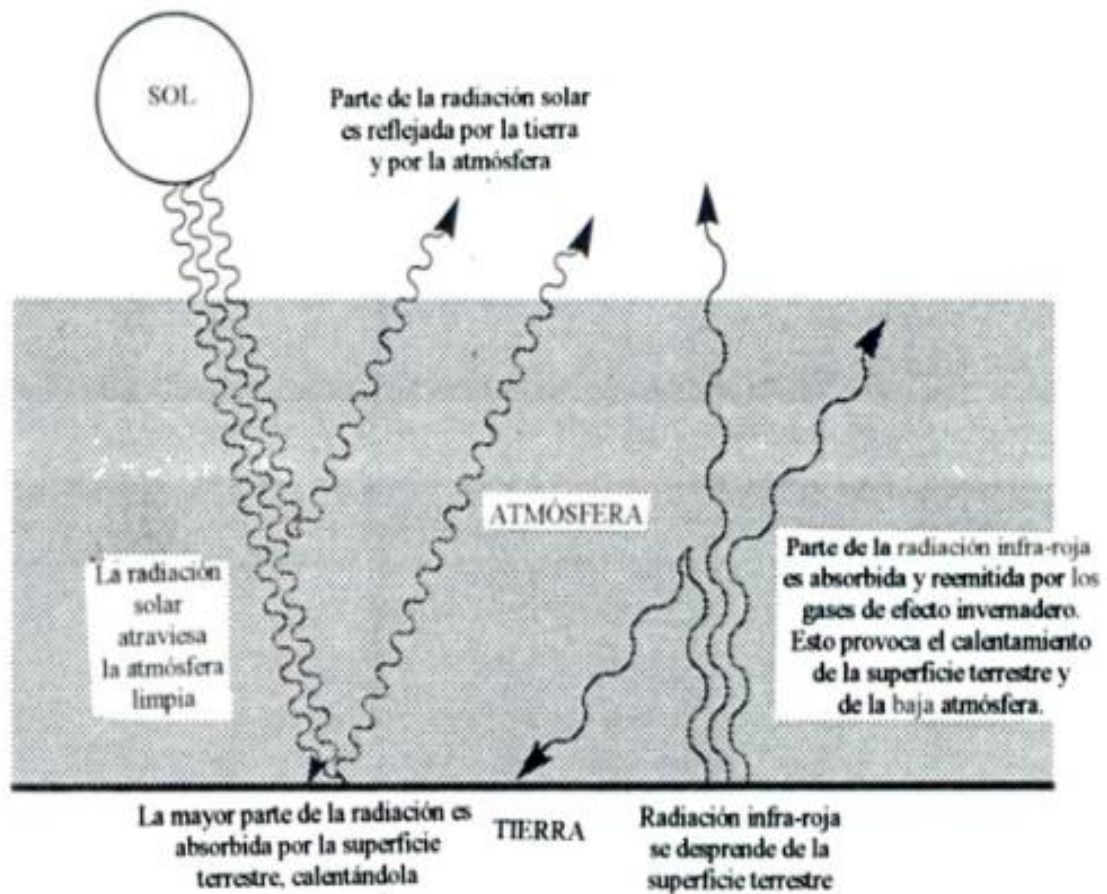


Figura 1. Diagrama de Efecto Gases Invernadero. Tomada de Cambio climático bosques y ordenación forestal: una visión de conjunto (p. 17), por Houghton 1991.

De este modo:

La Tierra, como todo cuerpo caliente, emite radiación en función de su temperatura, pero al ser su temperatura mucho menor que la solar, emite radiación infrarroja, una longitud de onda mucho más larga que la que recibe y menos energética. Sin embargo, no toda esta radiación escapa al espacio, ya que los gases de efecto invernadero absorben la mayor parte devolviéndola, de nuevo, a la superficie y contribuyendo a que la temperatura media global de la tierra se mantenga muy por encima de las condiciones que se darían en ausencia de los Gases de Efecto Invernadero. (Sánchez, 2020, p. 8)

Sin embargo, su aumento ha afectado e influido cada vez más en el clima y la temperatura de la Tierra, esto provocado directamente por las acciones humanas y, principalmente por la quema de combustibles fósiles, la deforestación y el deterioro de la vegetación. La degradación medioambiental de los recursos naturales incrementa las emisiones de GEI y disminuye la calidad de vida de la población en su dimensión social, ambiental y económica, aumentando su vulnerabilidad ante el cambio climático. Estas causas generan efectos que pueden incluir el aumento del nivel del mar, retroceso de glaciares, intensificación de eventos meteorológicos extremos como sequías e inundaciones. (CONAF, n.d.)

Entre los Gases de Efectos Invernaderos (GEI) se encuentran el dióxido de carbono, vapor de agua, el óxido nitroso, metano y el ozono. Algunos cambios en la concentración atmosférica de los GEI, aerosoles, radiación solar y las propiedades superficiales del suelo logran afectar la absorción, dispersión y emisión de la radiación tanto dentro de la atmósfera como en la superficie de la Tierra. (Benavides & León, 2007)

En este mismo sentido, el cambio climático se ha visto influenciado por efecto de los gases de invernadero, lo cual origina una problemática medioambiental con graves consecuencias sobre

el deterioro del ecosistema, colocando en riesgo la calidad ambiental y perjudicando la salud y la vida en nuestro planeta. La contaminación ambiental, sin duda, está relacionada al inadecuado manejo de los residuos, de las actividades industriales, mineras, agrícolas, agropecuarias, entre otras, generando una gran cantidad de residuos orgánicos e inorgánicos que de no ser tratados y utilizados adecuadamente originan efectos perjudiciales. (Hurtado Merinos, 2019)

Asimismo, una mala gestión, en muchas regiones del mundo, sobre las pérdidas o desperdicios de alimentos no utilizados, generan altos índices de contaminación, produciéndose a su vez, un impacto ambiental en recursos naturales, como el agua, la tierra o los recursos marinos. (Hidalgo & Martín-Marroquín, 2020).

El desecho de los alimentos no sólo implica desaprovechar la oportunidad de alimentar una población en crecimiento, sino que también, afecta el contexto económico, tan complejo, particularmente luego de la pandemia, donde la sociedad tuvo que atravesar momentos difíciles, aumentando el número de personas en situación de vulnerabilidad. Por ello, la reducción de estos desperdicios de alimentos sería un paso preliminar importante para lograr combatir el hambre y mejorar el nivel de vida de las poblaciones más desfavorecidas. (Hidalgo & Martín-Marroquín, 2020)

De acuerdo con los datos entregados en los informes de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2017), cada año se pierde y desperdician 1.300 millones de toneladas de alimentos en todo el mundo, esto quiere decir que aproximadamente $\frac{1}{3}$ de la comida que es producida en el mundo no ha de ser consumida, debido a que los alimentos se desperdician desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en el hogar.

Cuando se habla de residuos de alimentos se suele pensar en pérdidas y desperdicios, pero es importante hacer la distinción entre uno y otro concepto. Las pérdidas alimentarias se entienden por la calidad nutritiva que tiene el alimento destinado originalmente al consumo del ser humano. También, se define a la merma de alimentos en cualquier parte de la cadena de suministro, ya sea en la etapa de producción, postcosecha, almacenamiento o procesamiento de alimentos, es decir, antes de llegar a su fase de producto final o a la venta minorista. Mientras que el desperdicio alimentario tiene relación con los alimentos aptos para el consumo humano, que no son aprovechados, lo que ocurre al final de la cadena alimentaria (ventas y consumo final), es decir,

cuando los alimentos se pierden por malas decisiones de los comerciantes y consumidores. (FAO 2014 en Guía didáctica para educadores de párvulos, 2022)



Figura 2. Elaboración Propia

En ambos casos, de acuerdo con Carretero García, 2016, toda la comida ha requerido de diferentes elementos, ya sea energía, tierra, tiempo, agua, recursos naturales y humanos, dinero, y entre otros insumos, esto con la finalidad de poder ser elaborada, transportada, empaquetada, conservada, vendida, comprada, utilizada o almacenada en el hogar. Por lo que no sólo se está desechando el alimento como tal, sino que además otros recursos y esfuerzos tanto de los habitantes como del hábitat al cual pertenecen.

Por otro lado, frente a lo mencionado, no sólo se desperdician recursos e insumos dentro de este proceso, sino también el aporte nutricional que nos brindan los diferentes alimentos, tal y como lo indican Madelaine Vázquez Gálvez y María Isabel Lantero Abreu (2020):

Los nutrientes son constituyentes de los alimentos que aportan energía al organismo, o son precursores para la formación de otras sustancias que se requieren para el crecimiento, la

reparación de los tejidos, la defensa frente a enfermedades o el mantenimiento de la vida.

(p. 4)

Es por esto por lo que resulta indispensable que las personas conozcan los nutrientes que nos aportan los alimentos disponibles para su consumo diario y las diferentes formas de preparación, generando así, cambios en sus hábitos alimentarios, valorizando y minimizando la generación de desperdicios de alimentos.

Desperdicios de alimentos en hogares y centros educativos

Esta problemática está presente de forma transversal en distintas realidades, es así como en los países con más recursos, se produce y se compra demasiada comida que luego es desechada incluso antes de que el alimento se haya deteriorado. Mientras que en los países con bajos recursos, las escasas instalaciones de almacenamiento y la falta de infraestructuras, llegan a causar pérdidas de alimentos durante la postcosecha. Los productos frescos como frutas, verduras, carne, pescado y leche se estropean fácilmente, sobre todo en climas cálidos y húmedos, debido también a la insuficiencia de transporte, almacenamiento, refrigeración y comercio. (Carretero García, 2016)

En los hogares, las prácticas de desperdicio de alimento, que generalmente se pueden observar, son generadas por:

- **Compras inadecuadas:** Dada la publicidad, los patrones culturales y la falta de planificación de acuerdo con las necesidades de las familias, llevan a los consumidores a tener en sus hogares más productos de lo que se necesita. Por ejemplo, acceder a ofertas y promociones que impulsan a comprar más cantidad de la necesaria: “compre 3 y pague 2”
- **Descomposición de alimentos:** Esto puede ocurrir por falta de condiciones de almacenamiento como refrigeración o factores climáticos.
- **Eliminación de comida** (sobras) o exceso de comida elaborada, por aceptabilidad de lo preparado.

Sobre este último punto, los centros educativos no quedan ajenos. La eliminación de comida ya sea por sobras o exceso de comida elaborada corresponde a una acción habitual que se da en las distintas instituciones que brindan alimentación diaria a sus estudiantes. En cuanto a las causas de este acto, Bustamante, M., Alfonso, A., De Los Ríos, I. (2018) señalan que, se debe principalmente a factores asociados al comportamiento y prácticas individuales, los cuales se asocian a los hábitos, valores y actitudes que se han inculcado frente a los alimentos. Por su parte, Sternadt et al. (2021) indica que se desperdician y rechazan alimentos por la insatisfacción, debido a su sabor o presentación a la hora de consumir estos.

Lo que es avalado por el Ministerio de Salud (MINSAL) en la Guía de Alimentación del Niño(a) Menor de 2 años (2015):

Los hábitos alimentarios están fundados en experiencias propias del aprendizaje, determinando preferencias o rechazos alimentarios, así, por ejemplo, la exposición a variedad de sabores durante las comidas parece facilitar la aceptación de nuevos alimentos, en cambio el rechazo a los vegetales verdes se asocia al innato rechazo al sabor amargo; por lo que se recomienda que si hay rechazo a algún alimento se debería continuar con la exposición paulatina a ese alimento para mejorar su aceptación. (p. 9)

Aceptabilidad de alimentos

En cuanto a la aceptabilidad alimentaria la Revista Mexicana de Investigación en Psicología, publicó una investigación sobre Aceptación de Alimentos saludables en los niños (2012), de la cual se desprendieron cuatro criterios que tomaban en consideración al momento de consumir alimentos, estos son: imagen, olor, sabor y textura-temperatura. Se indican los resultados de cada uno a continuación:

- Imagen: los niños y las niñas se fijaron en aspectos como el alimento que contenía el plato, los colores y presentación, manifestando desagrado o disgustos a alimentos verdes.

- Olor: los alimentos mayormente rechazados por los niños y las niñas fueron las verduras que no desprendían aroma y estaban fríos, en cambio los más aceptados fueron las frutas y platos calientes que emanaba olor.
- Sabor: los alimentos con mayor aceptabilidad por los niños y las niñas son los dulces y salados.
- Textura-temperatura: En cuanto a la textura los alimentos con menor aceptabilidad por los niños y las niñas fueron los duros o difíciles de afirmar con el tenedor, y de acuerdo a la temperatura, fueron rechazados aquellos que estaban fríos ya que son alimentos que generalmente se presentan calientes.

Además, otro estudio de Aceptabilidad de los almuerzos del Programa de Alimentación Escolar y estimaciones de pérdidas económicas asociadas en la comuna de Coquimbo, Chile realizado por el Departamento de Salud Pública el año 2021, establece que el grado de aceptabilidad de los alimentos es percibido principalmente a través del sentido de la vista, siendo este un indicador básico para la selección de algún alimento tanto por su color y aspecto. Uno de los métodos empleados fue de tipo analíticos, los cuales son conocidos como Pruebas Orientadas al Consumidor que permitieron establecer que “al menos tres preparaciones con menor aceptabilidad representan el 88,2% de las pérdidas económicas, donde porotos y pescados fueron los más importantes”. (Mariana Araya, Mauricio Castillo, 2021)

Experiencias de las investigadoras

En cuanto a las vivencias de las investigadoras durante su etapa escolar, se ha podido dilucidar que en muchas oportunidades rechazaron la alimentación que se les brindaba en los centros educativos debido a su presentación, sabor, olor o textura, coincidiendo en que, en reiteradas ocasiones junto a algunos de sus compañeros y compañeras, se dirigieron al comedor a revisar en primera instancia cuál era el menú del día, para posteriormente decidir si se quedarán o no en el comedor a almorzar.

Esta situación ocurría de manera reiterada frente a algunos alimentos como legumbres, budines de verduras, preparados con variados vegetales, pescados, entre otros, aun cuando, observaban cómo se desecha en un contenedor las preparaciones que fueron rechazadas. Esta

acción era tomada como parte de la rutina del horario del almuerzo de las investigadoras, sin detenerse a pensar en aquello o que alguien las hiciera reflexionar sobre las consecuencias y las áreas que se verían afectadas, como el cuidado del medio ambiente, la nutrición adecuada y el aspecto económico y financiero.

Desperdicios y pérdidas de alimentos en el Programa de Alimentación Escolar

En Chile, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB) debido a factores tanto de vulnerabilidad como de pobreza, implementa un Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual tiene como objetivo:

Garantizar que los estudiantes en condiciones de vulnerabilidad, matriculados en establecimientos educacionales subvencionados, reciban un servicio de alimentación escolar saludable, variado, nutritivo, inocuo y gastronómicamente óptimo, que contribuya en su desarrollo físico y mental; que favorezca y estimule la concentración y aprendizaje, para un desempeño académico en igualdad de condiciones. (JUNAEB, 2019)

Dentro del PAE se encuentra el Programa de Alimentación de Párvulos (PAP), el que busca garantizar a niños y niñas de 84 días de vida a 5 años 11 meses de edad, de los sectores más vulnerables, una adecuada alimentación, proporcionada por la Junta Nacional de Jardines Infantiles (JUNJI), así como por la Fundación Integra.

De acuerdo con Sternadt et al. (2021), al no alcanzar este objetivo, no sólo se estaría incumpliendo su finalidad, sino también, se estarían desperdiciando los recursos públicos invertidos en la preparación de cada plato, acción que aporta a la pérdida y desperdicio de alimentos a nivel mundial y haciendo énfasis en la región de América Latina y el Caribe donde estos ascienden a un 11%.

En Chile, según el resumen ejecutivo de “Evaluación del impacto de los programas de alimentación de la JUNAEB, del Ministerio de Educación” (2013):

El programa PAE representa la fuente de gasto más importante de JUNAEB, alcanzando durante los últimos años en evaluación un 76% del presupuesto total asignado a la institución. (p.9)

Las fuentes de financiamiento del Programa corresponden exclusivamente a recursos provenientes del Aporte Fiscal en la Ley de Presupuestos, realizados directamente al programa, no habiendo asignaciones diferentes a las del PAE, ya sea de parte JUNAEB o de terceros. (p. 10)

Los PAE en América Latina y el Caribe, proporcionan alimento a más de 85 millones de escolares, por lo tanto, debido a la alta atención y gran cantidad de comidas preparadas, es que se decidió hacer el “Estudio de evaluación de la Satisfacción de los Usuarios PAE”, aplicado por la empresa Cliodinámica en 2016, el cual demuestra que entre los estudiantes del primer ciclo, el 55.9% rechaza el sabor de las comidas proporcionadas y servidas en el colegio y en el segundo ciclo, la cifra es más alarmante, llegando así al 60.9%.

En virtud de lo expuesto, se puede determinar que para que se cumplan los objetivos del PAE, se requiere de un trabajo colaborativo y educativo, que no sólo se restrinja a la cocina y al personal que se encuentra en el comedor durante el horario de alimentación, sino para que la población se vea beneficiada por este programa, es fundamental que se involucre y sensibilice a la comunidad educativa, liderada por educadores y educadoras como parte de su quehacer profesional. Con ello no sólo se estaría resguardando la alimentación de calidad para contribuir al desarrollo de niños y niñas, sino también se contribuye a un ambiente saludable y sostenible.

Educación Parvularia y comunidad educativa

La educación en las diferentes sociedades tiene por finalidad la formación intelectual y moral para facilitar la comprensión y poder explicar diversas áreas, tales como; las ciencias, arte, deportes, lengua, filosofía y la cultura, las que van ampliándose de acuerdo con diferentes miradas y descubrimientos. Por tanto, la educación debe estar propensa a la construcción de aprendizajes

nuevos debido a que continuamente los seres humanos están indagando o buscando otros conocimientos, teniendo el deseo incesante de saber y aprender. (León, 2022)

Es debido a lo anterior, que los educadores y educadoras de forma permanente deben investigar avances científicos, pedagógicos y/o técnicos como un medio de actualización para su desarrollo profesional e incorporarlos en su quehacer diario. (Larrosa Martínez, 2013). Las actualizaciones deben jugar un papel preponderante para saber enseñar y generar estrategias para que quienes aprenden puedan descubrir y desarrollar aspectos cognitivos, emocionales y conductuales los que serán indispensables a lo largo de sus vidas. (Luna Soca, 2010). Desde esta mirada Torres Hernández & Quintero Corzo, (2018) indican:

La acción del educador más allá de aplicar instrumentos, transmitir saberes y replicar procedimientos mecánicamente, alejada de las teorías, paradigmas epistemológicos y métodos, debe ser pensada como profesionales que se autodeterminan como reflexivos, críticos, autónomos, capaces de tomar decisiones, interpretar contextos reales y recrear escenarios de actuación con el propósito de contribuir al mejoramiento continuo de los procesos formativos en las diversas culturas. (p. 24)

Por lo anterior, la educación es fundamental a partir de la primera infancia, puesto que la potenciación oportuna de cada niño y niña está relacionada con el desarrollo humano y de una comunidad o país, por lo que invertir en programas de educación y cuidado de la primera infancia es el comienzo natural de las políticas y programas de formación, llevándose a producir enormes beneficios a corto y largo plazo, tanto para las personas como para la sociedad. Asimismo, es que la educación y los cuidados en los primeros años de vida, sientan las bases del desarrollo futuro de las personas en los ámbitos físico, emocional, cognitivo y social, por ello, “los programas han de proporcionar cuidados (...) y una estimulación e intencionalidad educativa que favorezcan el desarrollo integral de todo tipo de capacidades”. (Blanco, 2005, p. 18) comprendiendo que “la pedagogía en la Educación Parvularia se define en base a aquellas interacciones que ocurren con la intención de acoger, iniciar y mantener procesos que promueven el aprendizaje significativo de

los párvulos”. (Ministerio de Educación, 2018)

En este sentido, la Educación Parvularia se considera como la etapa inicial y el periodo fundamental en la primera infancia, la cual atiende integralmente a niños y niñas desde su nacimiento hasta su ingreso a la educación básica. Su objetivo es favorecer el desarrollo general, promoviendo de manera oportuna y pertinente los aprendizajes relevantes y significativos en los párvulos, apoyando de igual manera, a la familia en su rol educador insustituible de primer educador.

La Educación Parvularia se encuentra desplegada en diversos contextos, ya sean geográficos, sociales y culturales, haciendo realidad la educación como un derecho social en la infancia, donde la familia contribuye desde sus particulares saberes y experiencias al enriquecimiento y desarrollo del proceso educativo. Este nivel educativo, está a cargo de profesionales, los que de acuerdo con el Ministerio de Educación de Chile (2018):

Son considerados actores claves que guían el proceso educativo que ocurre en las salas cuna, jardines infantiles, escuelas y otros tipos de programas de Educación Parvularia, coordinando las actividades con los párvulos, sus familias, el equipo pedagógico y la comunidad en general, y mediando pedagógicamente entre todos ellos. Esto implica desplegar habilidades, disposiciones y conocimientos que favorecen la interacción con otros, tales como la empatía, la comunicación, la asertividad, la creatividad, la resolución de conflictos, la flexibilidad. (p. 28)

A partir de lo anterior, se establece que el rol del educador y educadora de párvulos, busca generar aprendizajes significativos desarrollando diversas competencias, desplegando sus conocimientos, capacidades y potencialidades, esto tanto en el ámbito personal y ocupacional, generando relaciones interpersonales efectivas, abiertas, positivas, responsables y participativas; siendo necesario que maneje herramientas creativas posibles de utilizar en el proceso educativo que potencie el aprendizaje en la primera infancia. (Izarra, D., López, I., & Prince, E., 2018)

El quehacer de las y los docentes dentro del desarrollo de los niños y las niñas es considerado primordial, puesto que busca favorecer el aprendizaje de ellos y ellas a través de un ambiente y un clima afectivo nutritivo adecuado, garantizando de esta manera una educación de calidad, oportuna y pertinente. Asimismo, se aseguran de entregar diferentes opciones y flexibilizando en las situaciones de aprendizaje, esto según los diversos estilos de aprendizaje, ritmos, intereses y etapa evolutiva de cada párvulo, de manera que puedan obtener todos los conocimientos, habilidades y actitudes que les permitan convertirse en una persona integral.

Además, se encargan de otorgarles mejores oportunidades para el desarrollo de sus potencialidades y aprendizajes, ya sea a partir del diseño e implementación y de contextos respetuosos, amables, donde los niños y las niñas puedan explorar, descubrir, construir, crear, gozar y disfrutar de lo que su entorno les ofrece. (Ministerio de Educación, 2021). Por tanto, deben generar situaciones de aprendizajes y diversas actividades considerando e incluyendo a los equipos pedagógicos, a las familias y a la comunidad en general, tal y como expresa las B CEP (2018):

La Educación Parvularia de calidad es fruto del esfuerzo común entre todas las personas que directa o indirectamente se encuentran comprometidas en la educación de las niñas y los niños: las familias, los equipos pedagógicos y directivos, entre otros. A todos ellos les asiste la responsabilidad de contribuir al proceso de aprendizaje y desarrollo integral de los párvulos. (p. 27)

En congruencia con ello, la familia constituye el núcleo central básico en el cual los párvulos encuentran sus propios sentidos, desarrollando sus primeros aprendizajes que permiten desenvolverse y desarrollarse como un ser completo. Mediante el transcurso de su crecimiento establecen los primeros y más importantes vínculos afectivos; incorporan los valores, pautas y hábitos de su grupo social y cultural, realizando sus primeras actuaciones como integrantes activos de la sociedad.

Al mismo tiempo, una vez que ingresan a centros educativos y/o programas vinculados a la etapa inicial, se considera que al acoger a un niño o niña estos vienen arraigados de su familia, por

lo cual les corresponde a los docentes y equipo educativo desempeñar el rol de figuras subsidiarias y compartir con ellos su labor educativa, complementando y ampliando las experiencias de aprendizaje y desarrollo integral que se le ofrecen. Considerando este espacio como “una red social en la que confluyen múltiples acciones centrales y locales y donde se desarrollan diversas políticas públicas además de permitir la formación de patrones de interacción que niños, niñas y adolescentes utilizan en sus propias relaciones sociales”. (Saracosti Schwartzman & Villalobos Dintrans, 2013, p. 19)

Es imperante que los equipos pedagógicos generen las condiciones para producir puentes de acercamiento, confianza y la seguridad necesaria para que las familias se sientan parte activa del proceso educativo. Un componente que resulta de vital importancia para generar este acercamiento es la comunicación, la cual permitirá conocer el contexto en que está inserto el párvulo, conocer valores, costumbres, rutinas, hábitos alimenticios, entre otros. Los autores Carrasco y Soto (2016) proponen que es por medio de esta comunicación que los docentes pueden “diseñar formas efectivas de comunicación entre la escuela y la familia, sobre programas escolares y progreso de los niños: enviar trabajos a casa; avisos (agenda); información sobre proyectos escolares”. Lo que coincide con Fernández López (2016) quien indica que:

La comunicación en la organización permite coordinar las actividades entre los distintos departamentos, diseminar instrucciones, tomar decisiones, responder a problemas, propuestas, etc. sin comunicación, la organización no funcionaría porque sería prácticamente imposible el trabajo en equipo necesario para el correcto desarrollo de cualquier grupo. (p. 39)

En concordancia con aquello, en el año 2016 se promulga la ley 20.903, que crea el Sistema de Desarrollo Profesional Docente y modifica algunas normas. Para efectos de esta tesis, se basará

específicamente en sus artículos 4º y 19º, en donde se plantea la importancia y rol que deben tener los docentes en una continua mantención de comunicación con las familias; padres, madres, cuidadores, apoderados, etc., en los diversos procesos de enseñanza aprendizaje, estableciendo además, lo valioso que resulta considerar a las familias y la comunidad en conexión con los establecimientos educativos, explicitando que: “En el desarrollo de este tramo puede asumir labores relativas a la vinculación con otros actores de la comunidad educativa, como relación con las familias o desarrollo de proyectos de extensión cultural” (p.20). Señalando además, a las familias, padres, madres y apoderados como agentes importantes para generar prácticas colaborativas, acciones de liderazgo y cooperación.

Por tanto, la colaboración constante entre docentes, adultos significativos y comunidad es indispensable con el propósito de crear un entorno de aprendizaje enriquecedor, convirtiéndose en un factor determinante a fin de garantizar un desarrollo equilibrado y favorable para niños y niñas. Con el fin fomentar estas instancias es necesario que se establezcan canales claros, fáciles y accesibles de comunicación siendo un objetivo prioritario para conocer de manera más profunda las necesidades individuales de los educandos y facilitando la implementación de estrategias, de esta manera:

Lo cierto es que entre familias y establecimientos educativos debería desarrollarse una relación colaborativa, una relación de sociedad o alianza (partnership) entre educadores, padres y otros actores de la comunidad, en la que compartan la responsabilidad por el aprendizaje y el desarrollo, mediante un modelo de “superposición de las esferas de influencia entre la escuela, familia y comunidad para trabajar en conjunto con el propósito de guiar y apoyar el aprendizaje y desarrollo de los estudiantes. (Epstein, 2011, citado por Razeto 2016. p. 43)

Queda claro entonces, la importancia del trabajo colaborativo entre el centro educativo y la

familia, pero esta labor debe verse prolongada a toda la comunidad educativa, entendiéndose según los autores Murua, Chaverini, Gallardo, Torres, Pedraza, Rozas y Zorrilla (2017) como el “conjunto de los diferentes estamentos que intervienen en la institución educativa: estudiantes, docentes, directivos, asistentes de la educación, ex estudiantes, junto con padres, madres y apoderados/as”. (p. 16) Sin embargo, según estos autores este concepto se ha ampliado, considerando como territorio, el lugar donde habitan los estudiantes junto a sus familias, el cual presenta ciertas características, necesidades y problemáticas en particular, pero también se encuentra nutrido en su diversidad con identidades, hábitos y características comunes, la cual hace de cada comunidad un espacio absolutamente único y diferente de otros.

Esta comprensión hace una distinción y prolonga la idea de comunidad educativa; no la restringe al escenario de la escuela, sino que se abre al espacio público local, incluyendo como agentes de enseñanza y aprendizaje a las familias, clubes, iglesias, organizaciones de vecinos, bibliotecas, organizaciones productivas, instituciones diversas, con el objetivo de construir un proyecto educativo y cultural que surja de las necesidades y posibilidades de la comunidad. (Murua et al., 2017, p. 16)

Es importante destacar que para hacer efectivos los proyectos educativos, debe haber una organización de equipo de trabajo, que es crucial para establecer roles claros, fomentar un ambiente de confianza, mantener una comunicación abierta y definir metas con objetivos compartidos. En este sentido Borrell (2004) afirma “El beneficio entonces es favorable no solo para la organización sino para el equipo, pues se genera un ambiente de confianza, respeto y colaboración apropiado a cada ámbito bien sea laboral o personal”. (p. 10)

Por tanto, cabe dentro del rol de educadores y educadoras, el ser dinamizador/a de comunidades, para que los equipos pedagógicos y los otros integrantes de los centros “se adhieran

al proyecto educativo común que se implementa, y que compartan la responsabilidad de contribuir a los aprendizajes y desarrollo integral de los párvulos, lo que (...) contribuye a dar pertinencia, soporte valórico y cultural”. (Mineduc, 2018, p. 119)

En este sentido, quienes trabajan educando a la primera infancia debieran ser garantes de los derechos de los niños y niñas y uno de sus derechos es a vivir en un medio ambiente sano y limpio y disfrutar del contacto con la naturaleza. (Manhey, 2021)

Por tanto, el trabajo para el desarrollo integral de las infancias debe ser en equipo, interdisciplinarios y colaborativo, ya que tal como lo señalan Robinson, Tejada y Blanch (2018):

Hoy en día la construcción de aprendizajes en conjunto, el trabajo en redes y en comunidades educativas son fundamentales para la realización de un trabajo pedagógico oportuno y pertinente, donde la reflexión sea el eje que movilice las prácticas pedagógicas.
(p. 125)

Educación Parvularia y Sostenibilidad

Queda de manifiesto el desafío para los educadores y las educadoras de trabajar junto a la comunidad educativa, sumergiéndose en el entorno familiar y social, generando instancias de vinculación e interacción entre todos los actores basada en una comunicación fluida y participación constante, fortaleciendo de esta manera, el sentido de pertenencia que cada integrante de la comunidad local va construyendo y la valoración que se debe tener del entorno, social, cultural y natural al cual pertenece.

Del mismo modo quienes eduquen en la primera infancia, y en los otros niveles educativos, deben considerar en las situaciones y experiencias pedagógicas a quienes aprenden como protagonistas de sus aprendizajes, donde la comunidad educativa participe como mediadores y guías de éstas, intencionando la exploración e indagación del medio, para incrementar y profundizar el conocimiento del entorno natural, con ello su valoración, respeto y cuidado.

Como se ha planteado, actualmente una de las principales problemáticas que enfrenta la

sociedad, surge porque gran parte de los espacios naturales presentan intervención humana, sin regulación, afectando directamente la flora y fauna de nuestro ecosistema, es por esto, que se debe tener una actitud positiva hacia el entorno natural, comprendiendo que su existencia y mantención sirve a múltiples propósitos de la vida de las personas y seres vivos, por lo que cobra especial relevancia el hecho de que los párvulos contribuyan con sus acciones al cuidado del ambiente natural y su biodiversidad, en una perspectiva de la sostenibilidad. Desde un enfoque de derecho de las infancias, resulta fundamental que ellos y ellas conozcan los problemas y necesidades de su comunidad, para que, de este modo, generen curiosidad en torno a las distintas realidades que acontecen, haciéndolos partícipes de las soluciones y promoviendo la importancia de las decisiones de cada acción y sus consecuencias. (Ministerio del medio ambiente, 2018)

A raíz de lo anterior, se comprende que no es casual que en los documentos oficiales aparecen temáticas como la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente y el consumo responsable tanto es así que en el año 2018 se publicó la guía “Valorando y Cuidando El Medio Ambiente Desde La Primera Infancia” que habla de Educación Ambiental (EA) en Educación Parvularia y que tiene por objetivo incorporar las temáticas medioambientales en el aprendizaje de los niños y las niñas en los centros educativos del país.

Además, propone abordar la EA desde los valores, considerando que estos son los que permiten realizar cambios permanentes en las acciones de las personas y su relación con el medio ambiente. Dentro de estos valores considera: el respeto, la empatía, la responsabilidad, la solidaridad, la austeridad y la coherencia; ya que, serán estos los que nos permitirán como país avanzar hacia una sustentabilidad ambiental. Esta guía propone estrategias para el cuidado del agua, aire y energía, así como los estilos de vida sustentables, cambio climático, biodiversidad, gestión de riesgos de desastres y gestión de residuos.

Ante esta última estrategia, esta guía define residuos como “una sustancia o un objeto que su generador desecha o tiene la intención u obligación de desechar de acuerdo con la normativa vigente” (Ministerio del Medio Ambiente, 2018), además clasifica estos según su origen y peligrosidad. Problematiza también que el crecimiento de la población a nivel mundial causó aumento en los residuos que se generan, lo que origina efectos en la contaminación tanto en el

agua, aire, suelo y alteración de ecosistemas. Esta guía propone una “Jerarquización” en el tratamiento de los residuos cuyos pasos serían:

- **Reducir:** son las acciones o medidas cuya finalidad es reducir la generación del residuo, estas se ven reflejas en el cambio a hábitos de consumo responsables.
- **Reutilizar:** es la acción mediante la cual los productos desechados se utilizan de nuevo para brindarles así un nuevo uso.
- **Reciclar:** se refiere al empleo de un residuo como insumo o materia prima en un proceso productivo.
- **Valoración:** es la acción cuyo objetivo es recuperar un residuo, en el caso de los alimentos es valorar uno o varios de los materiales que lo componen y/o el poder calorífico de los mismos.
- **Eliminación:** acciones que disponen en forma definitiva o destruir un residuo en instalaciones autorizadas y según la normativa vigente del país.

Lo anterior demuestra la importancia de que la educación responda a los desafíos que se presentan, esto con la finalidad de reducir la contaminación y los efectos negativos que generan los residuos. Por ello se ha asumido un compromiso a nivel país el cual es una Educación para el Desarrollo Sostenible (EDS).

Bajo este contexto, la Educación para el Desarrollo Sostenible proporciona a los educandos de todas las edades los conocimientos, las competencias, los valores y el poder de acción necesarios para superar los desafíos mundiales interrelacionados a los que, como sociedad, se debe hacer frente en la actualidad, como lo son el cambio climático, la pérdida de la biodiversidad, la utilización no sostenible de los recursos, la desigualdad e inequidad social, entre otros. Lo mencionado permite que niños, niñas y adolescentes tomen decisiones informadas y en base a los conocimientos adquiridos, actuando tanto de manera individual como colectiva con el objetivo de cambiar la sociedad y cuidar el planeta. (Unesco, 2022)

La Educación para el Desarrollo Sostenible (EDS) es un proceso educativo de calidad, el cual entrega aprendizajes que serán significativos a lo largo de toda la vida, cuya finalidad es formar personas conscientes de los desafíos ambientales, sociales y económicos actuales y futuros, de

acuerdo con ello se menciona:

Educación para el desarrollo sustentable significa formar a todos los actores de la comunidad educativa -niñas, niños, adolescentes, jóvenes y adultos- para fortalecer aquellos conocimientos, habilidades y actitudes que les permitan tomar decisiones responsables ante las problemáticas sociales, ambientales, culturales y económicas, conscientes de que estas opciones tienen consecuencias, positivas o negativas, que los implican personalmente, así como a su familia, barrio, escuela o jardín infantil, comuna y país. (Ministerio de Educación, División de Educación General, Unidad Transversalidad Educativa, 2013 p. 5)

La formación en Educación para el Desarrollo Sostenible (EDS) incorpora diversos ámbitos de acción, tales como los aprendizajes en convivencia, los temas de equidad de género, el manejo de conocimientos y actitudes ante la problemática ambiental local y global, las medidas a tomar para un consumo responsable y la participación en los diversos contextos sociales, entre otros. Esta implica, además, una importante dimensión temporal, que en escasas oportunidades se visualiza en los aprendizajes, como es la conciencia de las consecuencias que tienen las acciones para las generaciones actuales y futuras, lo que nos obliga a vivir el presente con visión de futuro. (Ministerio de Educación et al. 2013)

Ante esto, es de suma importancia la formación de educadores y educadoras con conocimiento sólido sobre Educación para el Desarrollo Sostenible; de hecho, existen hallazgos respecto a que las mediaciones pedagógicas centradas en sostenibilidad provocan cambios significativos en el área. Esto es avalado por diversas investigaciones que estudian los impactos, interpretaciones y percepciones sobre el Desarrollo Sostenible, las cuales evidencian que, si en una educación no se involucra una mirada de sostenibilidad en los niveles de educación inicial, habrá efectos negativos pues los párvulos no concientizarán mayormente sobre los cambios ambientales y climáticos. (Riquelme-Arredondo, A., Antivilo-Bruna, A., Torres-Contreras, H., Landaeta, L. y Laming, P., 2019). En efecto, la formación de maestros en EDS resulta ser un elemento clave para promover y transmitir conciencia sobre sostenibilidad en niños y niñas, familias y comunidades

que interactúan en torno a centros educativos.

En congruencia con ello, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible presenta una oportunidad histórica para América Latina y el Caribe, al incluir en sus 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y 169 metas, temas altamente prioritarios actualmente, como lo son la erradicación de la pobreza extrema, la reducción de la desigualdad en todas y cada una de sus dimensiones, ciudades sostenibles y cambio climático, entre otros. En definitiva, esta agenda constituye un paso hacia la transformación desde una visión ambiciosa del desarrollo sostenible, que pone la igualdad y dignidad de las personas en el centro y llama a cambiar nuestro estilo de desarrollo, respetando el medio ambiente:



Figura 3: Objetivos para el Desarrollo Sostenible [Imagen], por la Organización de las Naciones Unidas, 2015.
(<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>)

Para efectos de esta tesis el enfoque está principalmente en los Objetivos de Desarrollo Sostenible número 4 y número 12, alusivos a una Educación de Calidad, y Producción y Consumo Responsables, respectivamente. En primer lugar, la Educación de Calidad ocupa un lugar central en la consecución de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, pues establece la base para

mejorar la vida de las personas y el desarrollo sostenible, tal y como lo expresa particularmente el ODS 4.7:

Para 2030, garantizar que todos los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, entre otras cosas mediante la educación para el desarrollo sostenible y la adopción de estilos de vida sostenibles, los derechos humanos, la igualdad entre los géneros, la promoción de una cultura de paz y no violencia, la ciudadanía mundial y la valoración de la diversidad cultural y de la contribución de la cultura al desarrollo sostenible, entre otros medios.

Para una ejecución correcta de este ODS se deberían relevar estos temas que aquejan a la sociedad en la actualidad, si bien esta Agenda 2030 está en páginas oficiales tanto del Gobierno de Chile como de la Organización de las Naciones Unidas, no se le promueve por otros medios como lo son: medios de comunicación, redes sociales o alguna franja de propaganda que informen a la población sobre las acciones que se pueden hacer para disminuir los efectos de una contaminación medioambiental. La EDS debería ejecutarse a lo largo de las etapas de la vida de las personas, por medio de docentes capacitados en esta área e informados sobre los ODS, especialmente del objetivo número 12, el cual pretende cambiar el modelo actual de producción y consumo para conseguir una gestión eficiente de los recursos naturales, implementando procesos para evitar la pérdida de alimentos, un uso ecológico de los productos químicos y disminuir la generación de desechos. En este contexto, la agenda 2030 destaca la importancia de la información al consumidor y de la Educación para el Desarrollo Sostenible y los estilos de vida, tal y como lo explicitan los ODS 12.8 y 12.5:

Para 2030, velar por que las personas de todo el mundo tengan información y conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza,

lo cual nos permitirá de alguna manera, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, separación, reciclado y reutilización.

Aunque muchas veces la EDS resulta difícil de llevar a cabo en acciones de nuestro diario vivir, los centros educativos según el Ministerio de Educación (2013), declara:

Cumplen con un rol primordial en la generación de cambios con miras a la sostenibilidad, mediante prácticas coordinadas y evaluadas por todos los actores que constituyen la comunidad educativa, considerando que el abordaje transversal del desarrollo sostenible debe ser desplegado en cada uno de los ámbitos de aprendizaje de la trayectoria escolar. Esta mirada transversal permite abordar los contenidos y objetivos de aprendizaje de EDS en todo el quehacer escolar, tanto en el trabajo de aula como en el recreo, en la relación docente-estudiante, en las distintas actividades, en las salidas a terreno, en actividades con la familia, en la rutina diaria, etc. (p. 5)

Considerando todo lo expuesto la EDS y la Agenda 2030, se deberían promover dentro de los referentes curriculares educacionales acciones, estrategias o alternativas para disminuir la producción de residuos orgánicos al utilizarlo como recurso, dentro de las cuales se encuentran alternativas como: utilización de residuos vegetales para protección de suelos de erosión y fertilizantes de estos mismos, siendo estos componentes de suma importancia en el proceso de producción agrícola, respecto a esto La Red Española de Compostaje (2015) nos muestra que:

El cultivo intensivo sin retorno de restos de cosecha u otros materiales orgánicos ocasiona una pérdida de materia orgánica del suelo que compromete la sostenibilidad del sistema.

Se estima que alrededor del 50% de los residuos agrícolas deben retornar al suelo para reducir impactos negativos en la fertilidad y fenómenos de erosión, aunque este valor puede variar en función del cultivo. (p. 54)

Otra alternativa de nuevo uso de los residuos orgánicos es utilizar estos como recursos para camas o alimentación de animales de ganadería, teniendo este un gran potencial nutricional, esto según nos indica La Red Española de compostaje (2015):

Diversos recursos agrícolas pueden utilizarse en alimentación animal directamente o tras procesos de transformación mediante henificado o ensilado que permite su conservación a medio plazo. Las premisas para esta aplicación es que el alimento sea barato, rico en nutrientes y que esté libre de toxinas u otras sustancias que afecten negativamente la salud de los animales. La paja de cereales ha sido tradicionalmente utilizada para cama de ganado, caballos y cerdos y como alimento. (p. 56)

Finalmente, el uso de estas u otras alternativas se verán reflejadas en la disminución de la generación de desperdicios, favoreciendo así el desarrollo sostenible, tal como lo indica la FAO en el estado mundial de la agricultura y la alimentación (2019):

Puede verse como una manera de disminuir los costos de producción, mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición y contribuir a la sostenibilidad del medio ambiente, principalmente al aliviar la presión sobre los recursos naturales y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI). (p. 2)

CAPÍTULO III

Marco Metodológico

En el presente capítulo se detalla el diseño metodológico, donde se encontrará el tipo de paradigma, tipo de estudio o metodología implementada y el diseño a partir de un enfoque cualitativo, los cuales se encargan de orientar el foco de esta investigación. Posteriormente, se presentará el desarrollo y recogida de información mediante entrevistas semi estructuradas a diferentes profesionales y funcionarios ligados al área de la alimentación en centros educativos. Asimismo, se describe el procedimiento llevado a cabo que permitirá identificar y analizar los hallazgos y evidencias recopilados con mayor profundidad.

Paradigma y Tipo de estudio

La presente investigación responde se plantea desde un paradigma de carácter cualitativo-Interpretativo, puesto que es “una actividad situada que localiza al observador en el mundo. Consiste en un conjunto de prácticas materiales interpretativas que hacen visible el mundo” (Flick, U., 2015, p. 20). Esto quiere decir, que es un tipo de investigación que se basa en la interpretación y apreciación de un tema en su contexto natural. Corresponde a esta metodología debido a que es subjetiva, localiza al investigador en el mundo y le permite conocer e interpretar una realidad existente. (Hernández et al., 2014)

Por lo tanto, el diseño de esta investigación presenta un enfoque descriptivo-interpretativo, pues su intención es comprender, describir y analizar el desafío que implica para la Educación Parvularia aportar a la disminución de desperdicios alimenticios, en diversos ámbitos de su desempeño laboral y profesional.

Las investigaciones cualitativas se caracterizan por recolectar y analizar datos, con el fin de generar y establecer preguntas de investigación durante el proceso de interpretación y análisis (Hernández et al., 2014). Investigaciones de este tipo, como la realizada, modifican, establecen y crean preguntas de investigación durante todo el proceso, incluyendo la recolección y análisis de la información.

Unidad de análisis

La unidad de análisis de esta investigación está referida a las respuestas y opiniones que entregan las entrevistadas y los entrevistados, en relación con la temática sobre los residuos de alimentos.

Sujetos Participantes

Los sujetos participantes se determinaron de acuerdo con el propósito de la investigación, quienes entregaron información a partir de sus experiencias en el ámbito personal y profesional. De esta forma, se establecieron diferentes diálogos con profesionales y funcionarios ligados al área de alimentación de los centros educativos.

A continuación, se presenta una tabla con información de los sujetos participantes, con el fin de aportar a la comprensión del contexto:

| Dependencia institucional del establecimiento laboral | Localidad | Cargo laboral actual |
|--|------------------|--|
| Colegio municipal | Viña del Mar | Educadora de Párvulos en aula |
| Jardín infantil Vía Transferencia de Fondos (VTF) | Valparaíso | Educadora de Párvulos en aula |
| Jardín infantil Fundación Integra | Quilpué | Directora Jardín infantil |
| JUNAEB | Viña del Mar | Ingeniera de alimentos, encargada regional sección de alimentación estudiantil |
| JUNJI | Quillota | Nutricionista |
| Fundación Integra | Viña del Mar | Nutricionista |

| | | |
|---|---------------------|---------------------------|
| Jardín infantil JUNJI | Valparaíso | Manipuladora de alimentos |
| jardín infantil Vía Transferencia de Fondos (VTF) | Longotoma, La ligua | Manipuladora de alimentos |

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para recoger la información y obtener las opiniones de los sujetos informantes sobre la temática de la investigación, se utilizó la entrevista semiestructurada, la cual consta de un guión de preguntas alineadas con los objetivos de esta investigación. Cortazzo, I. y Trindade, V. (2014) la definen como:

[...] una interacción entre dos o más sujetos; lo que la va a diferenciar de una conversación común es el tratamiento que hacemos con la información que nos brinda esta interacción [...]. A diferencia de una conversación cotidiana, la entrevista se sustenta siempre en una hipótesis y será guiada por objetivos establecidos en función de nuestros intereses cognitivos. (p. 3)

Asimismo, la entrevista según Schettini, P., y Cortazzo, I. (2016) tiene como finalidad acceder a la perspectiva de los sujetos; para lograr comprender sus percepciones y sus sentimientos; sus acciones y sus motivaciones. Además, apunta a conocer las creencias, las opiniones, los significados y las acciones que los sujetos les dan a sus propias vivencias.

A continuación, se presentan los formatos utilizados como orientación para la conversación:

GUIÓN ENTREVISTA: EDUCADORAS DE PÁRVULOS

1. PRESENTACIÓN Y TOMA DE CONTACTO

En este apartado se realizarán preguntas de carácter general, con la intención de relajar al entrevistado y que vaya adquiriendo confianza. Por tanto, la dinámica será:

- Breve explicación de la finalidad de la entrevista: la finalidad de esta entrevista es conocer la visión que poseen diversos agentes de la comunidad educativa en relación con los desperdicios alimenticios
- Preguntas sobre su procedencia, formación, estudios, etc.;
- Nombre / Cargo / Profesión, estudios y relación con el área de la investigación.

2. CUERPO DE LA ENTREVISTA

En esta parte de la entrevista se comienza a profundizar en cuestiones más concretas. Como entrevista semiestructurada en profundidad, las preguntas irán emergiendo a medida que se van introduciendo elementos a la estructura planteada al entrevistado.

1. ¿Qué son los desperdicios de alimentos?
2. ¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios?
3. ¿De qué manera piensa que afecta la generación de desperdicios de alimentos a las personas?
4. ¿Cree que es importante hacer algo para disminuirlo?, ¿Por qué?
5. ¿Qué acciones o estrategias puede realizar usted para aportar a la disminución de desperdicios dentro de su desempeño profesional?
6. ¿Junto a quién o quiénes podría implementar estas acciones o estrategias para aportar a la

disminución de desperdicios en su centro educativo? ¿De qué manera lo haría?

7. ¿Cuáles serían las dificultades que se podrían presentar al trabajar los desperdicios de alimentos en los centros educativos?

8. ¿Cuáles serían las oportunidades que se podrían presentar al implementar esta temática?

9. ¿Existe algún protocolo o normativa para las educadoras respecto de esta temática?, ¿De qué trata?

10. La forma de presentar los alimentos durante las comidas en el centro educativo a los niños y las niñas, ¿Aporta a la generación de desperdicios alimentarios?, ¿Qué se podría hacer?

11. ¿Qué estrategias se utilizan en el aula para que los niños y las niñas ingieran los alimentos del plan de alimentación?, ¿Qué sucede con los alimentos que los niños y las niñas no consumen?

12. ¿De qué manera los niños y las niñas toman conciencia de que los alimentos que no son consumidos por ellos/as o por sus pares?

13. En la actualidad, ¿Qué factores podrían aportar o apoyar el trabajar esta temática en el centro educativo?

14. A partir de esto, ¿Cómo incentivaría a la comunidad educativa para aportar en la disminución de los desperdicios de alimentos?

3. CIERRE

En esta parte se trata de cuestiones que no han sido tratadas o que se han desarrollado de forma poco profunda, Se le invita a realizar cualquier comentario que crea pertinente.

¿Quisiera agregar algo más?

GUIÓN ENTREVISTA: DIRECTORA JARDÍN INFANTIL

1. PRESENTACIÓN Y TOMA DE CONTACTO

En este apartado se realizarán preguntas de carácter general, con la intención de relajar al entrevistado y que vaya adquiriendo confianza. Por tanto, la dinámica será:

- Breve explicación de la finalidad de la entrevista: la finalidad de esta entrevista es conocer la visión que poseen diversos agentes de la comunidad educativa en relación con los desperdicios alimenticios
- Preguntas sobre su procedencia, formación, estudios, etc.

Nombre / Cargo / Profesión, estudios y relación con el área de la investigación.

2. CUERPO DE LA ENTREVISTA

En esta parte de la entrevista se comienza a profundizar en cuestiones más concretas. Como entrevista semiestructurada en profundidad, las preguntas irán emergiendo a medida que se van introduciendo elementos a la estructura planteada al entrevistado.

1. ¿Qué son los desperdicios de alimentos?
2. ¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios?, ¿Por qué será así?
3. ¿De qué manera afecta la generación de desperdicios de alimentos a las personas?
4. ¿Cree que es importante hacer algo para disminuirlo?, ¿Por qué?
5. ¿De qué manera es considerada esta temática por la comunidad educativa?

6. La forma de presentar los alimentos durante las comidas en el centro educativo a los niños y las niñas, ¿Aporta a la generación de desperdicios alimentarios?, ¿Qué se podría hacer?

7. ¿Cómo se consideran las diversidades culturales, neurodivergente y/o trastornos alimenticios dentro de las minutas de ingesta diaria del plan de alimentación?, ¿Qué cambios se podrían realizar para favorecer una ingesta efectiva?

8. ¿Qué estrategias se utilizan en el aula para que niños y niñas ingieran la minuta considerada en el plan de alimentación?

9. ¿Qué sucede con los alimentos que los niños y las niñas no consumen?, ¿De qué manera ellos/as toman conciencia de que estos no son consumidos?

10. ¿Qué desafíos implica para las directoras de los centros educativos aportar a la disminución de desperdicios de alimentos?

11. ¿Qué dificultad se podría presentar en los centros educativos al trabajar los desperdicios de alimentos?

12. ¿Existe algún protocolo o normativa?, ¿De qué trata?

13. Desde su labor, ¿Qué acciones puede realizar usted para aportar a la disminución de desperdicios dentro de su desempeño profesional?

3. CIERRE

En esta parte se trata de cuestiones que no han sido tratadas o que se han desarrollado de forma poco profunda, Se le invita a realizar cualquier comentario

que crea pertinente.

¿Quisiera agregar algo más?

GUIÓN ENTREVISTA: FUNCIONARIO DE JUNAEB

1. PRESENTACIÓN Y TOMA DE CONTACTO

En este apartado se realizarán preguntas de carácter general, con la intención de relajar al entrevistado y que vaya adquiriendo confianza. Por tanto, la dinámica será:

- Breve explicación de la finalidad de la entrevista: la finalidad de esta entrevista es conocer la visión que poseen diversos agentes de la comunidad educativa en relación con los desperdicios alimenticios
- Preguntas sobre su procedencia, formación, estudios, etc.

Nombre / Cargo / Profesión, estudios y relación con el área de la investigación.

2. CUERPO DE LA ENTREVISTA

En esta parte de la entrevista se comienza a profundizar en cuestiones más concretas. Como entrevista semiestructurada en profundidad, las preguntas irán emergiendo a medida que se van introduciendo elementos a la estructura planteada al entrevistado.

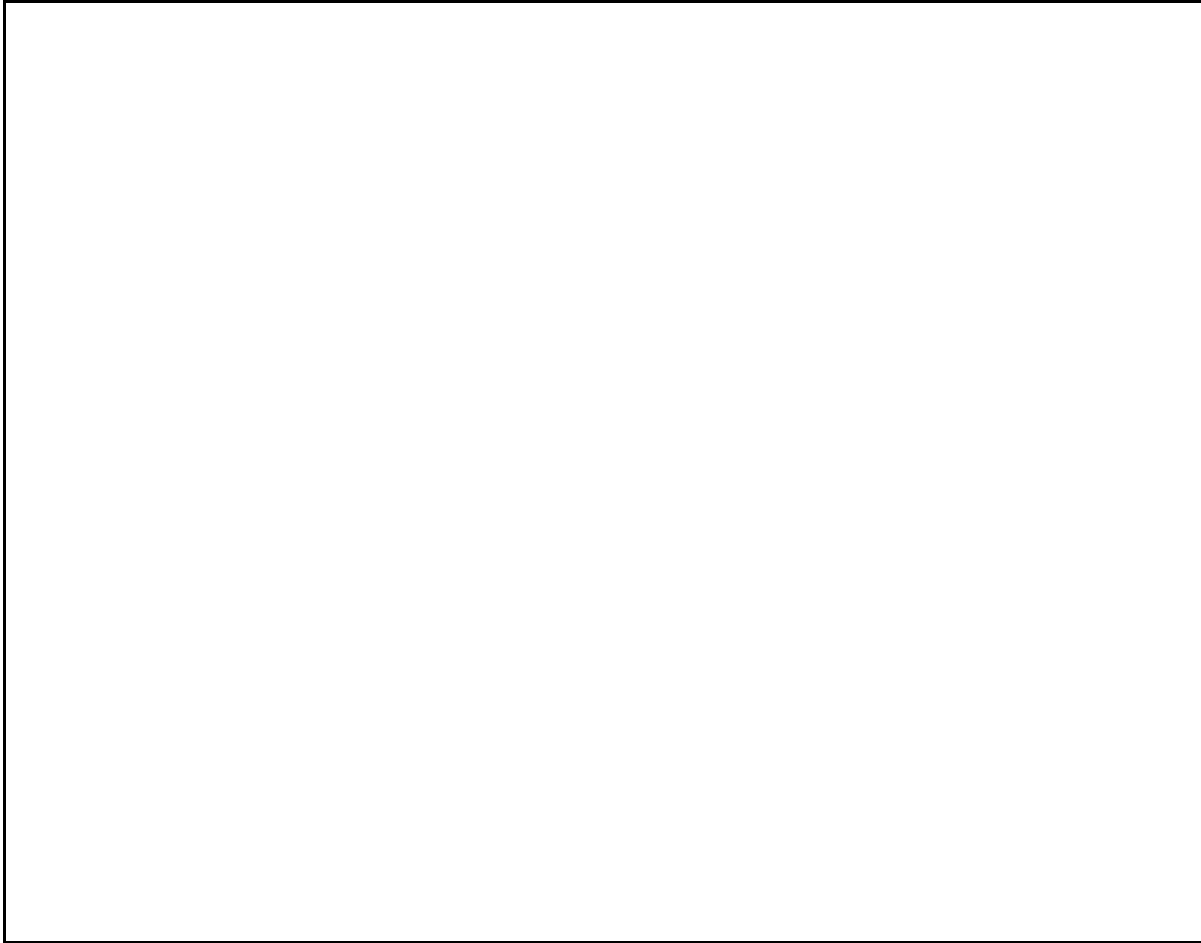
1. ¿Qué son los desperdicios de alimentos?
2. ¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios?
3. ¿De qué manera afecta la generación de desperdicios de alimentos a las personas?
4. ¿Cree que es importante hacer algo para disminuirlo?, ¿Por qué?

5. ¿Cuál sería la dificultad que se podría presentar al trabajar los desperdicios de alimentos en los centros educativos?
6. ¿Existe algún protocolo o normativa?, ¿De qué trata?
7. ¿Qué criterios debe cumplir la minuta de alimentos de ingesta diaria de los niños y las niñas?
8. La forma de presentar los alimentos durante las comidas en el centro educativo a los niños y las niñas ¿Aporta a la generación de desperdicios alimentarios?, ¿Qué se podría hacer?
9. ¿Cómo se consideran las diversidades culturales, neurodivergente y/o trastornos alimenticios dentro de las minutas de ingesta diaria de alimentos en los centros educativos? ¿Qué cambios se podrían realizar para favorecer este proceso?
10. ¿Cómo se podría favorecer el trabajo en la disminución de desperdicio de alimentos en los centros educativos?
11. ¿Qué cambios a nivel de políticas públicas considera que se podrían realizar para abordar la temática de disminución de alimentos?

3. CIERRE

En esta parte se trata de cuestiones que no han sido tratadas o que se han desarrollado de forma poco profunda, Se le invita a realizar cualquier comentario que crea pertinente.

¿Quisiera agregar algo más?



GUIÓN ENTREVISTA: NUTRICIONISTAS

1. PRESENTACIÓN Y TOMA DE CONTACTO

En este apartado se realizarán preguntas de carácter general, con la intención de relajar al entrevistado y que vaya adquiriendo confianza. Por tanto, la dinámica será:

- Breve explicación de la finalidad de la entrevista: la finalidad de esta entrevista es conocer la visión que poseen diversos agentes de la comunidad educativa en relación con los desperdicios alimenticios
- Preguntas sobre su procedencia, formación, estudios, etc.

Nombre / Cargo / Profesión, estudios y relación con el área de la investigación.

2. CUERPO DE LA ENTREVISTA

En esta parte de la entrevista se comienza a profundizar en cuestiones más concretas. Como entrevista semiestructurada en profundidad, las preguntas irán emergiendo a medida que se van introduciendo elementos a la estructura planteada al entrevistado.

1. ¿Qué son los desperdicios de alimentos?
2. ¿Qué criterios debe cumplir la minuta de alimentos de ingesta diaria de los niños/as?, ¿Existen datos sobre la aceptabilidad de estas minutas en distintos centros?, ¿En qué varía?
3. ¿Existen antecedentes sobre la cantidad de desperdicios que se generan?, ¿Cuáles son?
4. ¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios?

5. ¿De qué manera afecta la generación de los desperdicios de alimentos a las personas?, ¿Cree que es importante hacer algo para disminuirlo?, ¿Por qué?

6. ¿Existe algún protocolo o normativa que dificulte el trabajar los desperdicios de alimentos en los centros educativos?

7. ¿Cómo se consideran las diversidades culturales, neurodivergente y/o trastornos alimenticios dentro de las minutas de ingesta diaria de alimentos en los centros educativos?, ¿Qué cambios se podrían realizar para favorecer este proceso?

8. ¿Qué acciones podría realizar la educadora de párvulo en la comunidad educativa para favorecer la disminución de desperdicios de alimentos?

3. CIERRE

En esta parte se trata de cuestiones que no han sido tratadas o que se han desarrollado de forma poco profunda, Se le invita a realizar cualquier comentario que crea pertinente.

¿Quisiera agregar algo más?

GUIÓN ENTREVISTA: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

1. PRESENTACIÓN Y TOMA DE CONTACTO

En este apartado se realizarán preguntas de carácter general, con la intención de relajar al entrevistado y que vaya adquiriendo confianza. Por tanto, la dinámica será:

- Breve explicación de la finalidad de la entrevista: la finalidad de esta entrevista es conocer la visión que poseen diversos agentes de la comunidad educativa en relación con los desperdicios alimenticios
- Preguntas sobre su procedencia, formación, estudios, etc.

Nombre / Cargo / Profesión, estudios y relación con el área de la investigación.

2. CUERPO DE LA ENTREVISTA

En esta parte de la entrevista se comienza a profundizar en cuestiones más concretas. Como entrevista semiestructurada en profundidad, las preguntas irán emergiendo a medida que se van introduciendo elementos a la estructura planteada al entrevistado.

1. ¿Qué son los desperdicios de alimentos?
2. ¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios?
3. ¿Cree que es importante hacer algo para disminuirlo?, ¿Por qué?
4. ¿Qué se puede hacer para disminuir los desperdicios alimenticios?

5. ¿Cuál sería la dificultad que se podría presentar al trabajar los desperdicios de alimentos en los centros educativos?

6. ¿Existe algún protocolo o normativa?, ¿De qué trata?

7. La forma de presentar los alimentos durante las comidas en el centro educativo a los niños y las niñas, ¿Aporta a la generación de desperdicios alimentarios?, ¿Qué se podría hacer?

8. ¿Cuál es el mayor desafío como manipuladoras de alimentos para aportar a la disminución de los desperdicios orgánicos?

3. CIERRE

En esta parte se trata de cuestiones que no han sido tratadas o que se han desarrollado de forma poco profunda, Se le invita a realizar cualquier comentario que crea pertinente.

¿Quisiera agregar algo más?

Cabe destacar que cada una de las entrevistas, antes de ser aplicadas a los informantes claves, se solicitó la revisión y validación a profesionales de diversas áreas similares a quienes serían entrevistados/as, para garantizar así, su congruencia y dominio referente al estudio.

Para el logro de la entrevista se coordinó día, hora y lugar con los distintos agentes involucrados.

En la aplicación de las entrevistas se estableció un momento de presentación, a modo de explicar la temática investigativa y lo que se esperaba. En la recolección de la información, estuvieron presentes a lo menos dos de las investigadoras, utilizándose un previo consentimiento y

grabaciones de voz, lo que permitió registrar de forma más concreta las respuestas de cada agente informante. Posteriormente se transcribió de manera textual la información entregada, designando un seudónimo a cada uno/a de los entrevistados/as.

Procedimiento de Análisis de información

Se entiende por análisis de datos cualitativos “como un conjunto de manipulaciones, transformaciones, operaciones y reflexiones que se realizan sobre los datos con el fin de extraer significado relevante en relación con el problema de investigación”. (Gaete Moreno, 2017, p. 153)

Una vez reproducidas las entrevistas en texto escrito, comenzó el ordenamiento de datos, codificando algunos tópicos que emergen de los diálogos sostenidos, para posteriormente establecer categorías ante los elementos comunes. Realizando un análisis reflexivo para comprender la realidad estudiada y de esta forma este estudio “va sufriendo cambios a medida que progresa la investigación y por ende el análisis, se hace a la luz de nuestras lecturas teóricas hay un juego constante entre las interpretaciones y la teoría en especial de aquellas cuestiones que nos parecen más novedosas”. (Schettini & Cortazzo, 2015)

Para uso de este estudio, se efectuó un análisis reflexivo utilizando el método de triangulación, en el cual se vincula lo expuesto por los distintos agentes informantes, la teoría recopilada a través de material bibliográfico y los conocimientos que fueron construidos por las investigadoras en su formación profesional. Es así como estudio reflexivo se usaron las tres etapas de análisis de datos según Taylor y Bogdan (1990) citado por Bernardo Robles (2011):

1.- **Etapas de descubrimiento:** se examinan y organizan los datos registrados, centrándose en la revisión metódica de transcripciones, notas y comentarios de los encuentros. El objetivo es identificar temas vinculados y construir conceptos e interpretaciones. Si surgen temas emergentes se incluyen en la elaboración de clasificaciones y tipologías, con el fin de desarrollar argumentos sólidos.

2.- **Etapas de codificación:** se concentran los datos relacionados con temas, ideas y conceptos similares para su análisis. Según Hernández en conjunto a otros autores (2003), este proceso consta de dos fases: en la primera, se recopilan los datos por categorías de análisis, y en la segunda, se comparan entre sí, agrupándolos en temas y buscando posibles vinculaciones.

3.- Etapa de relativización de los datos: se interpreta la información en el contexto en el que fue obtenida, se especifican datos directos e indirectos, describiendo los contextos, eventos y situaciones trascendentales para los entrevistados. Para una comprensión y sistematización más efectiva, se pueden emplear diagramas, cuadros y esquemas diversos para identificar patrones y categorías, facilitando la explicación de sucesos y la construcción de argumentos sólidos.

Finalmente, la culminación de estos tres pasos contribuirá a un estudio más sólido, ya que es crucial tener en cuenta que los discursos generados sobre grupos culturales, al analizar llevan consigo una subjetividad derivada de tres aspectos: el contexto en el que se desarrolla, la perspectiva de quien juzga o valora y por último la interpretación de las investigadoras.

CAPÍTULO IV

Hallazgos y resultados

En este apartado se expondrán los hallazgos recopilados de las entrevistas realizadas a diversos agentes de la comunidad que están estrechamente relacionados con la temática, tales como profesionales y funcionarios del área de la alimentación de los centros educativos, con el propósito de comprender los desafíos que implica para la Educación Parvularia aportar a la disminución de desperdicios alimenticios, en diversos ámbitos.

Dichas entrevistas fueron analizadas y contextualizadas, surgiendo así una reflexión que permitió construir diferentes categorías y subcategorías, las cuales serán indicadas en la siguiente tabla:

Tabla de categorías y subcategorías

| Categoría | Subcategoría |
|---|---|
| Terminología sobre los alimentos que no son consumidos | |
| Opinión sobre los efectos de la generación de desperdicios de alimentos en centros educativos | <ul style="list-style-type: none"> ● Desde lo económico o de recursos |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Desde lo nutricional |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Desde el cuidado del medio ambiente |
| Estimación sobre la generación del desperdicio de alimentos | <ul style="list-style-type: none"> ● Momentos en que se pierde |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Situaciones que contribuyen a la baja ingesta alimentos y produce desperdicio |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Presentación o combinación de los alimentos |
| Seguimiento a la generación de desperdicios | |
| Apreciación sobre la aceptabilidad de los alimentos | <ul style="list-style-type: none"> ● Alimentos que tienen menos aceptación |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Alimentos con mayor aceptación |
| Barreras que obstaculizan la disminución de los desperdicios de alimentos | <ul style="list-style-type: none"> ● Normativa |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Desinformación o falta de coordinación |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Normalización de los desperdicios de alimentos |
| Oportunidades que favorecen la disminución de los desperdicios | <ul style="list-style-type: none"> ● Comunicación |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Organización |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Trabajo Colaborativo |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Acciones educativas |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Apertura a la innovación y flexibilización |
| Formas de abordar la disminución de los desperdicios | <ul style="list-style-type: none"> ● Acciones desarrolladas |
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Propuestas |
| Rol de la educadora de párvulos para la disminución de los desperdicios | |

A continuación, se presentará el análisis de las categorías a partir de la teoría revisada y construida en el transcurso de la formación profesional de las investigadoras y su relación con las opiniones recogidas en las entrevistas. Se crearon nombres ficticios para presentar las evidencias y voces de los/las entrevistados/as.

Terminología sobre los alimentos que no son consumidos

Esta categoría está referida a la forma en la que los/las agentes entrevistados/as se refieren a los alimentos, o parte de ellos, que no son consumidos por niños y niñas.

Quienes informan se refieren al desperdicio de alimentos como material o productos sobrantes que no serán utilizados durante el proceso de elaboración de las comidas. En ese sentido Cáscara indica que es, *“Todo material sobrante (...) material que queda en durante el proceso de elaboración del alimento, restos”* así como Hoja señala: *“es todo lo que queda en el fondo, que sea de productos naturales, de los alimentos que ya no van a ser consumidos. (...) consideramos como residuos orgánicos todo cuando pelamos las verduras, lo que queda extra y que los niños no van a consumir”*.

Lo anterior se relaciona con lo mencionado por la FAO (2014) donde se declara que el desperdicio de alimentos tiene relación con los alimentos aptos para el consumo humano, que no son aprovechados (...) “en la forma de preparar la comida a nivel institucional o preparación y consumo en los hogares”. (Guía didáctica para educadoras de párvulos, 2021)

Por otro lado, dos de los/las entrevistados/das se refieren a los desperdicios de alimentos como lo sobrante de las comidas entregadas en el servicio. En este sentido Cuesco menciona: *“Los desechos y lo que dejan los niños en la comida que se les entrega a diario y no consumen.”*, así también Coronta indica: *“El concepto que se utiliza para tratar los desperdicios ya preparados o ya elaborados es el de desconche ¿ya?, y eso está definido como el resto de lo que queda en la bandeja que el niño no consumió o que el usuario no consumió”*.

Con ello emerge un nuevo concepto “desconche” el que no apareció en los documentos revisados por las investigadoras y tampoco fue escuchado en los centros educativos donde realizaron prácticas de formación. Por tanto, es posible identificar que la terminología alude a dos momentos en los que se generan desperdicios, uno antes en la preparación de los alimentos considerando cáscaras, tallos, hojas, etc., y otro después al entregar lo preparado en donde se

encontraría todos los restos que no fueron consumidos del plato.

Acá surge, por tanto, el planteamiento que resulta necesario poner atención a ambos y momentos, para ver la forma de generar acciones, modificar conductas y proponer cambios.

Opinión sobre los efectos de la generación de desperdicios de alimentos en centros educativos.

En esta categoría se describen las opiniones que entregan los informantes con relación a las consecuencias derivadas de los desperdicios de alimentos y aspectos que se ven comprometidos.

En relación con lo anterior, surgen tres grandes aspectos afectados: el plano económico, el nutricional y el cuidado del medio ambiente. Desde el punto de vista económico Coronta indica: *“Estamos muy conscientes de qué hacer, de inculcar(...) hagamos un uso responsable de la alimentación, hay toda una cadena que viene detrás, (...) voy ajustando todo y ahorro en recursos fiscales porque todo esto es plata fiscal, no es plata mía”*. Mientras Pepa menciona: *“Te afecta de manera en el bolsillo, porque si tú no sabes reutilizar o utilizar las cosas que compras, todo se va a la basura después”*.

Es importante mencionar que el financiamiento para los programas de alimentación implica un gasto fiscal, el más importante de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, llegando a un 76% del presupuesto de esa institución (Villena, 2013). Capital que podrían ser utilizados para cubrir necesidades existentes en otras áreas, como, por ejemplo: recursos materiales para la enseñanza, espacios para el bienestar, contratación de más personal. Si esto no es visualizado, si no se asume el botar comida como un mal hábito que, además de afectar la nutrición, implica desaprovechar los dineros, se seguirá normalizando. En efecto, tal como lo indican Hidalgo y Martín-Marroquín (2020) el desecho de alimentos afecta el contexto económico tan complejo particularmente luego de la pandemia, pero también implica desaprovechar la oportunidad de alimentar a una población en crecimiento.

Coincidente con ello y desde la mirada nutricional, Tallo señala: *“Sería diferente igual que se pudiera utilizar eso, porque igual las cáscaras, las frutas, sobre todo, producen varias vitaminas hacia los niños”*, del mismo modo Raíz hace referencia a: *“Finalmente para nosotros como servicio alimentario significa que los niños no se están alimentando adecuadamente. Por lo tanto, no están cumpliendo con el propósito nutricional de macro y micronutrientes, o a lo*

mejor de macronutrientes sí (...) Pero no se están nutriendo adecuadamente con los micronutrientes”.

El centro educativo es para precisamente para brindar educación, por lo que resulta imprescindible velar por el bienestar integral de los párvulos y educar sobre los hábitos alimentarios a niños, niñas, familias y equipos técnicos pedagógicos, dando importancia a la alimentación que ellos y ellas consumen día a día, reconociendo sus características, aportes y beneficios, puesto que:

Los nutrientes son constituyentes de los alimentos que aportan energía al organismo, o son precursores para la formación de otras sustancias que se requieren para el crecimiento, la reparación de los tejidos, la defensa frente a enfermedades o el mantenimiento de la vida.

(Vázquez Gálvez y Lantero Abreu, 2020. p. 4)

Por último, otro aspecto que se ve implicado por el desperdicio de alimentos de acuerdo con los informantes es el medio ambiente, en este sentido Hoja menciona: ***“Obviamente afecta al medio ambiente, todo lo que podemos ver hacia el futuro o un presente, porque ya tenemos un cambio climático importante”***. Del mismo modo, Raíz indica: ***“Además de lo que significa para el medio ambiente, para el almacenaje, o lo que significa no sé la recolección, llevarlo a un vertedero”***. En este sentido, Hurtado Merinos (2019) señala que el cambio climático se ve influenciado por los efectos de gases invernadero y que sin duda está relacionado con un manejo inadecuado de los residuos orgánicos, y esto provoca que se vaya generando una problemática medioambiental, deteriorando el ecosistema, poniendo en riesgo la calidad de vida y perjudicando la salud de nuestro planeta.

Resulta importante destacar que en el año 2021, un estudio realizado por el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) dio como resultado que de 931 millones de toneladas de alimentos desperdiciados un 26% lo aportan las escuelas, lo que sin duda hace un llamado a los educadores y educadoras a trabajar con la comunidad educativa; informar y educar sobre la alimentación saludable y consciente, sobre los nutrientes que brindan los alimentos y lo que se pierde al no utilizarlos de forma íntegra o al no consumirlos o convertirlos en nuevos platos

y así revalorizar estos, comenzando en la infancia, entendiendo que es en esta etapa donde se forman generalmente los hábitos alimenticios que se mantendrán a lo largo de toda la vida.

De este modo, el Ministerio de Educación et al, (2013) declara:

Educar para el desarrollo sostenible significa formar a todos los actores de la comunidad educativa -niñas, niños, adolescentes, jóvenes y adultos- para fortalecer aquellos conocimientos, habilidades y actitudes que les permitan tomar decisiones responsables ante las problemáticas sociales, ambientales, culturales y económicas, conscientes de que estas opciones tienen consecuencias, positivas o negativas, que los implican personalmente, así como a su familia, barrio, escuela o jardín infantil, comuna y país. (p. 5)

Para que se logre lo anterior debe existir una comunicación efectiva y asertiva con las familia y personas que participan o forman parte del contexto en que se desarrolla los párvulos, guiándolos en el uso responsable y consciente de los recursos no solo de los que afectan directamente su bolsillo, sino que también de los recursos que brinda el estado, aprovechar estos bienes y tomar conciencia de que estas acciones favorecen la disminución de desperdicios y se está aportando a cuidar el planeta, colaborando aunque no para llegar a la meta de la propuesta mundial que la agenda 2030 propone en los objetivos para el desarrollo sostenible 12.8 y 12.5:

Velar por que las personas de todo el mundo tengan información y conocimientos pertinentes para el desarrollo sostenible y los estilos de vida en armonía con la naturaleza, lo cual nos permitirá de alguna manera, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, separación, reciclado y reutilización.

Estimación sobre la generación del desperdicio de alimentos

Esta categoría reseña los distintos aspectos que pueden hacer más propensa la producción de desperdicios de alimentos en lo cotidiano.

De acuerdo con lo mencionado por los entrevistados, existen diversos aspectos donde se pueden evidenciar la generación de desperdicios de alimentos. Emergiendo como subcategoría los momentos en los que se pierden, indicando que se producen al cocinarlos y al servirlos, en este sentido Tallo menciona que desecha: ***“generalmente (...) para un almuerzo 9, 10 kilos de papa, o sea, harta cáscara”***. Por su parte Cuesco comenta: ***“En el almuerzo, porque es mucha más cantidad de alimentos que botan a la basura”***, y Pepa comenta: ***“(…) la alimentación porque también pasa mucho con la leche”***.

Por tanto, la educación, la transformación de conductas y comportamientos en relación con los alimentos desde su preparación hasta el consumo o no consumo, debe ser tomado de manera transversal e interdisciplinar, para el logro propuesto de aprovechar todos los aportes nutritivos y evitar el exceso de residuos.

Otra subcategoría que surge son los espacios en los que se genera desperdicio, de este modo, Semilla declara: ***“En la cocina, o sea claro en el contexto escolar (...) en el comedor que es donde ya le entregamos la bandeja a la tía y ahí va en verdad mucha mucha comida, yo digo comida desperdiciada”*** y Pepa menciona: ***“A nivel de jardín”***.

Existen también, situaciones que contribuyen a la baja ingesta de alimentos y que, por consiguiente, producen desperdicio. Una de ellas es el acompañamiento que puede hacerse a los niños y las niñas durante el momento de las comidas, de este modo Semilla indica: ***“antes comíamos en la sala y en la sala yo podía ver más, visualizar más lo que se perdía de comida”***. Ello permite, comprender y visualizar la importancia de contar con un agente educativo que esté presente, disponible y efectivamente mediando el momento de la ingesta de alimentos. Desde su posición, este agente educativo tiene la capacidad de poder observar las dificultades y preferencias presentes, generando así conversaciones y un trabajo colaborativo con las familias, manipuladoras y equipos educativos, siendo su objetivo el impulsar cambios significativos en relación con el consumo de alimentos, promoviendo hábitos más saludables y sostenibles.

Otra situación que afecta, es el hábito alimenticio adquirido en los hogares, de esta forma Coronta menciona: ***“Es muy difícil competir con el paladar de los niños, con los patrones alimentarios”***

que un niño hoy día tiene, es muy difícil competir con el nivel de azúcar y de dulzor que los niños tienen incorporados o al revés, el nivel de sal”, de acuerdo a ello, Cáscara también comenta: *“El hábito que viene de casa, los chicos no conocen las verduras por ejemplo, la betarraga, tú se las sirves a los chicos y se va tal cual, porque en la casa no la consumen, no la conocen, el zapallo italiano la misma situación, el pescado, habitualmente no comen pescado en sus casas, entonces se pierde todo ese tipo de alimentos y se genera mayor desperdicio por un tema cultural de hábito cultural que en casa no se está trabajando”*, además agrega: *“Está el antecedente que algunos chicos consumen mucha fritura o por lo menos su desayuno es una arepa frita, entonces eso efectivamente sí puede generar un mayor desperdicio”*, haciendo referencia la existente diversidad de hábitos alimenticios que hay en las distintas realidades de niños y niñas de familias que han llegado a Chile. De acuerdo con lo anterior, contextualizando en los centros educativos y la generación de desperdicio de alimentos, Bustamante, M., Alfonso, A., De Los Ríos, I. (2018) señala que, se debe principalmente a factores asociados al comportamiento y prácticas individuales, los cuales se asocian a los hábitos, valores y actitudes que se han inculcado frente a los alimentos. Aquí radica uno de los desafíos para modificar estos comportamientos que vienen desde la cuna y tradiciones culturales, por tanto, se requiere de reconocimiento, respeto, tiempo, estrategias. Tal como indica Robinson et al. (2018) resulta imprescindible la “construcción de aprendizajes en conjunto, el trabajo en redes y en comunidad para generar la reflexión que movilice las prácticas y se pueda realizar un trabajo pedagógico oportuno y pertinente” (p. 125)

Por último, otro de los aspectos que influye en la generación de desperdicio es la presentación o la combinación de los alimentos, en este sentido, Pepa declara: *“el día que hay arroz, es como insano mandarle ensalada de coliflor, igual tiene que ser algo que sea más jugoso, por ejemplo, como el tomate”*. Del mismo modo, Semilla comenta: *“Les dan tomate con cebolla, así unos trozos de cebolla, o, viene el puré y arriba toda la carne con zanahoria (...) entonces yo no les puedo decir cómete sólo el puré o cómete sólo la carne porque está mezclado”*. Con esto queda en evidencia que la presentación de los alimentos es un factor importante en cuanto al consumo que se podría llegar a tener por parte de los párvulos.

Este factor es uno que más se relaciona al rechazo de las comidas, según las experiencias evidenciadas por las investigadoras en sus prácticas de formación. De acuerdo con ello, Sternadt

et al. (2021) indica que se desperdician y rechazan alimentos por la insatisfacción, debido a su sabor o presentación a la hora de consumir estos.

Seguimiento a la generación de desperdicios

En esta categoría se refleja el monitoreo que hay sobre la generación de desperdicios de alimentos.

Los/as entrevistados/as dan cuenta de la existencia de un monitoreo en cuanto a los alimentos y comidas entregadas en los jardines infantiles. Si bien, este monitoreo no busca saber la cantidad de desperdicios de alimentos que generan a nivel general considerando cáscaras, tallos, hojas etc., sino que es realizado con el fin de saber cuánta aceptabilidad tienen las preparaciones y/o productos entregados, lo cual estaría de igual modo aportando a la disminución de desperdicios. Frente a esto Cáscara indica: ***“se cuantifica cuánto es el porcentaje de a nivel regional de rechazo hacia esa preparación, entonces si cumple con un 70 o más del porcentaje de rechazo se modifica esa preparación, o se cambia, o se le agregan modificaciones para mejorarla”***.

Asimismo, Hoja comenta: ***“(…) Hubo tres mediciones al año, pero en general lo que se pudo concluir es que lo menos aceptado eran las ensaladas que tenían un porcentaje cercano al 30 o 40% de aceptabilidad o de ingesta”***.

Con lo anterior es posible inferir que las mediciones generalmente se hacen en base a lo restante de los platos entregados a los párvulos o en el “desconche” como algunos agentes entrevistados se refirieron, este término es utilizado generalmente por profesionales relacionados con la gastronomía y el servicio culinario.

El foco del seguimiento de estas instituciones está en cómo hacer agradable o poder entregar lo que nutritivamente necesitan los párvulos, lo que resulta relevante, pero esto lleva a trabajar en nuevas preparaciones, hacer otras ofertas, es decir, trabajar de la cocina hacia adentro y no desde lo que se realiza con los equipos técnicos pedagógicos, con las familias y con los niños y las niñas, para visualizar el problema desde la globalidad, en el interés particular de esta tesis que es además el daño al medio ambiente.

En efecto, Hurtado Merinos, 2019, declara que el inadecuado manejo de los residuos orgánicos e inorgánicos originan grandes cantidades de gases de efecto invernadero los cuales traen consecuencias al bienestar integral de las personas.

Por otro lado, según la Guía de valoración de desperdicios orgánicos en comunidades educativas (2022), los residuos orgánicos corresponden a “aproximadamente el 58% de los residuos sólidos municipales, (...) siendo restos de frutas, verduras o vegetales, que son potencialmente valorizables”. (Programa Reciclo Orgánicos, 2022, p. 5)

Apreciación sobre la aceptabilidad de los alimentos

Esta categoría se refiere a la aprobación o reprobación que tienen los niños y las niñas por algunos de los alimentos ofrecidos durante sus comidas en los jardines infantiles o centros educativos.

De las respuestas de los/las entrevistados/as surgen dos subcategorías con respecto a lo mencionado, una de ella hace referencia a los alimentos que tienen mayor aceptación, en este sentido Hoja señala: *“La mejor aceptabilidad tenía que superar el 80%, eran los postres que eran todos en base a fruta”*. Por otro lado, la segunda subcategoría surge de manera contraria a la anterior, siendo esta los alimentos que tienen menor aceptabilidad por los párvulos, de este modo Pepa indica: *“Las ensaladas, por ejemplo, los chiquillos no la degustan, no se la comen, no la prueban, no la conocen (...) pasa mucho acá que hay chicos que no conocen las legumbres, pero porque en la casa no las cocinan. Acá nos pasa mucho con la verdura”*.

De acuerdo con lo expuesto, es evidente que en el almuerzo es donde más se visualizan los alimentos con mayor y menor aceptabilidad, siendo las frutas las preferidas por los párvulos y las verduras o legumbres las menos aceptadas, lo cual se puede relacionar con los sabores y la forma de presentar dichos alimentos. Esto tiene completa relación con lo mencionado en un estudio sobre la Aceptabilidad de los almuerzos del Programa de Alimentación Escolar realizado por el Departamento de Salud Pública (2021) el cual establece que la mayor aceptabilidad de los alimentos es influenciada primeramente por el sentido de la vista, sin embargo, hay otros criterios que de igual modo se toman en consideración al consumir los alimentos, entre ellos están: imagen, olor, sabor, textura y temperatura.

Sin embargo, quedó en evidencia a raíz de los dichos por los agentes entrevistados que los hábitos son un factor relevante a la hora de hablar sobre alimentación, ya que el desconocimiento que los niños y las niñas tienen con relación a las frutas y verduras es un factor de riesgo el cual incrementa la generación de desperdicios de alimentos por el posible rechazo que estas le pueden

llegar a provocar. Esto está en sintonía con lo expuesto por el Ministerio de Salud (MINSAL) en la Guía de Alimentación del Niño(a) Menor de 2 años (2015):

Los hábitos alimentarios están fundados en experiencias propias del aprendizaje, determinando preferencias o rechazos alimentarios, así, por ejemplo, la exposición a variedad de sabores durante las comidas parece facilitar la aceptación de nuevos alimentos, en cambio el rechazo a los vegetales verdes se asocia al rechazo innato. (p. 9)

A raíz de los hallazgos, se concluye que la aceptabilidad en los alimentos es un factor que influye en la disminución de desperdicios, ya que si los niños y las niñas no consumen las comidas entregadas por los centros educativos no sólo está desperdiciando su alimentación, sino que de igual manera se está incrementando la cantidad de alimentos arrojados a la basura.

Barreras que obstaculizan la disminución de los desperdicios de alimentos

Esta categoría aborda acciones o situaciones que pueden representar desafíos para gestionar los desperdicios de alimentos, así como también para manejarlos de manera efectiva.

Con relación a lo mencionado, algunos/as entrevistados/as coinciden en que consideran la normativa como una barrera que podría obstaculizar la disminución de los desperdicios de alimentos. Frente a esta perspectiva, Cáscara menciona: *“La normativa indica que cuando, cualquier desperdicio alimentario sea en cocina o restos de alimentos que quedaron de la ingesta de los niños, se tiene que eliminar inmediatamente”*, coincidiendo con lo expresa Pepa cuando señala: *“Lo que yo tengo entendido, las indicaciones son botar(...)”*.

Ante esto, es relevante destacar que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Chile tiene como principal objetivo, la nutrición de los niños y las niñas, beneficiando de manera extensa a diversos establecimientos educacionales. (JUNAEB, 2019) Este programa cuenta con una normativa que considera los productos no utilizados como aquellos que no tienen un proceso de elaboración o utilización y se contabilizan como un saldo a favor, mientras que la materia prima utilizada se clasifica como desperdicio.

Sin embargo, es importante señalar que, aunque este enfoque puede favorecer la reducción de desperdicios, no ocurre de la misma manera en productos alimentarios frescos como frutas, verduras, carne, pescado, ya que estos productos son más propensos a estropearse, especialmente en tiempos de mayor calor . (Carretero García, 2016)

Del mismo modo, se hace énfasis en que el beneficio está únicamente enfocado en los estudiantes, dejando ver que los alimentos entregados son para ellos y ellas, los que están dentro del programa, por cuestiones de transparencia fiscal, en este sentido Coronta indica: *“Es que estos son recursos fiscales que por ley están destinados a estudiantes ¿Ya? Eso es lo primero que tenemos que tener claro de principio a fin, desde que llega al camión con la caja de papas al colegio, esa caja de papas por recurso fiscal está destinado a los estudiantes, o sea no podría comer ni un auxiliar, ni un profesor del colegio, las manipuladoras obviamente porque están en el sistema”*.

Por su parte, Raíz menciona: *“Nosotros no podríamos, por ejemplo, regalar los alimentos que estén preparados a otra organización, porque se preparan para ser consumidos en el establecimiento. No podemos asegurarnos de que esos alimentos salgan preparados, por ejemplo, para ser entregados a otro grupo de familia o a un hogar, o que puedan ser utilizados. Si se preparan ahí, deben ser desechados, porque no tenemos la sistematización de esos alimentos que pudiesen ser entregados de manera inocua a otro grupo de familia. O sea, eso sí está... es algo que está normado, Nosotros no podemos entregar alimentos que quedaron”*. En este sentido, aunque se posee información acerca de las cantidades que existen en pérdidas y del posible beneficio al utilizarlos de manera consciente, también existen algunas implicancias que podrían afectar la manipulación y el manejo de estos alimentos. Por lo tanto, es crucial abordar adecuadamente esta problemática para potenciar el bienestar social, emocional y físico de las personas.

Otra situación que emerge como una barrera que obstaculiza la generación de desperdicio de alimentos es la normalización que existe respecto a esta temática, frente a ello Cáscara indica: *“La generación mía quizá un par de años quizá más, pero de ahí hacia adelante yo creo que ya somos una generación perdida, somos una generación que culturalmente ya crecimos con este tema de descuido medio ambiental”*. Este testimonio destaca la necesidad de enfrentar no solo las prácticas actuales, sino también la arraigada normalización de comportamientos y/o acciones que

contribuyen a la generación de desperdicios de alimentos. De acuerdo con lo anterior, el Ministerio del Medio Ambiente (2021) declara que en Chile el manejo de los residuos orgánicos ha sido abordado de manera reactiva y parcializada, es decir, se limita principalmente a la recolección y disposición final, pasando por alto, en ese sentido, las alternativas de valorización. Por su parte, Ochoa (2020) sintoniza con lo anterior, señalando, además, que es pertinente tratar el problema desde un cambio de enfoque, puesto que está evidenciado bajo un estudio que él mismo realizó, que muchas de las personas de la cadena de producción, distribución y consumo de los alimentos, tienen conciencia de las pérdidas importantes que se dan, pero lo asumen como parte del proceso en su labor.

Ante ello, se considera primordial el rol que juega la educación en materia de sensibilizar sobre el daño que se produce en el medio ambiente, a causa de las pérdidas importantes de alimentos que se generan diariamente en el mundo. Para ello, desde el rol social que tiene la educación, se deben generar estrategias entre y con los distintos estamentos que puedan facilitar el cambio cultural.

Oportunidades que favorecen la disminución de los desperdicios

En esta categoría se da cuenta de aquellas situaciones que influyen de forma favorable y que ayudan al manejo o disminución de desperdicios.

Conforme a lo anterior y tomando en cuenta lo expresado por los/las entrevistados/as, se pueden identificar diversos aspectos que benefician la disminución de los desperdicios, destacando en primer lugar la comunicación, entre los diversos estamentos de la comunidad educativa, como una oportunidad y un factor primordial que favorece la reducción de los mismos, puesto que a raíz de ésta se pueden consensuar entre los equipos educativos y de manipulación de alimentos no sólo la cantidad de raciones, sino también el modo de preparación y presentación que tiene mayor aceptabilidad, asegurando así una colaboración efectiva y una gestión más eficiente en lo que respecta a la disminución de desperdicios. Bajo este contexto, Coronta señala: ***“que exista una coordinación permanente y directa entre la directora o la profesional educadora que exista en el colegio con el personal manipulador de la empresa nuestra que está también permanentemente y todos los días en el colegio para que se prepare lo que se va a necesitar”***, coincidente con ello Pepa declara: ***“para que no se pierda, que también pido es pan sin nada o***

pan con palta, como aleatorio, porque hay algunos que no les gusta con palta, que no les gusta con tomate, y para que no se pierda, se lo comen sin esa verdura, siempre buscando la opción de que las cosas no se pierdan”.

Aunque resulta evidente que la comunicación y coordinación entre los equipos pedagógicos y el personal de manipulación de alimentos son esenciales, también lo es la interacción entre los equipos educativos y las familias siendo una oportunidad sumamente valiosa y favorecedora ante la disminución de desperdicios, lo que es avalado por Coronta, quien manifiesta: ***“lo otro super importante es la comunicación con la familia, porque si hay algo a quienes los papás escuchan en la edad preescolar es a las tías del jardín”***. En este aspecto, y en correspondencia con los hallazgos de esta investigación, es posible concluir que la construcción y fortalecimiento de las relaciones entre la familia y la comunidad educativa desempeñan un papel crucial en la promoción de un ambiente enriquecedor, siendo la comunicación fluida y efectiva la base para construir estas relaciones.

Lo cierto es que entre familias y establecimientos educativos debería desarrollarse una relación colaborativa, una relación de sociedad o alianza (partnership) entre educadores, padres y otros actores de la comunidad, en la que compartan la responsabilidad por el aprendizaje y el desarrollo, mediante un modelo de superposición de las esferas de influencia entre la escuela, familia y comunidad para trabajar en conjunto con el propósito de guiar y apoyar el aprendizaje y desarrollo de los estudiantes. (Epstein, 2011, p. 43)

Indudablemente la relevancia de esta comunicación se magnifica cuando se considera su impacto directo en la gestión eficiente de los alimentos y la reducción de los desperdicios, bajo esta perspectiva Pepa establece: ***“algunas familias engancharon con ese tema, y a raíz de eso también nace la inquietud de este mismo tema abordarlo en las entrevistas pedagógicas, poder entregarle tips a la familia en relación a la alimentación, a los beneficios, a lo importante que haya una alimentación equilibrada (...) También se hace mandar la minuta, por ejemplo, en la entrevista inicial, cuando los niños se incorporan al jardín, es involucrar a la familia a que ellos cocinen***

similar a lo que se cocina acá en el jardín infantil, para que no haya ni deserción, ni que los niños se vayan antes del mediodía sin almorzar”.

Otro aspecto que favorece la disminución de desperdicio de alimentos según los/las entrevistados/as es la organización tanto en la gestión de logística entre el prestador de servicio de alimentación y el centro educativo, como también la organización previa que debiese existir entre los agentes educativos y el personal de manipuladores de alimentos al preparar las comidas. Ante la primera organización Coronta menciona: *“no puedo mandar el kiwi de un día para otro, entonces tengo que mandar el kiwi verde no me sirve de otra forma, operacionalmente tengo que mandar camiones de kiwi, entonces lo tengo que mandar verde porque si lo mandó a punto de madurar, cuando lo sirvan va a estar molido”*, refiriéndose además ante la segunda organización como: *“la educadora debiera decir a la manipuladora: ¿Sabes qué? Vinieron de los 100 niños llegaron 75, totalmente comprensible ¿Verdad? entonces, ¿Qué hace la manipuladora? No prepara las 100 raciones, prepara las 75, entendiendo ya ese ajuste, ya te liberas de tener esa cantidad de raciones como desperdicio”*, lo que concuerda con Pepa cuando señala: *“Lo que se hace ahora es hacer una lista de quienes van a llegar a tomar desayuno o quienes van a tomar once realmente. Entonces se pide justo”*

Según lo expuesto, la necesidad de anticipar y ajustar las cantidades de alimentos proporcionadas a los centros educativos y durante los momentos de alimentación, son elementos que destacan los/las entrevistados/as Coronta y Pepa. El/la primer/a participante destaca la importancia de enviar alimentos en un estado que permita su óptima conservación y consumo, mientras que el/la segundo/a participante resalta la relevancia de ajustar las porciones que se les ofrecen a los niños y las niñas en los momentos de alimentación según la cantidad de asistencia diaria en los establecimientos, evitando así excedentes innecesarios de alimento. En definitiva, estos testimonios evidencian la importancia de una correcta y cuidadosa organización para evitar desperdicios y garantizar una gestión eficiente de los alimentos. En este sentido, (Borrell, 2004 citado por Toro, 2015) afirma que:

Las organizaciones están compuestas por un grupo de personas, las cuales deben trabajar en pro para un objetivo final (...) compartiendo valores, actitudes y normas de conducta, además este beneficio es favorable no solo para la organización sino para el equipo, puesto

que se genera un ambiente de confianza, respeto y colaboración apropiado a cada ámbito, bien sea laboral o personal. (p. 10)

En concordancia con la comunicación y organización señalada por los/las entrevistados/as, también se evidencia el trabajo colaborativo que debe existir entre el prestador de servicio de alimentación y el centro educativo, además entre los agentes educativos y el personal de manipulación de alimentos, como un aspecto que beneficia la disminución de los desperdicios. Ante la primera colaboración Coronta menciona: ***“Aquí habemos 7 profesionales todos los días trabajando para que se genere esa compra, para que primero se planifique qué es lo que se va a entregar”***, mencionando, además: ***“Hay toda una cadena que viene detrás, si yo ajusto la cantidad de raciones que abastezco, yo ajusto la basura, ajusto los desperdicios”***-

Tal y como demostraron los/las participantes, la comunicación, la organización y el trabajo colaborativo son aspectos facilitadores para gestionar y reducir el desperdicio de alimentos. De acuerdo con Fernández López (2016), la comunicación en la organización desempeña un papel fundamental, pues permite coordinar las actividades entre los distintos departamentos, diseminar instrucciones, tomar decisiones, responder a problemas, propuestas, etc. Sin comunicación, la organización no funcionará porque sería prácticamente imposible el trabajo en equipo necesario para el correcto desarrollo de cualquier grupo. En definitiva, la colaboración entre los diversos agentes, la organización y la comunicación que se genere entre ellos y ellas, se convierte en una herramienta clave para abordar la problemática del desperdicio de alimentos, pues el vínculo entre estas tres dinámicas se muestra como un enfoque clave para promover acciones efectivas ante la gestión de los recursos alimentarios.

En última instancia, es crucial resaltar la importancia de las acciones educativas y la apertura a la innovación y flexibilización como elementos finales que se destacan en esta categoría. Como se ha demostrado, las acciones educativas desempeñan un papel fundamental para sensibilizar sobre la relevancia de gestionar correctamente los desperdicios, además de impulsar acciones efectivas para la disminución de estos, siendo el consumo de alimentos y la promoción de hábitos saludables y sostenibles, los cambios más significativos. Bajo este contexto Tallo plantea: ***“En marzo llegan con miedo a comer, de todo lo que uno les ofrece, llegan con miedo. Pero ya en junio, julio, ya ahora en agosto, septiembre, ya están comiendo. Porque aprenden a comer, o***

sea, aprenden a aceptar". Sin embargo, la apertura a la innovación y flexibilización en los procesos relacionados con la gestión de los alimentos ha permitido también la adopción de prácticas y/o acciones más sostenibles, pues al estar dispuestos a probar nuevas estrategias y técnicas, se pueden obtener soluciones creativas que optimizan el uso de los alimentos y a su vez, disminuir los desperdicios. En este sentido, Pepa declara: ***"cambios como que de repente se han levantado o el hecho de que hace años atrás el pan era con dulce de membrillo, los niños no se lo comían, no les gustaba, entonces se perdía, por eso también se levantó y se cambió por otra cosa"***, lo que concuerda con lo expresado por Cáscara, **quien manifiesta: *"se modifica esa preparación, o se cambia, o se le agregan modificaciones para mejorarla"*** y Raíz, quien a su vez plantea: ***"A lo mejor con los mismos ingredientes, probar una manera distinta de presentar el plato. Eso sí se puede hacer"***, ya que según lo relevado durante esta investigación y explicitado por Tallo: ***"(...) lo importante es que coman los niños"***.

Formas de abordar la disminución de los desperdicios

Esta categoría comprende las formas de abordar la disminución de los desperdicios, aludiendo a la elaboración e implementación de distintas acciones o propuestas para abordar la disminución de desperdicios de alimentos.

De acuerdo con lo mencionado y en consideración de las opiniones de los/las entrevistados/as, es posible reconocer variadas acciones que han sido desarrolladas por los/las participantes, y propuestas para futuras acciones. Bajo este contexto, se ha podido dilucidar en primer lugar, la capacitación, como una acción común, según lo evidenciado por los participantes, siendo ésta un proceso para adquirir y desarrollar conocimientos, habilidades y competencias específicas para llevar a cabo la disminución de los desperdicios de alimentos. Ante ello, Coronta expone: ***"Las tías han sido capacitadas en este piloto para que cuando ellas estén elaborando la materia prima, sacan la materia orgánica, la separan de la materia no orgánica y la ponen en un contenedor que proporciona el colegio"***.

No obstante, esta acción no sólo es llevada a cabo por los individuos que participan directamente en la preparación de los alimentos, sino también por los equipos educativos, quienes a su vez, trabajan colaborativamente con las familias orientándolos en este proceso, siendo esta una labor que involucra a toda la comunidad educativa, en virtud de aquello Pepa señala: ***"Se hizo***

como una capacitación, se le dio orientaciones a la mamá en relación a eso, por ejemplo, si hacen carbonada y al día siguiente los niños no quieren comer carbonada, pueden pasar por la licuadora y hacer una crema o las mismas legumbres (...) Entonces de alguna u otra manera se le entregaron los tips y la información a la familia a qué se refería el concepto de cocina sustentable”, concordando con Hoja, quien menciona: “Hicimos por ejemplo la compostera, la más grande que tenemos con pallets y una familia la hizo (...) no es solo la agente educativa la educadora, o sea, la auxiliar de servicio, por ejemplo, son las que revuelven la tierra, o sea, el compost que tenemos, las manipuladoras de alimentos son las que nos separan el residuo orgánico, que es la cáscara de los huevos”.

A raíz de ello, los/as entrevistados/as destacan también propuestas para abordar la disminución de desperdicios de alimentos a través posibles acciones para ejecutar, dentro las cuales se destaca la labor de una educadora de párvulos al trabajar colaborativamente junto a la comunidad educativa como una alternativa que sin duda puede contribuir y apoyar significativamente en la disminución de desperdicio de alimentos. Frente a esto, Cáscara declara: ***“Puede fomentar el trabajo con los chicos y en general con manipuladoras, con las mismas familias y apoderados incluso el tema de la conciencia ambiental, de ir reciclando, de ir reutilizando, de ir generando conciencia en los desperdicios”***, mientras que otros/as participantes resaltan la importancia de educar a las familias para aportar de manera considerable en la disminución de desperdicios, frente a ello Semilla sostiene: ***“Es educando a los papás, pero realmente educando a los papás, talleres, no sé folletos, porque a los papás tienes que explicarles con más detalle que a los niños porque de verdad les cuesta mucho entender y por los hábitos que ellos también van teniendo es complejo, yo creo que si lográramos educar a los papás y a las familias en sí, a la comunidad educativa”***.

Ante esto, se concluye que se presenta un desafío significativo para los educadores y educadoras, el cual implica trabajar estrechamente junto a la comunidad educativa, interiorizándose del entorno familiar y social. Para ello, es necesario generar instancias de vinculación e interacción entre todos los actores de la comunidad educativa, basadas en una comunicación fluida y una participación constante, fortaleciendo de esta manera, el sentido de pertenencia en el que día tras día, cada integrante de la comunidad local va construyendo un conocimiento propio del mundo y

de sí mismos; sus modos de ser, de vivir y de convivir como persona, tal y como expresa el Ministerio de Educación (2018) cuando indica que los educadores y las educadoras sean:

(...) considerados actores claves que guían el proceso educativo que ocurre en las salas cuna, jardines infantiles, escuelas y otros tipos de programas de Educación Parvularia, coordinando las actividades con los párvulos, sus familias, el equipo pedagógico y la comunidad en general, y mediando pedagógicamente entre todos ellos. (p.28)

Rol de la educadora de párvulos para la disminución de los desperdicios

En esta categoría se hace referencia a la forma en que el educador y educadora de párvulos puede contribuir, desde su rol profesional a la disminución de los desperdicios de alimentos.

Dentro del quehacer educativo se resalta la importancia de educar de forma consciente, puesto que, en los primeros años de vida, los niños y las niñas comienzan a formar sus hábitos, relaciones, valores, etc. Los cuales se verán reflejados durante toda su vida, por ende, en la educación que se les entrega a los párvulos a diario debe predominar su bienestar integral, considerando todas sus aristas, ya sea físico, emocional, cognitivo y social. A raíz de esto, es evidente que los/as agentes entrevistados/as transmiten un compromiso en relación con esta temática, es por ello por lo que Pepa declara: *“uno igual tiene que tener compromiso en ese sentido, nosotros estamos formando un ser integral y tiene que ser en todas las áreas, en lo emocional, en lo que es conveniente y en la parte de alimentación igual es importante”*.

Además, los educadores y educadoras son los responsables de entregar conocimientos o aprendizajes que sean significativos, siendo los párvulos protagonistas de dichos aprendizajes, y por, sobre todo, como fue mencionado, que se les brinde un desarrollo integral con el cual puedan desarrollarse de manera sana y plena como ciudadanos, conscientes de que sus acciones afectan de manera positiva o negativa al resto de la población en presente y sobre todo en futuro. Es de esta forma que Las Bases Curriculares de la Educación Parvularia (2018) propone que dentro de la Educación Parvularia los agentes educativos deben “desplegar habilidades, disposiciones y

conocimientos que favorecen la interacción con otros, tales como la empatía, la comunicación, el asertividad, la creatividad, la resolución de conflictos, la flexibilidad”. (p. 28)

Asimismo, otro aspecto que señalan los/as entrevistados/as es la importancia del trabajo colaborativo con familia y la comunicación que debe haber entre ambos estamentos, lo cual se verá reflejado de manera positiva en el desarrollo de los niños y las niñas. Es en este sentido que Coronta transmite: ***“Ustedes tienen o que van a tener en el rol de la familia es muy importante, entonces el discurso que se tiene de ustedes hacía los niños como agente de cambio y hacía las familias en este sentido”***, lo que es complementado por Pepa quien señala: ***“entrevistas pedagógicas, poder entregarle tips a la familia en relación a la alimentación, a los beneficios”***.

Como agentes educativos, se comprende que la familia son los primeros educadores en la vida de los párvulos, es por esto por lo que se debe trabajar de manera colaborativa; vinculando las experiencias de aprendizajes con ellos y ellas, comunicándose con este estamento, realizando momentos de la jornada en que puedan ser partícipe de estos aprendizajes para que resulten significativos para los párvulos al aprender con sus familias, etc. De este modo, se orienta con conocimientos e información en diversos ámbitos que favorecen el desarrollo sano y pleno no solo de los párvulos, sino también a todos aquellos con quienes se vinculan en su contexto diario. En el año 2016 se promulga la ley 20.903, que crea el Sistema de Desarrollo Profesional Docente y modifica algunas normas, una de ellas es la constante comunicación con familias considerando que estas ***“En el desarrollo de este tramo puede asumir labores relativas a la vinculación con otros actores de la comunidad educativa, como relación con las familias o desarrollo de proyectos de extensión cultural”***.

Siguiendo esta línea, los/as entrevistados/as evidencian el vínculo y trabajo colaborativo que se puede generar con redes adyacentes a los centros educativos desde el quehacer pedagógico, en este sentido Hoja manifiesta que se realizan: ***“campana de que los vecinos cuando tienen árboles frutales los llevamos para que ellos puedan sacar las frutas”***.

El trabajo colaborativo con el territorio en donde está inserto el centro educativo, permite realizar acciones que buscan fortalecer los aprendizajes de los párvulos vinculado con aspectos de la vida cotidiana, de la misma forma que se amplía su conocimiento sobre los espacios, naturaleza y otros, que se pueden encontrar a su alrededor. Potencian de esta manera, dentro de su enseñanza, la interacción social, mejora habilidades de comunicación, la resolución de problemas fortalece su

autoestima, crea confianza en sí mismos, fomenta el compromiso, entre otros. De allí es que se debe observar a la comunidad y su diversidad, con miras a oportunidades de experiencias de aprendizajes para los párvulos, tal como sugiere Murua et al. (2017) al señalar que la comunidad educativa:

(...) no la restringe al escenario de la escuela, sino que se abre al espacio público local, incluyendo como agentes de enseñanza (...) organizaciones de vecinos, bibliotecas, organizaciones productivas, instituciones diversas, con el objetivo de construir un proyecto educativo y cultural que surja de las necesidades y posibilidades de la comunidad. (p. 16)

Por otra parte, resulta importante mencionar que para lograr un trabajo colaborativo y/o interdisciplinario, tanto con el equipo pedagógico, como con redes adyacentes, un educador y educadora de párvulos debe adoptar características de un “líder”, particularmente la de un líder transformacional, siendo este un desafío por el cual se debe ser perseverante para lograr grandes cambios en el centro educativo y la comunidad. Frente a esta perspectiva, Raíz señala: ***“Eso se trabaja con los del equipo educativo y ahí lo que hubiese que hacer es simplemente motivar al equipo y a lo mejor si está en línea con el sello educativo del jardín es mucho más fácil”***.

Este liderazgo implica la capacidad de influir positivamente al equipo educativo y a los párvulos, y va más allá de la enseñanza dentro del aula, también involucra establecer un ambiente de aprendizaje positivo, desarrollo de habilidades sociales y emocionales, y la promoción de un pensamiento crítico. Un educador o una educadora de párvulos trabaja colaborativamente con el equipo educativo, participan en el desarrollo curricular y buscan oportunidades de mejora continua. Por lo que Adonis, Antúnez, Muñoz, Negrete (2009) señalan:

En el aula, debe existir un clima de relaciones democráticas, lo que en muchas ocasiones no sucede por la figura de autoridad que representa el o la docente. Si dicha autoridad es usada para guiar al grupo y no es desperdiciada con tiranías y exclusiones, las relaciones personales y dinámicas del grupo podrán ser la base de un liderazgo positivo y exitoso, lo

que a su vez repercutirá en aprendizajes efectivos de los y las estudiantes. (p. 4)

Otro aspecto que cabe destacar es que, pese a que todos los agentes informantes se relacionan directa o indirectamente con las infancias chilenas, solamente dos de ellos pusieron énfasis en que, desde el rol de la Educación Parvularia es fundamental promover la participación de los niños y las niñas en el proceso que sufren los alimentos antes de ser ingeridos, con el fin de que con esas acciones, ellos y ellas comprendan lo que están consumiendo, sumado al hecho de que comienzan a sensibilizarse con la importancia del cuidado medioambiental como un beneficio común. Ante ello, Cáscara indica: ***“yo creo que sí es un tema que va a colaborar en el aprendizaje de un niño, va a colaborar en la conciencia medio ambiental de la comunidad del jardín infantil”***, agregando: ***“los mismos niños después van a los árboles, a las plantitas, las riegan ellos mismos entonces hay como todo un aprendizaje de por medio, yo creo que a eso hay que apuntar”***. Hoja, por su parte, armoniza con ello al mencionar: ***“los niños también, o sea en el fondo ellos también son los que saben, por ejemplo, ya no sé, si se comieron papa o comieron puré, saben que la cáscara va a estar afuera y ellos van a tener que ir y echarlo en una compostera. Entonces saben todo el proceso que hay para que llegue ese puré a su mesa, por ejemplo”*** y agrega: ***“aparte tenemos una lombricera, entonces ese es otro espacio donde ellos también...Pero eso es como ya más pedagógico, porque ellos hacen un menú, por ejemplo, para lombrices. Ya, por ejemplo, el lunes les dan así, cáscaras de tomate con no sé po, con papa y no sé po, lechuga, lo que queda. Entonces los niños van, les pican como chiquitito y eso van y lo ponen a las lombrices. Entonces ahí se crea el humus, el humus nos sirve para la tierra, la tierra nos va a dar los tomates y ahí vamos haciendo de nuevo todo el círculo”***.

Respecto a ello, León (2022) declara que la educación busca promover la construcción de nuevos saberes, pero ¿cómo se pueden construir aprendizajes nuevos? La respuesta es, generando instancias y permitiendo que el niño y la niña asuman un rol protagónico en su propio proceso de aprendizaje, para que este sea significativo en sus vidas, es decir, que los niños y las niñas participen del proceso previo a la alimentación, para que, de esta forma, tengan conocimiento de lo que consumen y, por consiguiente, a partir de la conciencia que se va generando respecto a la temática, se logre disminuir las cantidades de desperdicios de alimentos.

Conclusión

El análisis presentado, permitió conocer las diversas percepciones y opiniones de los/las profesionales y funcionarios ligados al área de la alimentación de centros educativos. Desde allí, luego de desarrollar un estudio de carácter reflexivo e interpretativo, se dilucidaron las interrogantes que orientaban esta investigación, sobre los aportes desde la Educación Parvularia para la disminución de desperdicios de los alimentos.

En relación con el primer objetivo: **“Conocer la opinión que tienen los distintos agentes vinculados a la alimentación para la infancia, sobre la generación de los desperdicios de los alimentos en los centros educativos”**, el estudio realizado permitió evidenciar que, al plantear el tema, los/as participantes se manifiestan preocupados por la cantidad de desperdicios generados, así como por alguno de los aspectos que se ven afectados, ya sea del índole nutricional, económico o medioambiental. Sin embargo, existe una falta de acciones concretas, pues se aprecia una normalización de esta problemática, evidenciándose en las prácticas diarias, donde diversos alimentos se desechan en los centros educativos, sin poner atención, ni abordar las acciones y conductas que se están realizando y las consecuencias que estas implican.

Desde las voces de los/las profesionales y funcionarios en el ámbito de la alimentación, como manipuladores/as de alimentos y nutricionistas, se destaca la importancia de no cumplir con el requerimiento alimenticio y ven en la proporción de desechos de comida, sobre todo la pérdida de nutrientes, incluyendo minerales, vitaminas, fibra dietética y compuestos bioactivos.

Desde otra perspectiva, quien desempeña el rol como encargado/a de la organización y entrega de alimentos, aborda los desperdicios desde la óptica económica, al destacar su impacto en los recursos fiscales. Aunque, su visión está centrada en aspectos financieros y presupuestarios, también reconoce la importancia de hacer algo frente aquello hacen esfuerzos y apuntan, desde la institución donde trabaja, en mejorar el consumo considerando la presentación de los alimentos o la forma de prepararlos. Esto se evidencia en el levantamiento de información que realizan o pilotos a las modificaciones de minutas, al seguimiento de estos y la aceptabilidad de los cambios. Esta atención con mayor constancia permitiría realizar ajustes y cambios de manera ágil para mejorar, tanto la eficiencia económica como la satisfacción y consumo de los alimentos por parte de sus beneficiarios/as.

Por su parte, los profesionales del ámbito de la educación que desempeñan sus funciones en centros y niveles de Educación Parvularia, tienen una mirada más global, lo reconocen, al menos desde el discurso, de manera integral la problemática de los desperdicios, teniendo en cuenta aspectos cruciales como son los ambientales, nutricionales y económicos, pero declaran que aún queda mucho por hacer, que no siempre se actúa, que los desperdicios de las comidas es parte del día a día, de este modo señalan:

- Desde la perspectiva medioambiental, el impacto y las repercusiones en el ecosistema, lo cual se traduce en la implementación de prácticas y medidas que sensibilicen a los niños y las niñas sobre la importancia de reducir residuos, reciclar, reutilizar y preservar el entorno desde temprana edad, cultivando actitudes sostenibles y sustentables desde sus primeros años de vida.
- En el ámbito nutricional, destacan la preocupación que debiese existir por minimizar las pérdidas de alimentos nutritivos, considerando la calidad de los alimentos ofrecidos y acercando a los niños y las niñas al entendimiento de la importancia de estos, desde su producción hasta su futura utilidad como parte de consumo habitual. Este enfoque busca no sólo optimizar el aprovechamiento de los recursos alimentarios, sino también educar a los párvulos sobre la relevancia de una dieta balanceada y nutritiva en su día a día.
- Económicamente, se centran en la idea de que los alimentos o la pérdida de estos puede tener repercusiones financieras para las familias o adultos significativos que forman parte del establecimiento, ya que, el programa de alimentación contribuye en la remuneración del núcleo u hogar, permitiendo que estos recursos puedan ser utilizados con otros fines.

El que sean estos profesionales quienes tengan esta mirada más global, posibilita poner perspectiva todo lo que se puede hacer, pues al trabajar con las infancias y sus familias, se pueden las experiencias de aprendizaje, el trabajo con familias y equipos técnicos pedagógicos y con ello el desarrollo íntegro de los niños y las niñas, ya sea en su contexto familiar o escolar.

En cuanto al segundo objetivo específico planteado: **“Describir de qué manera los educadores y educadoras pueden abordar desde su rol, la disminución de desperdicios orgánicos”**, se pudo establecer, que la reducción de los desechos orgánicos puede iniciarse

principalmente con estrategias asociadas a la comunicación asertiva. Esto implica establecer canales efectivos de comunicación tanto entre el equipo educativo y las familias, como con el equipo interdisciplinario y trabajadores del centro educativo. La colaboración y la coordinación activa entre estos actores son fundamentales para implementar medidas exitosas que promuevan la reducción de residuos orgánicos, creando así un ambiente propicio para el aprendizaje y la conciencia ambiental.

La comunicación desempeña un papel clave al permitir conocer las características, gustos e intereses de los niños y las niñas, especialmente en lo que respecta a su alimentación. Esta acción facilita el apoyo en beneficio de la presentación de nuevos alimentos en la dieta habitual con la que cuentan los párvulos, quienes se encuentran inmersos en diversos contextos, ya sean geográficos, sociales y culturales, donde la familia contribuye en las experiencias del enriquecimiento y desarrollo del proceso educativo.

Ante esto, es necesario enfatizar sobre la importancia que tiene la colaboración mutua de la comunidad educativa en generar y desarrollar una comunicación efectiva y continua con los miembros del equipo docente y manipuladores/as, siendo fundamentales para garantizar la exposición exitosa de los niños y las niñas a los nuevos alimentos, contribuyendo a fomentar hábitos alimenticios saludables desde temprana edad y, a su vez, ayudando directamente a la disminución de los desperdicios de alimentos.

Sin embargo, llama la atención que no se mencione con énfasis la generación de acciones pedagógicas con niños y niñas, sino como un problemática a abordar entre adultos, lo que se aleja de la mirada constructivista y de enfoque de derecho de la infancia.

En lo que respecta al tercer objetivo específico: **“Analizar los aspectos que dificultan el desempeño de los educadores y educadoras el trabajar la disminución de alimentos en los centros educativos”**, es imperativo resaltar que, según lo expresado por los y las entrevistados/as, algunas de las dificultades identificadas están asociadas a normativas vigentes relacionadas con la manipulación y eliminación de alimentos, el no poder mantener un trabajo colaborativo y una comunicación efectiva con las familias, además de que no conozcan las minutas del centro educativo, como también la influencia que tiene los malos hábitos alimenticios en el hogar y que esto dificulte la ingesta de nuevos alimentos. Estos aspectos cobran una relevancia crucial en el

escenario actual, ya que, estas regulaciones pueden representar barreras que influyen en la gestión adecuada de los residuos generados.

Los entrevistados señalan que la complejidad de algunas normativas puede generar obstáculos e impedimentos en la implementación de prácticas efectivas destinadas a garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo de los centros educativos. Este escenario resalta la necesidad de dejar de normalizar el desperdicio de alimentos, el continuar con estudios y seguimientos para que desde las políticas públicas se hagan las modificaciones necesarias, pertinentes para buscar las estrategias que posibiliten el bienestar, el buen uso y aprovechamiento de los alimentos en cada una de las etapas del consumo inclusive después de que son servidos y no ingeridos. ¿Será posible llegar a un nuevo uso dentro de los centros educativos? Si en el centro no es posible, si invitar a hacerlo en las casas, y mostrar las características de un consumo responsable.

En este contexto, es esencial involucrar actores, entre ellos los responsables de establecer o hacer modificaciones oportunas a las minutas, la presentación de los platos, así como estrategias de trabajo colaborativo con las familias.

Otra barrera que puede obstaculizar el disminuir las cantidades de desperdicio que se generan y que visibilizan los entrevistados son los hábitos alimenticios, el hecho de que en su hogar los niños y las niñas consuman alimentos con mayor cantidad de sal y azúcar, implica que tienda a incrementar mayor aceptabilidad a ese tipo de preparación de las comidas ya que, de esa forma se está desarrollando su hábito. Emergen otras situaciones, en las cuales ellos y ellas no conocen algunos alimentos o no los consumen con tanta frecuencia, lo que ocurre por ejemplo, con las ensaladas, como no es constante la exposición a estos alimentos ni varía su presentación, los niños y las niñas la rechazan.

De igual forma, un factor que puede influir respecto a lo mismo es que las familias no tienen conocimiento de las minutas que se realizan y que finalmente ingieren los niños y las niñas, pues genera un desorden.

Para finalizar, el último objetivo específico planteado: **“Analizar las condiciones que favorecen a los educadores y educadoras de párvulos y comunidad educativa el trabajar la disminución de desperdicios de alimentos en los centros educativos”**, en el cual mediante las

diversas entrevistas realizadas a los/as diferentes profesionales, se han identificado hallazgos significativos relacionados con los elementos que propician la reducción de los desperdicios de alimentos. Entre ellos, destaca la relevancia de establecer y mantener una comunicación efectiva con la comunidad educativa. La colaboración abierta y constante con las familias, otros educadores y educadoras e integrantes de la comunidad educativa, contribuye significativamente en el éxito de las iniciativas orientadas a la disminución de los desechos alimentarios.

Además, dentro de las condiciones que favorecen la reducción de los alimentos se resalta el papel fundamental que desempeña el educador o la educadora de párvulos como guía y mediador, donde a través de su quehacer actúa como facilitador/a, creando un entorno enriquecedor que potencia continuamente los aprendizajes de los niños y las niñas. Para lograr este ambiente propicio, es crucial que se apliquen diversas estrategias específicas y diversificadas, reconociendo que cada párvulo posee características particulares e individualidades únicas, por lo que estas estrategias deben adaptarse a los gustos, necesidades e intereses de cada niño y niña, considerando sus preferencias, ritmos de aprendizaje y estilos individuales. Esta personalización no sólo maximiza la efectividad de las intervenciones educativas, sino que también contribuye a fortalecer el vínculo entre el educador y la educadora, los niños y las niñas, y sus familias, permitiendo abordar de manera integral los desafíos asociados a la reducción de desperdicios de alimentos en el contexto educativo.

En resumen, y en respuesta al objetivo general de esta investigación que busca: **“Comprender los desafíos que implica para la Educación Parvularia aportar a la disminución de desperdicios alimenticios, en diversos ámbitos de su desempeño profesional”**, se han evidenciado los desafíos e implicancias desde el rol del educador y educadora de párvulos y los equipos pedagógicos en contribuir a la disminución de desperdicios alimenticios. Esta temática se presenta como un soporte primordial para sensibilizar al respecto, no solo pensando en las generaciones futuras, sino también impulsando un cambio significativo para los niños y las niñas del ahora, para ello, es necesario que los educadores y las educadoras definan claramente su rol tanto dentro y fuera del aula, posicionándose como actores claves para guiar el proceso educativo. Esto implica asumir la responsabilidad de cubrir las necesidades actuales, siendo conscientes de la urgencia de implementar cambios beneficiosos para la salud emocional, social y

física de la sociedad.

Esta labor requiere una mirada global desde cada uno de los ámbitos que se ven perjudicados, por lo cual, para propiciar este cambio, es esencial que los educadores y las educadoras posean un conocimiento profundo sobre los hábitos alimenticios, permitiéndoles transmitir esta información de manera efectiva a la comunidad educativa; educandos, familias, equipos pedagógicos, entre otros. Además de comprender la importancia de mantener una alimentación balanceada y equilibrada como un aspecto crucial para evitar el aumento de índices perjudiciales en los factores económicos, ambientales y nutricionales.

Ante este primer factor, es importante que un/a educador/a de párvulos sea consciente de que el financiamiento para los programas de alimentación implica un gasto fiscal importante, por ende, económicamente, no solo se estarían desperdiciando recursos financieros destinados para la alimentación, sino que también, recursos estatales que podrían ser utilizados en otras áreas carentes. Al reconocer este factor como un aspecto que contribuye a la generación de desperdicio de alimentos, los y las educadores/as pueden desempeñar un papel crucial en la promoción de prácticas alimentarias más sostenibles tanto dentro como fuera de las aulas, sensibilizando a la comunidad educativa sobre la importancia de minimizar el desperdicio, creando consciencia sobre el impacto económico asociado y fomentando una cultura de respeto hacia los alimentos y la utilización eficiente de ellos.

Por otro lado, la contaminación ambiental puede tener un impacto significativo en la vida de las personas, ya sea facilitando la proliferación y generación de diversos vectores los cuales pueden representar un riesgo para la salud física, emocional y social de la comunidad. En el entorno escolar, abordar la problemática de la contaminación ambiental se vuelve una prioridad, donde generar conciencia desde la primera infancia desempeña un papel fundamental en la formación integral de los niños y las niñas, no solo como estudiantes, sino como ciudadanos/as responsables y comprometidos/as con la preservación de su entorno.

En este contexto, la reducción de residuos, el reciclaje y la reutilización se pueden utilizar como grandes herramientas educativas para el aprendizaje. Al implementar experiencias que promuevan prácticas sostenibles, se fomenta la conciencia sobre el impacto de las acciones

individuales en el medio ambiente. Además, al involucrar a los niños y las niñas en la toma de decisiones relacionadas con la gestión de los residuos, se les empodera y se les posiciona como agentes de cambio.

En esta misma línea, al educar actitudes sostenibles desde temprana edad no solo contribuye a la mitigación de la contaminación ambiental, sino que también moldea valores y comportamientos que perdurarán a lo largo de la vida. Al considerar a los niños y niñas como sujetos de derechos, se les reconoce su capacidad para ser partícipes en la construcción de un entorno más saludable y sostenible. Asimismo, al potenciar la autonomía de los párvulos implica brindarles oportunidades para expresar sus opiniones, ideas y preocupaciones sobre cuestiones ambientales. Este enfoque participativo no solo fortalece su sentido de pertenencia y responsabilidad, sino que también contribuye a formar ciudadanos críticos y comprometidos, capaces de defender sus ideales y derechos.

El abordaje de la contaminación ambiental en el contexto escolar no sólo tiene impactos tangibles en la reducción de desperdicios y la preservación del entorno, sino que también moldea actitudes sostenibles y potencia la formación de ciudadanos conscientes, seguros y comprometidos con la construcción de un futuro sostenible.

Otro punto importante de considerar es el abordaje del factor nutricional resulta imprescindible para un desarrollo pleno de los niños y las niñas, por lo que resulta vital el trabajar de manera transversal esta temática con los párvulos y sus familias, para que así ellos sean conscientes del aporte de nutrientes, vitaminas, proteínas entre otros micronutrientes y macronutrientes que los alimentos ingeridos a diario les aportan. Además de visibilizar que una dieta equilibrada no solo se centra en lo anterior, sino que también, potencia un desarrollo cognitivo óptimo, brinda la energía necesaria para el cumplimiento de sus actividades diarias, estimula sus aprendizajes y juegos, ayuda a fortalecer el sistema inmunológico de los niños y las niñas, previniendo así el contagio de enfermedades, disminuye las probabilidades de aparición de caries tal como fue expuesto en charlas informativas realizadas por una Odontopediatra en el ramo “Educación para la salud en la primera infancia” la cual es una asignatura presente en la malla curricular de la mención Promoción de la salud. Mención que las seis investigadoras cursan actualmente.

En cuanto a la promoción de hábitos alimenticios saludables, esta va más allá de simplemente ingerir alimentos; implica comer de manera responsable, utilizando todos los sentidos y reconociendo las sensaciones, pensamientos y emociones que surgen durante la alimentación. Desde este enfoque, el desafío de los educadores y educadoras de párvulos no recae únicamente en transmitir información, más bien busca cultivar una relación positiva y consecuente con la alimentación de la primera infancia, teniendo como propósito, establecer las bases para elecciones saludables y responsables que los y las beneficien a lo largo de su vida.

En este contexto, la labor educativa debe generar oportunidades a través de la implementación de ambientes propicios, en donde los párvulos tengan la posibilidad de explorar, descubrir y construir sus propios aprendizajes. Es esencial proporcionarles todas las herramientas necesarias que les ofrezca su entorno, permitiendo desarrollar una comprensión profunda sobre la importancia de nutrirse de manera adecuada según sus requerimientos, beneficiando así, su bienestar personal. Asimismo, se busca empoderar a los educandos, fomentando su autonomía y la toma de decisiones respecto a preservación del medio ambiente, alimentación y la adopción de hábitos saludables.

Conforme a ello, es pertinente realizar acciones pedagógicas constructivistas, que impliquen la participación activa y significativa de niños y niñas, donde ellos y ellas sean protagonistas de sus propios aprendizajes. Es por esto que, promover dentro de la educación la importancia de la disminución de desperdicio de alimentos, mostrarles visualmente la cantidad de residuos que se desechan como las consecuencias que generan estas prácticas, enseñar prácticas sostenibles como el compostaje y hacerlos partícipes en el proceso, y fomentar la participación en la planificación de las comidas, puede crear conciencia a temprana edad. Al hacer que los niños y las niñas sean parte activa en la toma de decisiones sobre los alimentos, se fomenta una actitud más responsable hacia la alimentación y esto favorece a la reducción del desperdicio.

Desde la labor y quehacer educativo es necesario promover estrategias y acciones puntuales, tales como:

1. Generar canales de comunicación constantes con las manipuladoras de alimentos para desarrollar estrategias en cuanto a la flexibilidad de la presentación de los

alimentos.

2. Incentivar a los docentes, familias y párvulos a elaborar en conjunto una intervención pedagógica, generando instancias las cuales propicien el rol protagónico de los párvulos, creando espacios para cultivar o cosechar los alimentos que próximamente van a consumir, para de esta forma se vayan sensibilizando mientras van construyendo aprendizajes respecto de donde provienen los alimentos y todo el proceso previo a servirlos.
3. Promover hábitos saludables a través de talleres educativos que busquen orientar a las familias a incorporar de distintas formas nuevos alimentos a las preparaciones, disminuyendo el consumo de sal y azúcar, que los ayude a relacionar positivamente las comidas que recibe en su hogar y en el centro educativo, además de revalorizar partes de estas, aprovechando al máximo su potencial nutricional, las cuales generalmente son consideradas desperdicios dentro del hogar.
4. Promover el trabajo colaborativo con las familias respecto a hábitos alimenticios fomentando la exploración de diversos alimentos para que así comiencen a reconocerlos e incorporarlos en su alimentación desde su hogar,
5. Proponer estrategias hacia las familias, donde se involucre a los párvulos en la preparación de las comidas y en la forma de presentación de estas.
6. Indagar, coordinar y/o generar opciones para que desde los centros educativos se pueda gestionar, el reutilizar los desperdicios alimenticios por medio de compostaje y distribución de estos a granjas o lugares de crías de animales.

A raíz de ello, surge un nuevo desafío para quienes eduquen en la primera infancia, ya que, deben generar un trabajo transversal y colaborativo entre los diferentes profesionales y agentes que se vinculan con la alimentación en la primera infancia, siendo sustancial que se establezca una comunicación fluida y constante, que aborde aspectos de la minuta como la elaboración, preparación, presentación hasta su ingesta, proponiendo alternativas en post al consumo de aquellos alimentos que son rechazados constantemente por los párvulos en los centros educativos, hogares u otros contextos en donde lleven a cabo la ingesta de alimentos, pues realizar cada una de estas acciones de manera adecuada marcará una diferencia dentro de la alimentación y la relación que tengan los niños y las niñas con los alimentos, sobre todo si se involucran tempranamente dentro

de estas decisiones.

En línea con lo anterior y de acuerdo con diversos autores, es evidente que debe haber una coordinación en la formación de los hábitos alimenticios de los niños y las niñas ya que estos no se generan de manera aislada en el hogar o en el centro educativo, sino que se desarrollan de manera transversal y paulatina. Por ende, es necesario el trabajo colaborativo entre los docentes y las familias para que de manera conjunta se vayan transmitiendo distintos valores y hábitos saludables en la vida de los párvulos. Es aquí donde los educadores y educadoras desempeñan un papel clave al establecer canales abiertos de comunicación, compartir información del progreso de las situaciones de aprendizaje y brindar orientación educativa a las familias. Este enfoque colaborativo fortalece la conexión entre el entorno educativo y el hogar, creando un apoyo continuo para el desarrollo cognitivo, emocional y social de los niños y las niñas en sus primeros años de vida. (Mayorga, Pérez, Ruiz, Coloma 2020)

Para lograr de manera efectiva la ejecución de estos desafíos, el liderazgo se presenta como una destreza y competencia crucial para un educador o una educadora de párvulos, aptitud que en ocasiones se puede ver debilitada en la labor docente. De ahí el desafío para quienes educan, puesto que desde su rol es necesario guiar y facilitar el proceso de aprendizaje dentro del aula, fomentando un entorno positivo, seguro y potenciador para el desarrollo integral de los niños y las niñas. También involucra la gestión efectiva de tiempo y recursos, así como la motivación a la participación activa en el trabajo colaborativo con el equipo y la comunidad educativa.

En función de lo planteado, el educador o la educadora de párvulos, debe apropiarse de su rol de líder y ser capaz de implementarlo de manera efectiva en todos los contextos de aprendizaje (comunidad educativa, tiempo, espacio, evaluación y planificación) puesto que entre los factores que inciden en la educación de calidad se encuentra el liderazgo como eje determinante para el posible desarrollo de proyectos educativos con sentido, en donde se logre potenciar la identidad colectiva y se pueda establecer cohesión entre los integrantes de la comunidad educativa. (Weinstein, 2017, citado en Marco para la buena dirección y liderazgo de Educación Parvularia, 2023)

Lo expuesto tiene completa congruencia con las competencias del perfil de egreso de

educación parvularia UV, específicamente con la segunda competencia asociada al título profesional la cual indica:

P.2 Diseña, implementa y evalúa procesos de enseñanza y aprendizaje, utilizando diferentes estrategias pedagógicas significativas, pertinentes y oportunas, desde un enfoque lúdico e inclusivo, reconociendo a la niñez en su diversidad como sujeto de derecho, a partir de sólidos fundamentos teóricos, pedagógicos y disciplinares, desarrollando procesos creativos, reflexivos, críticos y sistemáticos, que le permitan mejorar el quehacer pedagógico, garantizando el aprendizaje y desarrollo de todos los niños y niñas en un trabajo colaborativo con las familias y las comunidades. (Universidad de Valparaíso, 2020, p. 1)

Limitaciones

A lo largo del proceso investigativo, surgieron situaciones que, de un modo u otro, dilataron el trabajo oportuno. La principal limitación recae en la escasez de información bibliográfica sobre el desperdicio de alimentos proveniente de autores y libros, especialmente en español. Esta falta de información representó un obstáculo para adquirir datos sustanciales sobre la temática en espacios educativos nacionales, generando un desafío para la investigación.

Cabe considerar que, si bien se identificaron algunos recursos en inglés que abordan el compostaje como una alternativa para gestionar los residuos alimentarios, se evidenció en términos generales, una falta de valoración del desperdicio generado por estos alimentos. Posiblemente, esta fue una de las razones por la cual no fue posible encontrar variedad de bibliográfica con respecto a la temática abordada, por lo que surgió la necesidad de explorar y adentrarse en fuentes de información adicionales para comprender a fondo el impacto y las dimensiones del desperdicio de alimentos.

Como respuesta a esta limitación, el enfoque de la investigación se centró en guías, orientaciones de documentos oficiales del Ministerio de Salud, Ministerio de Educación y la

Organización de las Naciones Unidas con el propósito de recopilar información relevante que pudiese respaldar de manera sólida los objetivos de la investigación.

Además, a pesar de que las Bases Curriculares de la Educación Parvularia hacen mención de la sostenibilidad como una temática a abordar e incorporar en las prácticas educativas, la malla curricular de los y las estudiantes en formación de la carrera de Educación Parvularia carece de asignaturas que se centren específicamente en cómo enseñar, orientar y formar a la primera infancia sobre el desperdicio de alimentos, y los aspectos de desarrollo y calidad de vida que se ven afectados al no valorar ni reutilizar estos alimentos.

Otra limitación de este proceso radica en el tipo de estudio investigativo, pues al ser de carácter cualitativo-interpretativo, las investigadoras se vieron en la necesidad constante de nutrir el marco referencial en la medida que se adquiría nueva información, convirtiéndose de esta manera, en un obstáculo en consideración del tiempo disponible para la realización de esta tesis. En este sentido, otra circunstancia que obstaculizó y limitó el desarrollo de este estudio fue sin dudas, el tiempo, considerando aquí, que las investigadoras se encontraban elaborando la presente investigación, mientras que, de manera simultánea, enfrentaban las demandas académicas de su octavo semestre de carrera universitaria.

La última limitación de este proceso radica en la coordinación entre las investigadoras para poder reunirse como grupo, dado que no contaban con tiempos disponibles de manera simultánea. Esta falta de sincronización impactó directamente en la dinámica y eficacia del trabajo colaborativo. Coincidente con lo anterior, esta coordinación también se vio reflejada en las interacciones con los profesionales entrevistados, ya que fue difícil establecer reuniones junto a ellos y ellas, debido a que los horarios disponibles por ambas partes no siempre coincidieron.

Proyecciones

A partir del trabajo indagatorio realizado por las investigadoras, los desafíos propuestos y los aportes señalados por los/as entrevistados/as, surge una línea de trabajo que implica considerar el abordaje de esta temática en centros educativos a partir de una investigación-acción que posibilite diagnosticar, diseñar, implementar y evaluar acciones lideradas por profesionales de

Educación Parvularia, en consideración a la disminución de generación de desperdicios de alimentos.

En este sentido, con el propósito de nutrir las perspectivas, opiniones y/o conocimientos que se tienen sobre la temática, se podría ampliar los sujetos participantes de la investigación, realizando entrevistas a familias y a párvulos insertos en los centros educativos, en consideración de que los niños y las niñas son ciudadanos con derechos, por ende, poseen una voz y una opinión significativa y valiosa, lo cual facilitaría no solo la adquisición de nuevos hallazgos e información más detallada, sino que también permitiría obtener una visión más completa y contextualizada sobre la temática tratada.

Los hallazgos que surjan de estas proyecciones propuestas completarán y enriquecerán el trabajo realizado en esta investigación.

Referencias Bibliográficas

- 2030, *Ministerio de Desarrollo Social y Familia*. (n.d.). Chile Agenda 2030, Ministerio de Desarrollo Social y Familia. Retrieved May 3, 2023, from <https://www.chileagenda2030.gob.cl/indicadores/indicador12>
- Aguayo Mendoza, M. G., García Fuentes, A. R., Hunot Alexander, C., Arellano Gómez, L. P., & López Torres, L. P. (2012). *Aceptación de alimentos saludables en niños*. Medigraphic. Retrieved November 8, 2023, from <https://www.medigraphic.com/pdfs/revmexinvpsi/mip-2012/mipM121e.pdf>
- Aguirre, G., Undurraga, T., Cotoras, D., & Orellana, T. (2022, abril 25). EL ESTUDIO CIENTÍFICO DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN CHILE: ESPACIO LOCAL Y FENÓMENO GLOBAL. *Revista Antropologías del Sur*, 9(17), 199-218.
- Benavides, H., & León, G. (2007). Efecto Invernadero. In *Información técnica sobre gases*

- invernadero y el cambio climático* (p. 92). Subdirección de meteorología.
- Bernardo Carrasco, J., & Javaloyes Soto, J. J. (2016). *Motivar para educar: Ideas para educadores: docentes y familias*. Narcea Ediciones.
- Bertini, M. (2020, agosto 05). *Las promociones: ¿contribuyen al desperdicio de alimentos?* Esade. <https://dobetter.esade.edu/es/promociones>
- Blanco, M. R. (2005). LA EDUCACIÓN DE CALIDAD PARA TODOS EMPIEZA EN LA PRIMERA INFANCIA. *Enfoques Educativos*, 7(1). <https://estudiosdeadministracion.uchile.cl/index.php/REE/article/view/48175/50806>
- Borrell. (2004, mayo). *La importancia del trabajo en equipo en las organizaciones actuales*. Luz Toro Suarez. <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/13939/LUZ%20YOLANDA%20TORO%20SUAREZ%20TRABAJO%20FINAL.pdf;jsessionid=261E64EC8A8502E26615986F8290C630?sequence=2>
- Bustamante, M., Alfonso, A., & De Los Ríos, I. (2018). ANÁLISIS EXPLORATORIO DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN PLATO EN COMEDORES ESCOLARES EN ESPAÑA. *La Granja: Revista de Ciencia de la Vida*, 28(2).
- Bustos, D. M. (2013). *PROPUESTA PARA EL APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGÁNICOS EN EL COLEGIO SUMMERHILL SCHOOL, EMPLEANDO EL COMPOSTAJE*. PROPUESTA PARA EL APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS ORGÁNICOS EN EL COLEGIO SUMMERHILL SCHOOL, EMPLEANDO EL COMPOSTAJE DIANA MARCELA B. Retrieved May 30, 2023, from <https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/7139/BustosRamirezDianaMarcela2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Camacho Sanabria, C. A. (Ed.). (2017). *Dimensiones y configuraciones en la relación educación y sociedad*. Universidad de la Salle.
- Carretero García, A. (2016). *¿Desechados por "feos"? Nueva plataforma europea contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos*. Revista CESCO de Derecho de Consumo.
- Centro de Estudios - Ministerio de Educación. (2014). *Serie Evidencias: Serie Evidencias*: Retrieved May 21, 2023, from https://centroestudios.mineduc.cl/wp-content/uploads/sites/100/2017/06/A3N26_Impacto_Parvularia_2.pdf
- Ciesla, W. M. (1996). *Cambio climático bosques y ordenación forestal: una visión de conjunto*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- CONAF. (n.d.). *CONAF*. CONAF. Retrieved June 7, 2023, from <https://www.conaf.cl/nuestros-bosques/bosques-en-chile/cambio-climatico/>
- Cruces, A., Klock, K., & Morales, F. (2022, August 20). Residuos Orgánicos en Chile.

- Retrieved May 13, 2023, from <https://mapeko.org/recursos/residuos-organicos-en-chile-2/>
- Derecho a la participación de niños, niñas y adolescentes.* (2022, Marzo). UNICEF. Retrieved May 13, 2023, from <https://www.unicef.org/chile/media/7031/file/Mod%204%20derecho%20participacion.pdf>
- DESPERDICIO Y PÉRDIDA DE ALIMENTOS EN LAS FASES FINALES DE LA CADENA DE SUMINISTROS ALIMENTARIA EN LA ZONA METROPOLITANA DE GUA.* (2020, noviembre 25). Repositorio CIESAS. Retrieved May 20, 2023, from <https://ciesas.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1015/1358/1/TE%20O.M.%202020%20Alvaro%20Antonio%20Ochoa%20Mendoza.pdf>
- Escobar, M. (n.d.). *El aporte de la educación parvularia.* Chile Crece Contigo. Retrieved May 29, 2023, from <https://www.crececontigo.gob.cl/columna/el-aporte-de-la-educacion-parvularia/>
- Estudio nacional de reciclaje en establecimientos educacionales.* (2022, Abril). País Circular. Retrieved May 13, 2023, from <https://www.tetrapak.com/content/dam/tetrapak/publicweb/cl/es/corporate/estudio-nacional-reciclaje-establecimientos-educacionales.pdf>
- Évora Capote, I. (2020). *Alimentación y salud* (M. Vázquez Gálvez & M. I. Lantero Abreu, Eds.). Editorial Universitaria.
- Fernández López, F. (2016). *Comunicación efectiva y trabajo en equipo.* UF0346. Tutor Formación.
- Flick, U. (2015). *El diseño de investigación cualitativa.* Ediciones Morata. <https://dpp2017blog.files.wordpress.com/2017/08/disec3b1o-de-la-investigac3b3n-cualitativa.pdf>
- Gaete Moreno, A. (2017). Análisis e interpretación de datos cualitativos. *Centro de Estudios Estratégicos de la Academia de Guerra del Ejército de Chile*, 151-165. <https://publicacionesacague.cl/index.php/tica/article/view/171>
- González, C. G. (2022, Septiembre Jueves 29). *Cómo reducir los desperdicios de alimentos en el hogar.* Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos. <https://inta.uchile.cl/noticias/201745/como-reducir-los-desperdicios-de-alimentos-en-el-hogar>
- Guía de valorización de residuos orgánicos en comunidades educativas.* (2022). Reciclo Orgánicos. Retrieved May 3, 2023, from <https://reciclorganicos.com/wp-content/uploads/2022/06/Guia-valorizacion-de-residuos-organicos-en-comunidades-educativas.pdf>
- Guía didáctica para educadores de párvulos. (2022). Presentación. In *Nada se Pierde, Todo se Transforma* (p. 50). Universidad de Valparaíso. <file:///C:/Users/ratz7/Downloads/GU%C3%8DA%20VERSI%C3%93N%209.pdf>

- Hamilton, D., & Zufiaurre, B. (2016). *Cerrando círculos en Educación*. Ediciones Morata.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2003). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. d. P. (2014). *Metodología de la Investigación*. Mc Graw Hill Education. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Hidalgo, D., & Martín-Marroquín, J.M. (2020, abril). *El desperdicio de alimentos, un problema global*.
- Hurtado Merinos, A. Z. (2019, August 2). *UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA*. UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA. Retrieved June 7, 2023, from <https://repositorio.unp.edu.pe/bitstream/handle/UNP/2025/MAE-HUR-MER-19.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Izarra, D., López, I., & Prince, E. (2018, Julio 30). EL Perfil Del Educador. *Revista Ciencias De La Educación*. Retrieved May 29, 2023, from https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/39243507/face21-7-libre.pdf?1445051690=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DFace21_7.pdf&Expires=1685400110&Signature=aFISQ7G2OohblWGsRerA-IDf7i9zFSSw8VEVIVDfNzFyWxmujN9DsFHdQCZtdCTpKE4U6BMYPV4LRQTe~IUuml
- Larrosa Martínez, F. (2013). *Deberes y derechos del profesorado y de la comunidad educativa*. Editorial Club Universitario.
- León, A. (2022, septiembre). *Orbis. Revista Científica Ciencias Humanas*. Redalyc. Retrieved May 21, 2023, from <https://www.redalyc.org/pdf/709/70925416001.pdf>
- López, M. J., Masaguer Rodríguez, A., Paredes Gil, C., Roca Pérez, L., Ros Muñoz, M., Salas Sanjuan, M. d. C., & Boluda Hernández, R. (2015). *Residuos orgánicos y agricultura intensiva III.1*. Ediciones Mundi-Prensa.
- Luna Soca, F. J. (2010). *Lazos, vínculos y redes: las relaciones en el aula desde una perspectiva pedagógica*. Nau Llibres.
- Manhey, M. (2021). *Planificación y Evaluación para los Aprendizajes en Educación Infantil desde un Enfoque de Derechos*. Ariadna Ediciones.
- Mayorca Fonseca, V., Pérez-Constante, M., Ruiz-Morales, M., & Coloma-Moreira, M. (2020). *Trabajo cooperativo docente – familia para el desarrollo de la autonomía en infantes*.
- Ministerio de Educación, División de Educación General, & Unidad de Transversalidad Educativa. (2013, septiembre). *DESARROLLO SUSTENTABLE EN EDUCACIÓN PARVULARIA*. comite.sustentabilidad@umce.cl. Retrieved Noviembre 13, 2023, from <http://sustentabilidad.umce.cl/wp-content/uploads/2016/10/MINEDUC-2013-parvularia.pdf>

- Ministerio de Educación. (2018). *Bases curriculares_Educ Parv_IMPRENTA.indd*. Educación Parvularia. Retrieved May 29, 2023, from https://parvularia.mineduc.cl/wp-content/uploads/2018/03/Bases_Curriculares_Ed_Parvularia_2018.pdf
- Ministerio de Educación. (2019, May 7) . . . - YouTube. Retrieved May 21, 2023, from <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?i=1014974&f=2011-09-17&p=>
- Ministerio de Educación. (2021, abril). *Plan de Mejoramiento Educativo de Educación Parvularia.* " - Wiktionary. Retrieved May 30, 2023, from <https://parvularia.mineduc.cl/wp-content/uploads/2021/04/Orientacion-PME-EP-1.pdf>
- MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (2022, octubre 20). *Ley Chile - Ley 20903 - Biblioteca del Congreso Nacional de Chile*. BCN. Retrieved November 11, 2023, from <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1087343>
- Ministerio del Medio Ambiente. (2018). *GUIA DE EDUCACIÓN PARVULARIA VALORANDO Y CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE DESDE LA PRIMERA INFANCIA*. Ministerio del Medio Ambiente. https://mma.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/GUIA_Ed.-Parvularia_web.pdf
- Ministerio del Medio Ambiente. (2018, marzo). *VALORANDO Y CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE DESDE LA PRIMERA INFANCIA*. Ministerio del Medio Ambiente. Retrieved June 14, 2023, from https://mma.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/GUIA_Ed.-Parvularia_web.pdf
- Ministerio del Medio Ambiente. (2019, diciembre 30). *Residuos Orgánicos*. Economía Circular. <https://economiecircular.mma.gob.cl/residuos-organicos/>
- Murua Arroyo, V., Chaverini Moreno, V., Gallardo Torres, P., Torres González, P., Pedraza Gutiérrez, M., Rozas Reyes, M., & Zorrilla Alfaro, A. (2017). *Política de participación de las familias y la comunidad en instituciones educativas*. Ministerio de Educación, División de Educación General. https://convivenciaparaciudadania.mineduc.cl/wp-content/uploads/2022/07/Politica_de_Participacion_FamiliasyComunidad.pdf
- Murua Arroyo, V., Chaverini Moreno, V., Gallardo Torres, P., Torres González, P., Pedraza Gutiérrez, M., Rozas Reyes, M., & Zorrilla Alfaro, A. (2017). *Política de participación de las familias y la comunidad en instituciones educativas*. Ministerio de Educación, División de Educación General. https://convivenciaparaciudadania.mineduc.cl/wp-content/uploads/2022/07/Politica_de_Participacion_FamiliasyComunidad.pdf
- Naciones Unidas. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: una oportunidad para América Latina y el Caribe*. Repositorio CEPAL. Retrieved May 31, 2023, from https://repositorio.cepal.org/bitstream/handle/11362/40155/24/S1801141_es.pdf

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*.
- Organización de las Naciones Unidas. (2017). *Pérdida y Desperdicios de alimentos*. <https://www.fao.org/policy-support/policy-themes/food-loss-food-waste/es/>
- Oroza, S. A. (2011). *¿Hablamos del cambio climático?* grupo ibersaf. https://www.google.cl/books/edition/Hablamos_del_cambio_clim%C3%A1tico/X8fOb5jzbI8C?hl=es&gbpv=1&dq=hablamos+del+cambio+climatico&printsec=frontcover
- Programa Reciclo Orgánicos. (2022). Introducción. In *Guía valorizada de residuos orgánicos en comunidades educativas* (p. 63). Francesca Chiappa. <https://reciclorganicos.com/wp-content/uploads/2022/06/Guia-valorizacion-de-residuos-organicos-en-comunidades-educativas.pdf>
- Qué debe saber acerca de la Educación para el Desarrollo Sostenible*. (2022, May 5). Unesco.org. Retrieved May 3, 2023, from <https://www.unesco.org/es/education-sustainable-development/need-know>
- Qué debe saber acerca de la Educación para el Desarrollo Sostenible*. (2022, May 5). Unesco.org. Retrieved May 13, 2023, from <https://www.unesco.org/es/education-sustainable-development/need-know>
- Razeto, A. (2016, diciembre). *El involucramiento de las familias en la educación de los niños: Cuatro reflexiones para fortalecer la relación entre familias y escuelas*. SciELO Uruguay. Retrieved November 12, 2023, from http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1688-74682016000200007
- Renés Arellano, P. (2020). *Fundamentos teóricos de la Educación Primaria*. Editorial Universidad de Cantabria.
- Riquelme-Arredondo, A., Antivilo-Bruna, A., Torres-Contreras, H., Landaeta P., L., & Laming L., P. (2019, May 7) . . . - YouTube. Retrieved May 21, 2023, from <https://www.scielo.cl/pdf/caledu/n56/0718-4565-caledu-56-135.pdf>
- Robinson Seisdedos, M. S., Tejada Fernández, J., & Blanch Gelabert, S. (2018). *¿Cómo construyen su identidad las educadoras de párvulos principiantes? Una mirada desde diferentes realidades educativas*. SciELO Chile. Retrieved November 20, 2023, from https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-97292018000300104
- Robles, B. (2011). *La entrevista en profundidad: una técnica útil dentro del campo antropológico*. SciELO México. Retrieved November 16, 2023, from https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-16592011000300004
- Sánchez López, F. (2020). *Emisión de gases de efecto invernadero*. Editorial Elearning, S.L.

- Sánchez, F. (2020). *emisión de gases efecto invernadero*. editorial elearning. https://www.google.cl/books/edition/Emisi%C3%B3n_de_gases_de_efecto_invernadero/zif-DwAAQBAJ?hl=es&gbpv=0
- Saracosti Schwartzman, M., & Villalobos Dintrans, C. (Eds.). (2013). *Familia-escuela-comunidad II: Herramientas para un trabajo colaborativo*. Ed. Universitaria.
- Schettini, P., & Cortazzo, I. (2015). *Análisis de datos cualitativos en la investigación social*. SEDICI. Retrieved November 13, 2023, from http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/49017/Documento_completo.pdf?sequence=1
- Schettini, P., & Cortazzo, I. (2016). *Técnicas y estrategias en la investigación cualitativa*. https://web.archive.org/web/20190511171034id_/http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/53686/Documento_completo_.pdf?sequence=1#page=18
- Secretaría de la Educación Parvularia, Centro de Investigación Avanzada en la Educación en la Universidad de Chile, Junta Nacional de Jardines Infantiles, Fundación Integra, Intendencia de Educación Parvularia, Dirección de Educación Pública, Agencia de Calidad de la Educación, Centro de Perfeccionamiento, Experimentación e Investigaciones Pedagógicas, & División de Educación General del Ministerio de Educación. (2023). *DIRECCIÓN*. Subsecretaría de Educación Parvularia. Retrieved November 20, 2023, from <https://parvularia.mineduc.cl/wp-content/uploads/2022/01/Marco-para-la-Buena-Direccion-y-Liderazgo-EP-20.03.2023.pdf>
- Sternadt, D., Mellado, J. P., Rivas-Mariño, G., & Moyano, D. (2021, April 12). *Alimentación sabrosa y sin desperdicios*. Alimentación sabrosa y sin desperdicios - La alternativa para mejorar el uso de los recursos públicos en los Programas de Alim. Retrieved May 20, 2023, from <https://www.fao.org/3/cb4910es/cb4910es.pdf>
- Toro Suarez, L. Y. (2015). *LA IMPORTANCIA DEL TRABAJO EN EQUIPO EN LAS ORGANIZACIONES ACTUALES*. LA IMPORTANCIA DEL TRABAJO EN EQUIPO EN LAS ORGANIZACIONES ACTUALES LUZ YOLANDA TORO SUAREZ UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA F. Retrieved November 13, 2023, from <https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/13939/LUZ%20YOLANDA%20TORO%20SUAREZ%20TRABAJO%20FINAL.pdf;jsessionid=683EA646E23785D895171A5AE648CDDE?sequence=2>
- Torres Hernández, F. A., & Quintero Corzo, J. (2018). *La formación de educadores: una mirada cultural*. Editorial Universidad de Caldas.
- Universidad de Valparaíso. (2020). Competencias de egreso Educación Parvularia UV [Archivo PDF]. https://epa.uv.cl/attachments/article/7/Competencias%20de%20egreso_EPA%20UV.pdf

Villena, M. (2013). *EVALUACIÓN DE IMPACTO DE LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN DE LA JUNAEB, DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN*. Dipres. Retrieved November 7, 2023, from https://www.dipres.gob.cl/597/articles-141189_r_ejecutivo_institucional.pdf

ANEXOS

Entrevistas

Entrevista Educadora de Párvulos

Ubicación: Viña del Mar

¿Qué son los desperdicios de alimentos?

Yo creo que es la comida que no se come, que muchas veces termina mordida, sucia, tirada a veces.

¿Y dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios?

En la hora del almuerzo

¿Sí?, ¿en la cocina?

Sí, en la cocina, o sea claro en el contexto escolar, por ejemplo. Ahora me pasan el comedor que es donde ya le entregamos la bandeja a la tía y ahí va en verdad mucha mucha comida, yo digo

comida desperdiciada porque los chiquillos la dejan sucia alguna. Hoy día por ejemplo en el almuerzo, uno llevó una leche no sé por qué, y se puso a tirarle leche a la comida, yo no le di la comida a los chiquillos algunos porque ya tenía leche y era asquerosa era puré entonces más encima era leche de frutilla y no igual era como...

Ya no se podía consumir

No, eso igual me pasaba en la sala porque antes comíamos en la sala y en la sala yo podía ver más, visualizar más lo que se perdía de comida, porque como traíamos todas las bandejas mi técnico iba y después volvía, así como con dos veces y después cuando los niños dejaban comida las juntábamos, tratábamos de juntar toda la comida en una sola y a veces quedaba comida buena y yo siempre trataba de dejar ya la comida que no se comía o la que algunos ni siquiera tocan que para tratar como dejar la buena y en otro como la que dejan comida sucia comida como con cosas imagínate en la sala habían hasta juguetes con comida era super feo en verdad eso y a mí me molestaba mucho así como visualmente, como me producía mucho...

Claro botar esa comida que quizás podrían consumir a otros niños

Exacto, de hecho por ejemplo las tías a veces cuando sobran raciones nos pasaban comida a nosotras, así como para que coman ustedes. Yo en particular tengo un tema con la comida no lo he descubierto todavía, lo estoy viendo pero si tengo como un principio o algo así de trastorno alimenticio y no como muchas cosas, son muy pocas cosas las que como entonces y si a mí me pasan una comida de ahí yo no me la puedo comer porque tiene zanahoria como papa y pocas cosas, ni tampoco como carne pero no es por nada de vegetariano, ni nada de eso. Tengo un tema con la comida por las texturas en verdad lo estoy tratando de evaluar porque igual me complica la vida pero yo era super cínica tratando de que “chiquillos coman es importante es súper saludable” y todo pero la verdad es que yo cuando tenía su edad y de hecho ahora no me puedo comer eso, es complejo igual y cuando veía que se tiraban comida de un lado y se tiraban para el otro es como que me produce mucho molestia.

¿De qué manera piensa que afecta la generación de desperdicios de alimentos a las personas?

Pucha a las personas... yo creo que el perder los nutrientes que nos da la comida, bueno una le dice a los niños no vas a crecer si no comes, pero en realidad es como el hábito también porque ellos por ejemplo hay muchos que yo estoy viendo que tienen un mal hábito de comer y con el mismo hábito que crecí yo en una escuela igual a está municipal que también dejaba la comida, entonces es algo te arruina tu vida en verdad, te complica así que yo creo que en ese sentido lo afecta. Pucha aca igual están los temas socioeconómicos yo sé que no todos los papás pueden traerles comida entonces tienen que aprovechar esta comida de acá entonces hay niños que a veces no se comen la comida de acá y yo sé que llegan a la casa y aunque yo les diga "saben que no ha comido nada, comió muy poquito una cucharada" no le van a dar almuerzo a lo mejor porque, bueno igual hay un tema cultural mucho es como "ah no comiste no te voy a dar" pero hay muchos que no pueden, no pueden estar haciendo tantos almuerzos o no sé es complejo eso, eso igual es como.... trato de ayudarles para que no lleguen con ese problema.

Entonces, por ende ¿usted cree que es importante hacer algo para disminuirlo?

Sí totalmente, igual siento que desde la JUNAEB, yo sé que ya es un beneficio super bueno para los chiquillos y todo y obviamente se agradece, pero igual podrían ser como un poco más amigables con la comida digo yo, porque por ejemplo les dan tomate con cebolla, así unos trozos de cebolla, son niños la mayoría a esta edad todavía no prueban la cebolla no ha comido mucha cebolla cuando la comen son así chiquititas así como en la comida, pero no la ensalada de cebolla, entonces es complejo, el tema de los porotos verdes también así un montón de porotos verdes, también es complejo o sea a la vista es complejo para los chiquillos comer o sea a mi tampoco a pesar de que vienen como segregadas las cosas o por ejemplo la comida, por ejemplo hoy había puré y viene el puré y arriba toda la carne con zanahoria, con esto y no sé qué otra cuestión entonces yo no les puedo decir comete solo el puré o comete solo la carne porque está mezclado entonces es complejo, hay comidas que vienen un poco más separadas pero ¿por qué dije esto?, que estaba hablando..

Porque cree que es importante disminuirlo...

No sé, ¿pero respondí?

Sí, entonces claramente la forma de presentar los alimentos aporta a la generación de los desperdicios de alimentos

Yo creo, sí, yo creo mucho eso y también el conocimiento, yo creo que es importante como educar a los papás, como les digo yo les he dicho que tienen que aprovechar este beneficio, de hecho hay muchos papás que me dicen “hoy día que tomé de acá” y otros días “no hoy día trae colación”, de hecho una mamá una vez era así como que tía por qué no le dieron la colación a mi hijo, porque usted ayer me dijo que tenía que tomarse la leche de aquí” y ah no es que hoy día tenía que comer la de la casa, si por hoy día le pude traer, yo dije pero es que no es cuando tú quieres le dije yo, es un beneficio que tenemos tenemos que aprovecharlo pero ellos es como... no están pensando los nutrientes que le entregan a los niños porque la colación que le mandan no es la misma que acá, son un montón de galletas yo tenía que hacer trabajo super hondo así como onda, pegarle los sellos en los cuadernos a los chiquillos así como hablar, ahora estamos super metidos con el tema de los sellos de nuevo a principio del año igual lo hice pero no funcionó entonces empecé de nuevo con el tema de la alimentación sana y todo, pero es complejo y como digo es como cultural porque por ejemplo yo estoy tratando de en mi nivel de que eso funcione pero aquí en el colegio los recreos se ponen a vender cabritas, sopaipillas y no sé y helado.

¿Pero gente externa?

El apoderado de aquí va a juntar plata para sus cursos, ya sí está bien pero, pucha yo cuando mis apoderados vinieron a vender les dije ojalá cosas sanas vendieran juguitos una cosa así todos los días entonces es complicado que tú estés diciendo al niño así como hoy come cosas sanas pero los niños grandes de tu misma escuela pasan por afuera de tu patio comiendo sopaipillas con ketchup entonces es como muy ilógico y es cultural, a eso voy, los papás como que no le toman la importancia a la comida sana.

Entonces, desde su desempeño profesional ¿qué acción o estrategias pudiese realizar para aportar a esta disminución de desperdicios de alimentos?

Yo creo que primordial, o sea lo que es podríamos solucionar mucho es educando a los papás, pero realmente educando a los papás, talleres, no sé folletos, porque a los papás tienes que explicarles como con más detalle que a los niños porque de verdad que les cuesta mucho entender y por los hábitos que ellos también van teniendo es complejo, yo creo que si logramos educar a los papás y a las familias en sí, a la comunidad educativa, o sea más encima tenemos una feria acá afuera y nadie, yo creo que los papás no vienen a la feria, vienen como de otros colegios y de otros lados a la feria, porque se alimentan mal entonces les están traspasando lo mismo a los chiquillos y acá que les presenten comida sana, comida fea, comida verde, entonces eso no comen en la casa ¿cómo lo van a comer aquí? y no es balanceado lo que comen, yo creo que esa sería una acción con la que ganaríamos mucho ¿qué más se puede hacer? explicarle a los chiquillos cómo estoy tratando yo a los niños hacer talleres con los chiquillos hablar de la alimentación sana como les digo, igual personalmente a mí me complica el tema de la comida, me cuesta hablar de comida de hecho yo no vengo al comedor a la hora de colación por eso es que yo no como no vengo porque no puedo ver gente comiendo, me molesta, con los niños uno se acostumbra ya es parte de la rutina, ya no me complica tanto a veces igual me dejan comida y todo pero al principio me costaba mucho porque es un tema personal mío pero... ¿qué estaba diciendo? que se me va...

De las acciones

Ah las acciones! Entonces eso, hacer talleres con los chiquillos hablar de comida y como les digo, como es mi tema personal me cuesta un poco hacer actividades así, pero si utilizo las redes lo que son por ejemplo la Fono por ejemplo me ha ayudado harto con el tema de la comida, de actividades... la Terapeuta, porque claro tengo como 2 o 3 niños bueno, tengo 2 niños diagnosticados con T.E.A pero en verdad sospechosas hay como 5 o 6 y el tema de las texturas el color y todo de la comida lo he visto con la Terapeuta, que me ha ayudado así como que me ha dado estrategias para poder ayudar a los chiquillos a que logren comer un poco, eso y hacer esos talleres con los niños, como les digo a mí me cuesta así como hablar así como yo ¿Qué

puedo hacer? ¿Cómo puedo trabajar este objetivo? no, no me cuesta, pero si utilizo las redes para apoyarme porque sé que es algo súper primordial sobre todo a principios de año trato de hacerlo bastante educar a los niños y bueno, a los apoderados y enseguida a la comunidad como les decía, hacer actividades, yo les he dicho aquí a la a la jefatura, o sea que hay que hacer actividades sanas, el día del deporte aquí, fue maravilloso hicieron una corrida alrededor de la escuela, todos vida sana del deporte vinieron del CESFAM, vinieron los jardines y se pusieron a vender helado las mismas señoras que venden en los recreos y mis niños "ah quiero un helado" porque nosotros nunca estamos en el patio de acá afuera solo en clases de educación física, pero siempre estamos en el patio de nosotros, que es más atrás entonces claro, vieron que venden helado y todos los niños andaban comiendo helado y yo digo pero si acaban de correr o si estamos haciendo actividad, no tiene ninguna coherencia entonces tenemos que como que en verdad unirnos como en pro de eso y no saco nada yo con enseñarles esto y que el próximo año los que pasan a primero, ya los voy a ver yo comiendo una sopaipilla gigante, no es ilógico eso es lo que más un poco lata y como somos escuelas hay que hacerlo con todos aquí, es tanta la cultura que con decirte que vienen como dos veces a la semana una señora a vender pasteles acá a los profes y la cantidad de pasteles yo veo a todos los profesores comiendo así como uno igual es ejemplo yo sé que están, es su vida y estan en el momento de descanso igual están ahí, pueden hacer lo que quieran pero no sé, como vas a enseñar algo que en verdad no practicas, es complicado me complica eso, entonces ... yo llevo colaciones sanas y como chatarra obviamente, pero en mi casa, pero no llego a comer nugget delante de los chiquillos o cosas así, o sea les muestro "miren lo que traje hoy día, traje una barrita de colación, ¿ustedes que trajeron?" así como que incentivando también que ellos coman porque por lo menos en nuestro nivel el modelo es primordial o sea, lo más importante yo creo que esas son como las principales acciones y más actividades en verdad, así como de vida sana y cosas así, cosas lúdicas.

Entonces, una de las dificultades por ejemplo de trabajar los desperdicios de alimentos en los centros vendría siendo por ejemplo, el tema de que se ponen a vender aquí afuera como que la comunidad educativa no está tan consciente de la alimentación sana o de los desperdicios de alimentos

sí es que mira, si fuera como una orden así como directa como del gobierno, ya porque el gobierno si te habla de vida sana, de alimentación saludable y todo, pero no te, no nos están pidiendo así como hay que cumplir con tal cosa, entonces por eso la gente hace lo que quiere, por ejemplo, si tenemos un eje que es el medio ambiente, y ay están todos preocupados del huerto y todo, porque hay que cumplir con eso porque nos van a supervisar por eso, entonces ¿cuál es el fin? digo yo, o sea tienen que evaluar para que puedas hacerlo, Si tú sabes que es importante, entonces en verdad es como educar a la... el otro día le dije los chiquillos me voy a ir ... vamos a ir otro día, vamos a hacer una salida, vamos a ir a hablar con la señora del negocio, porque todos traen la misma galleta esas morochas que son las de los negocios de ahí de la esquina y de repente veo así como ocho morochas y así, y todas las compran lo mismo entonces dije no, voy a ir a reclamarle a la señora del negocio qué venda cosas sanas jaja no, no puedo hacerlo, pero sí cómo para explicarle a los niños

¿Y las oportunidades de trabajar en esta temática?, ¿Cuáles serían?

pucha hartas, yo creo que en verdad por la alimentación pasa todo o sea, no podemos estar concentrados o bien, o de buen ánimo si no nos hemos alimentado bien, si, yo te digo a veces los niños al desayuno de colación sobre todo los venezolanos traen nuggets, completos, la otra vez, la colación, nueve de la mañana, un pocillo con un completo así gigante y de esos completos que traen como papas fritas un papapleto así como pero oye, qué onda, o sea ¿cómo vas a estar con ánimo, con energía? o chocolate, hoy día un niño llevó un chocolate de colación ¿cómo le voy a pedir a ese niño que me escuche? si en verdad está con los niveles de azúcar por acá, entonces no tiene ningún sentido tenemos que, yo creo que es lo importante, por darnos ese beneficio los niños grandes, muchos están sufriendo por bullying, a veces el tema de el peso, cosas así acá igual se ve hartos el bullying y todo, pero están muchos con psicólogos y todo, y si hubiera una mejor como educación alimentaria no, no estaría pasando tal vez por tantas cosas así y bueno, y en verdad yo creo que como que no sé, medirse a lo que uno está igual, porque no esto no es un casino, yo les digo no estamos no sé en Estados Unidos donde tú podés elegir lo que tú quieres comer, esta no es una escuela así la que si yo le digo a tal persona a la que me trabaja en mi casa que me cocine tal cosa, me la cocina no, o sea, tenemos que medirnos a lo que a lo que tenemos,

y tenemos que aprovechar este beneficio que es el de la cocina como te digo, si siento que en la cocina bueno, o desde la JUNAEB no sé, podrían ser más amorosos más dedicados en el tema de la entrega, de la presentación de los alimentos.

¿Existe algún protocolo o normativa para las educadoras con respecto a esta temática?

No, no no que yo sepa, no, nunca me han dicho nada lo más que me ha hablado del almuerzo que yo dije necesito hacer algo porque en verdad se están tirando la comida por la cabeza no, no es que tienen que empezar a ir al comedor igual el comedor es complejo también porque es un lugar así como cero amigable para comer igual, los niños hablan y es como que estuvieran gritando porque hay mucho eco y eso me desregula a los chiquillos con TEA que en parte el alimento ni siquiera les gusta entonces es complejo y estamos en esa transición de que no sabemos qué hacer con esos momentos, de hecho los momentos de la comida son súper complicados, el único momento que les encanta el de la colación, de la tarde, que a las 3 y media más o menos, antes de que se vayan.

Pero ya están en la sala?

Si ya estamos en la sala, entonces cada uno saca su jugo, lo que trae y es maravilloso, pero porque no están obligados a comer como algo que no les gusta, o que no conocen en verdad.

Claro

Así que eso, no... normativa la verdad es que yo igual soy reemplazo, pero nunca me han dicho nada así y en los manuales de convivencia eso tampoco está.

¿Y qué estrategias se utilizan en el aula para que los niños ingieran los alimentos por ejemplo del almuerzo o del desayuno?

Varias mira, cuando estábamos en la sala a mí me gustaba mucho que los estudiantes en práctica se sentaran a comer con los niños bueno, hay que ser ubicada también obviamente no con una galleta gigante o algo así, yo les decía, pero el sentarse a comer con los niños es la mejor estrategia que puede funcionar yo suelo utilizar los momentos de cuando los chiquillos comen

para ponerme al día con las cosas que tengo que hacer, responder los whatsapp de los papás, mandarles las otras cosas a la directora, solo bueno porque los chiquillos se tranquilizan cuando comen, un momento no tanto entonces, pero no, la estrategia que me funciona realmente es sentarme al lado de ellos, no darles la comida, acompañarlos en su momento de comida, que estamos comiendo, entonces, él me puede estar contando algo, pero está comiendo, y si no, si se quedan hablando porque si tú los dejás solos, ellos se ponen a hablar hablar hablar y muchos se les olvida comer y después ya llega el momento del patio “yo quiero salir al patio, yo quiero salir al patio”, pero no ha comido nada, “no quiero, ya no quiero comer” entonces, no es que no tengan hambre es que se dedican más hacer otras cosas, si uno acompaña esos procesos, es mucho más fácil guiarlos, el tema es que no a veces no dan las personas a veces no dan los tiempos.

Es muy variable

Si, era muy complicado en ese tiempo, el tema de que algunos traían de la casa y otros traían de, o sea comían de acá, entonces nosotros bajábamos al desayuno, por ejemplo; eh me pasaba más con el desayuno que el almuerzo, pero a veces bajábamos el desayuno y no sé, estaba uno comiendo nuggets con ketchup y el otro tomando una leche toda desabrida o sea, obviamente no te va a querer tomar leche porque el de al lado tiene algo más rico, rico ahí po... entonces, eso nos costaba mucho, no después ya, empezamos a subir todos para el comedor también una transición súper difícil y pasaba lo mismo, entonces ahora lo que estamos haciendo como estrategia es dejar a los que comen en la casa, que es casi todo el curso, en la sala y los que comen el desayuno aquí, que vayan al comedor y fíjate que están comiendo mucho más el desayuno, porque mirai al de al lado y tiene lo mismo.

Y tienen lo mismo claro, y si ven a sus compañeros que están disfrutando igual lo que comen, ellos también van a querer

Exacto y lo mismo me pasa con el almuerzo, trato de sentar a los que traen almuerzo de la casa juntos que son como 3 o 4, para que sea distinto, independiente de que sean amigos con otro o no, pero intento que sea así para que los otros vean que mi comida es igual a la del frente y porque estamos comiendo esto y en verdad es acompañar el proceso y estar encima, igual hay niños que

uno tiene que darle de repente porque o son más lentos para comer o no saben, yo tengo una niña igual que tiene un retraso global del desarrollo que no puede agarrar la cuchara, o sea, puede, pero le cuesta porque la agarra así, no sé cómo se le cae entonces ahí como que hay que ayudar un poco, pero aún así yo le he ayudado bien poco este año y ya está comiendo sola, entonces es como, en verdad yo creo que la mejor estrategia es acompañar, el ejemplo también, por ejemplo un niño siempre come de su casa y deja pero así la embarrada en la mesa, es una mesa así chica y deja miga, leche todo botado así, y se demora un montón en limpiarla porque obviamente yo la hago limpiarla, lo he conversado con la mamá toda esta cantidad de veces y yo sé que la mamá le sigue dando todo así y le limpia y le da y el marco no hace nada, un rey, entonces ahora lo que estoy haciendo es sentarlo conmigo en mi escritorio y como es un escritorio mas o menos como este “no podemos ensuciar esta mesa, tenemos que tratar de comer, si tú apretas la leche obviamente se va a salir entonces como que trato de comer y yo me como mi colación con él, que no es en mi momento pero me la como con él para que vea como estoy comiendo yo, es como enseñarle que eso pasa nomás como por las conductas no es el tema de comer sino la conducta del momento de la comida, y en el en el comedor, pucha el agradecerle a la tía así como que yo trato como de sensibilizarlos por ese lado, “la tía que se pasaron, que rico lo que hicieron, trabajaron toda la mañana ¿cierto que trabajaron toda la mañana?” y a mi no me pescan mucho, pero pero como que trato de que los niños vean que en verdad alguien nos preparó esto y por, de hecho el año pasado como le traíamos la comida abajo, pensaban que yo cocinaba, íbamos en prekinder entonces ¡uy!, algunos así como “tía que rica la comida que nos cocinaste” “¿en que momento te iba a cocinar si estaba contigo todo el rato?” y este año hice todo lo contrario y aunque seguíamos comiendo allá yo los hice recorrer toda la escuela ir a conocer a las tías de la cocina, “ellas nos preparan la comida, miren ellas son se llaman tanto, tanto por eso tenemos que... bueno” y a veces uno igual recurre como al tipo chantaje así como, “no las tías se van a poner tan tristes” cuando vuelve la la técnico y uno le decía “¿cómo están las tías?”, “no, enojadas”, entonces hay cosas así y el tema de.. de incentivar al alimento, no mira, ¿sabes lo que te hace esto?, esto tiene tal cosa, yo no sé, como te digo no sé mucho de comida, pero la técnica me ha ayudado en eso, tienes que comer esto porque eso te ayuda a tal cosa, no es como porque si, no, hay que explicar.

**¿Y se podría como realizar un trabajo colaborativo con las manipuladoras de alimentos?
¿o no se puede?**

No, la verdad no creo, o sea, me encantaría y de hecho si yo le digo a la directora probablemente la directora si lo hiciera, pero trabajar con gente yo no quiero trabajar contigo es una lata, entonces, a mi me gustaría mucho por mí yo trabajo con todo el mundo hago hasta con los tíos del aseo trabajo colaborativo, porque es importante que los chicos conozcan su comunidad y que todos somos importantes, pero las tías son bien.. son como... son las tres super tediosas...

Quizá eso igual hubiera facilitado como que los niños consumieron el alimento

Sí, totalmente, pero siempre nos han hecho como la guerra porque para ellas es súper fácil el resto del colegio va a comer solo, solo sacan su bandeja y comen en el comedor, ellas no se preocupan de qué hacen en el comedor, ni nada pero para el tema de mi curso, a ella yo sé que le complica porque tienen que tenernos el almuerzo antes, yo aparte paso saliendo de paseo, entonces me atraso con los almuerzos y ella se enoja porque no le avisamos que tenía que pasarme el almuerzo diez minutos después, cosas que no son tan relevantes, entonces no, si, me tenía súper las tías me tenían súper así como condicionada, así como no, es que no puedo salir tengo que volver a almorzar a las 12 y media, pero igual ya hablé eso así que está como más... y ahora siento que están un poco más receptivas, pero es como que no nos involucran, en verdad no les compete, como que ellas entregar el almuerzo nomás y preocuparse de mi curso de como que tienen que almorzar antes les complica, igual yo entiendo que no es su labor, pero tienen que igual alentarse según yo, donde están trabajando, no estas trabajando no sé, en un casino o en un trabajo o en una oficina, es distinto estoy trabajando con niños chicos y niños necesitan vincularse.

Los niños ¿toman de alguna manera conciencia de que estos alimentos se están desperdiciando?

Les he explicado en estas actividades qué pasa con esta comida y todo, no nunca he dicho eso como “que en África no tienes que comer”, me lo decían que horrible, no, pero sí de que son

cosas que se pierden, que nos podrían dar un beneficio, ¿por qué voy a perder algo que me da un beneficio? pero es complicado que lleguen como a ese a esa acción todavía, es súper difícil en verdad, así que..de que he tratado de crear conciencia sí, ahora de si han hecho conciencia yo creo que no.

Entonces, ¿incentivar a la comunidad educativa aporta a la disminución de los desperdicios de alimentos?

Si, totalmente, directamente, totalmente, de hecho yo quise hacer un, ¿cómo se llama? en verdad no sé, pero donde se ponen como las cosas que sobran, como las manzanas...

Un compost

Un compost, y nadie me apoyó

¿No hay huerta?

Sí, hay una huerta, pero ahí podría haber estado si yo les dije y lo dije varias veces pero no, nadie me apoyó y no lo voy a hacer sola, porque una no me da tiempo, no, los materiales y todo y aparte no sé, tendría que educarme mucho en eso para poder hacerlo, yo entonces yo dije que me interesaba hacerlo... pero ahí quedó.

¿Y los niños se involucran en la huerta?

Sí, pero bien poquito, eso nos ha costado mucho también, porque aquí igual hay un tema como digo, cultural, los chicos nada nada, nada, nada, imagínate no cuidan, no sé, el otro día les puse un barco con caja a los 5 minutos ese barco estaba así, pero así, con trozos de cartón no, no queda nada de barco, que todo lo destruyen, juguetes, les hicimos un arenero y vino mi papá hacer el arenero, le mostré a mi papá trabajando ahí y todo para que jugaran al arenero, los juguetes del arenero, la arena no la pueden romper y el arenero tampoco, pero los juguetes del arenero todos rotos, todos rotos, entonces aquí los niños de hecho les cuesta como uno dice, sí, el jugar es intrínscico pero hay tipos de juegos, y el juego que tienen los niños, o por lo menos los niños con

los que yo estoy en este nivel, es un juego como de dos años, donde todavía no sabes qué hacer con lo que te pasan o qué hacer, tampoco pueden todavía usar la imaginación debieran por su proceso de desarrollo pero no, porque no hay estimulación en la casa, más encima estuvieron en pandemia, es complejo y la huerta la tenemos que, no está cerrada tiene como una cosita, una cadena es como que dice ah, no se puede entrar pero no está cerrada, pero las veces que han entrado los chiquillos que yo los he llevado es la planta [hace gestos de romper o tirar una de esta], así es horrible, duele, duele verlo de verdad duele verlo, he tratado con todas las estrategias posibles ir de a poco, hicimos el tema del poroto, hicimos el señor pasto de esto que le hicimos, nada nada, ¿chiquillos vamos a regar la huerta? si, te dicen si y todo, voy a ir con dos, pero estás viendo a uno y el otro ya inundó la planta, se nos ha muerto todo, los pastos, todo lo que hemos hecho con los chiquillos, ahora igual hicieron algo, soy mal habla, si yo dije esto del compost y la directora me consiguió un nexa así como un... como decirlo, bueno habló con una ingeniera agrónoma que vino para acá y dijo ¿ay esto te interesa? y dije sí, que quiero salir a trabajar con los chiquillos porque me cuesta y todo el tema, vino hemos hecho como 3 actividades, le hablé del compost pero ella no me pesco mucho tampoco, debe haber visto que todavía es muy difícil con los niños y que también soy la única interesada, ya hay una brigada verde como del sexto, séptimo no hacen nada, nada, pintaron unos murales allá atrás y no hicieron nada más, entonces y es la brigada verde no hacen nada más, se supone que la brigada se hizo en verdad como para cumplir el eje que yo les digo que hay que cumplir por medio ambiente, nada más entonces cuando te digan ay, ¿hicieron lo del medio ambiente? si hay una brigada verde, pero nadie le pregunta y ¿la brigada verde va todos los días a regar? ¿van a hacer eso?, ¿se han vinculado con los que están interesados, como el prekinder?, entonces, si he hecho actividades con el tema del huerto, ahora plantamos hace poquito estos de tomate y cosas así y yo les explicaba, miren después esto aparece en las comidas y no sé qué, pero la verdad es que como digo conciencia yo no creo que todavía tengan los niños y de hecho me atrevería a decir que casi nadie del colegio, ni siquiera los cursos grandes.

Es como cultural así

Es cultural, es fuerte y yo creo que es muy difícil cambiar eso, obviamente no hay que rendirse, pero es complejo

Claro pero es difícil si no está el apoyo de toda la comunidad educativa en realidad

Si, si, hoy día tenemos consejo voy a reclamar lo de la sopaipillas, pero me parece una indecencia de verdad si los mismos chiquillos:“¿por qué ellos están comiendo sopaipillas?

Y aquí entonces, ¿no hay protocolos que limiten el tema de la comida de chatarra? ¿o no se aplican?

Eso es, no se aplican, porque si hay, o sea lo que te dice el ministerio, el MINEDUC que teni que tener alimentación saludable, pero no hay, si vienen a vender eso siempre, hasta el día del deporte, entonces no, igual lo voy a reclamar porque la directora me escucha de harto, pero de repente hay tantas cosas aquí que hacer que el tema de la alimentación pasa a ser como último, como quinto, sexto plano, porque acá hay temas de convivencia, temas de bullying, temas de todo, entonces lo de la alimentación yo sé que es un tema súper importante y la verdad yo sé que la directora no quiere dejarlo último, pero terminar dejándolo último, porque no es como algo urgente, es como algo muy difícil, algo que implica como tanto trabajo y tanta dedicación y constancia en el tiempo, porque tú podi estar un mes diciendo ya, alimentación saludable, y después dejaste de hacerlo, los niños van a dejar de traer alimento saludable, así que así y el tío de educación física es un cero a la izquierda, yo le dije, hace una comunicación para los apoderados porque yo ya les hice en el principio del año y siguieron haciendo lo mismo entonces, por último los apoderados pueden respetar un poquito más, digo yo a un especialista en teoría de salud física y él no me la hizo la comunicación y dije ya, mira, voy a hacer yo la comunicación y voy a poner tu firma o sea, tu nombre y tú firmas, y sí, sí, sí después hice la comunicación y dije, no, pues si la hice yo, voy a volver a mandar la misma, así que así, esas son las cosas que hacemos como referente a eso...

Ya terminamos, muchas gracias, estuvo muy completa la entrevista, la verdad

Ya que bueno, muchas gracias.

Entrevista Educadora de Párvulos

Ubicación: Valparaíso

¿Qué son los desperdicios de alimentos?

Los desperdicios de alimentos. Acá pasa mucho con las ensaladas, por ejemplo, los chiquillos no la degustan, no se la comen, no la prueban, no la conocen, entonces ahí lamentablemente hay muchos de esos desperdicios. Y lo que sucede así como más con el desperdicio, acá las manipuladoras de alimentos ya hace más de un año, lo juntan en estos bidones grandes, que los parten por la mitad, los juntan y lo que se puede se lo dan a los perritos afuera, y lo otro lo utilizan para los compost afuera, en el proyecto de medio ambiente del colegio. Así que así como que en realidad se desperdicia, en el sentido de que los chiquillos no lo comen, pero se les da un segundo uso, que en este caso la encarga de juntarlos para los animalitos, las cascaritas, ese tipo de cosas, para la huerta que utiliza el profesor al lado.

Eso sería como se trabajan los desperdicios a nivel del jardín. Pero una definición que usted maneje de desperdicios, ¿Cómo sería?

Desperdicio para mí es como darle un segundo utilidad, por ejemplo, de una forma particular, yo hago arroz y al día siguiente con ese arroz hago lentejas, siempre le doy un uso a las cosas, trato de no desperdiciar. Los plátanos se ponen maduros, hago leche con plátano, si están muy maduros los congelo y hago helado, siempre le estoy buscando en el fondo una segunda utilidad. De hecho, igual lo trajimos al aula como proyecto y también le enseñamos a varias mamás a hacer algo similar. El tema del arroz, que podían hacer fritos, tortillas con el fideo. Se hizo como una capacitación, se le dio orientaciones a la mamá en relación a eso, por ejemplo, si hacen carbonada y al día siguiente los niños no quieren comer carbonada, pueden pasar por la licuadora y hacer una crema o las mismas legumbres. Siempre estamos tratando como de cómo se va a educar o reeducar a las familias en relación a ese tipo de cosas.

¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios a nivel de jardín?

A nivel de jardín, obviamente la alimentación, porque también pasa mucho con la leche, entonces lo que se hace ahora es hacer una lista de quienes van a llegar a tomar desayuno o quienes van a

tomar once realmente. Entonces se pide justo, por ejemplo, hoy día habían 19 a las 11, pero yo sé que hay dos de ellas que no toman, entonces no pido leche para ellas, porque a lo largo de la semana se pierden, se botan. A no ser que sepa que van a haber otros dos que yo sé que sí se toman una doble leche, entonces igual pido la de las otras dos chicas que no toman. Otra cosa para que no se pierda, que también pido es pan sin nada o pan con palta, como aleatorio, porque hay algunos que no les gusta con palta, que no les gusta con tomate, y para que no se pierda, se lo comen sin esa verdura, siempre buscando la opción de que las cosas no se pierdan.

¿Y de qué manera piensa que afecta la generación de los desperdicios de alimento a las personas?

¿Cómo afecta? Bueno, ahora tiene que ver mucho con la forma de crianza también, la forma en cómo nos alimentamos en el hogar, porque pasa mucho acá que hay chicos que no conocen las legumbres, pero porque en la casa no las cocinan. Acá nos pasa mucho con la verdura, que de hecho yo ahora en octubre, a mediados de octubre empezamos con un proyecto para que los niños disertan acerca de la verdura para ver la posibilidad de ver esa estrategia, empezar a incorporar, porque no comen zanahoria, la coliflor no comen, yo creo que la única ensalada que va como relativamente bien en el aula es la del tomate, porque si hay tomate con pescado, el pescado lo dejan de lado, tomate con choclo, algunos comen el choclo, algunos comen el tomate, son como bien selectivos y generalmente porque no conocen las cosas.

¿Y cómo podría afectar el que se genere? Porque actualmente en el mundo hay una gran cantidad de desperdicio de alimento y esta cantidad de desperdicio de alguna u otra forma pudiese afectar a las personas. ¿Cómo cree que eso les puede afectar?

O sea, te afecta de manera en el bolsillo, porque si tú no sabes reutilizar o utilizar las cosas que compras, todo se va a la basura después. Pasa mucho por la poca organización que puede haber en un hogar, por ejemplo, hace rato que estamos con el tema del medio ambiente acá en el jardín, hay prácticas que uno las ve en capacitaciones y de una u otra manera, si te llaman la atención, las incorporas a tu vida habitual, por ejemplo yo voy a la feria y toda la verdura la pico, la limpio, la guardo. Esto es para picar, esto es para cocinar tal cosa, esto es para otra cosa, esto no sirve

para hacer ensalada, para un guiso, esto para la cazuela, etc. Entonces, mi cajón de verdura está vacío, pero porque la verdura está distribuida para que no se pierda, podría decir que voy a picar verdura el lunes para el martes, no, no puedo para la semana, entonces, eso hago el fin de semana y así me organizo. También pasa por un tema de organización y de incorporar prácticas innovadoras a lo que respecta a la cocina, estar un poco, con la actualidad, que a la larga, igual hay cosas que las ves en cualquier red social y si te llama la atención las puedes incorporar a tu día habitual, y también las puedes incorporar a la aula.

¿Qué acciones o estrategias puede aportar usted o la educadora en general para poder disminuir los desperdicios de alimento dentro de su desempeño profesional?

Como te decía anteriormente, nosotros lo hicimos a través del proyecto lenguaje, proyecto de medio ambiente en el fondo, que apunta a los dos temas, y uno de los temas que se puso a servicio de la familia fue la cocina sustentable, por ejemplo hay una niña que disertó, ella tenía un queque y el queque después no se lo comió y esa familia hizo cocadas con ese queque. Otra familia que trae el asunto del plátano con leche, entonces de alguna u otra manera se le entregaron los tips y la información a la familia a qué se refería el concepto de cocina sustentable, algunas familias engancharon con ese tema, y a raíz de eso también nace la inquietud de este mismo tema abordarlo en las entrevistas pedagógicas, poder entregarle tips a la familia en relación a la alimentación, a los beneficios, a lo importante que haya una alimentación equilibrada en el fondo que va de la mano de la organización que ellos tienen. También se hace mandar la minuta, por ejemplo, en la entrevista inicial, cuando los niños se incorporan al jardín, es involucrar a la familia a que ellos cocinen similar a lo que se cocina acá en el jardín infantil, para que no haya ni deserción, ni que los niños se vayan antes del mediodía sin almorzar, porque la alarga tampoco se amplía a las jornadas si ellos no se alimentan. En ese sentido, nosotros somos súper exigentes, no es necesario que se coma la porción completa, pero por último la mitad de la ración o la mitad de la ensalada, o la mitad y el postre, pero no podemos tener un niño todo el día sin comer, porque a veces igual las familias te dicen, tomó desayuno, se comió un tremendo pan, y qué sé yo, y después tú le preguntas a ellos y no es tan así, o en otra ocasión tú te das cuenta que no comen pan, entonces claro, si sacas la cuenta, tampoco puedes tener un niño más de 4 o 5 horas sin

comer. Y también uno conoce su grupo, de que si no almorzó, a las 3 tampoco va a tomar leche, en cambio, si comió poco y a las 3 yo sé que se va a tomar la leche y el pan, por último lo dejo, pero generalmente son como tipos de estrategia en el fondo. Involucrar a la familia, reeducar, educarlo, rescatarlo, entregar información, nosotros a través del WhatsApp entregamos harta información al respecto, y como les digo, por el proyecto que se hizo este semestre, que lo abarcamos con una de esas temáticas.

¿Y además de la familia, junto a quienes más podría implementar estas acciones o estrategias para poder aportar a la disminución de los desperdicios de alimentos dentro del centro?

Acá en el Jardín Infantil, nosotros lo hicimos con la familia y también se está incorporando con las funcionarias. Por ejemplo, hay una de las chiquillas que de repente tiene en su casa una torta y la trae para compartir, entonces todo lo que es para compartir se deja acá en el centro de la mesa, otra forma también de que se reutilice, es que una de las chiquillas que de repente dice, fue una visita y me llevó jamón y en mi casa nadie come jamón, así que ahí está para compartirla. Generalmente es como esa una de las estrategias que se incorpora acá con los funcionarios. Hay algunas que no se, les regalan chocolate y no comen chocolate y los traen, o estas cosas saladas, siempre se está como el concepto de compartir, para que no se pierdan.

¿Cuáles creen que serían las dificultades que se pueden presentar al trabajar los desperdicios de alimento en los centros educativos?

Yo creo que van a quedar la poca información, la falta de capacitación respecto a esto. Puede pasar con un tema generacional, también con un tema crianza, por ejemplo, no como para criticar ni mucho menos, pero realmente la gente joven es como más de comer, no sé, fideos, arroz, comida chatarra, lo más fácil. Entonces, claro, hay como mucho desperdicio en el fondo, yo creo que pasa por voluntad también, falta de información.

¿A nivel de centros educativos en general existen protocolos y normativas para poder tratar este tema sobre los desperdicios? ¿De qué hacer cuando los niños no se alimentan?

Lo que yo tengo entendido, las indicaciones son botar, botar, botar y botar. Acá por un tema de que nosotros trabajamos con el tema del medio ambiente y la tenencia responsable de mascotas. Por ahí se moldeó la situación a que se haya incorporado esta estrategia de los bidones. Es como una estrategia de jardín, por parte de las manipuladoras y que a la larga repercuten todas, porque todas ya sabemos. Por ejemplo, antes no nos comíamos toda la comida del plato y lo botábamos, entonces ahora no, partimos con el plato para allá y lo echamos a este recipiente que la manipuladora junta. Entonces, ya todas tienen conciencia y las chicas nuevas que van llegando les decimos, no, la manipuladora ahí abajo del mesón tiene un pocillo y se echa la comida, no se bota, porque que es para los perritos, lo único que se bota de repente son las ensaladas, porque están aliñadas, es más difícil como echárselas a los perros, que tampoco les sirve a los profes del lado. Pero es como lo único que se bota.

¿Y eso sería como, para poder hacerlo, tuvieron que tener algún permiso como con JUNJI o algo?

La verdad que ahí lo ignoro. No sé si tuvieron que pedir algún permiso, no sé si tienen alguna libertad respecto. Ella lo hizo por iniciativa propia y por algunas indicaciones o comentarios, hay algunas que están más como a la vanguardia en el tema del medio ambiente y que ellas hicieron como comentario y las tías engancharon, pero no sé si hay un permiso ahí.

Claro, porque en los distintos jardines algunos tienen eso, otros están con algunos proyectos que son sobre lo mismo. Entonces se repite esto en algunos jardines.

Que en el fondo la mayoría de los jardines ahora están con el sello de medio ambiente, entonces buscan una estrategia para seguir los mismos alineamientos. Es como eso en el fondo, creo que pasa por ese tema también.

Y bajo lo que usted ve en el aula, la forma en la que se le presentan los alimentos durante las comidas en el centro educativo ¿aporta a que se generen más desperdicios de alimento? ¿Y qué se podría hacer?

Mira, nosotros somos como super recurrentes para eso, pero... autorreferentes. Nosotros siempre estamos buscando estrategias con las chiquillas, por ejemplo, a mí no me gusta particularmente que les pongan encima del arroz el pescado, porque si a los niños no les gusta la verdura, no les gusta el pescado, no les gusta el mismo olor. Generalmente uno tiene que partir uno, si hay cosas que no te gustan, no es que yo le voy a decir no, no coma pescado porque a mí no me gusta, igual se lo trato de incorporar y dar, pero tampoco que uno le exija. Pero si viene el arroz en un lado y el pescado en el otro, tiene la opción de por último comerse el arroz, entonces también tiene que ver mucho con la forma, porque todo entra por la vista, y no porque sean niños uno no va a respetar esa parte. Entonces yo siempre le digo a las tías, pero busquen otra forma, no sé, la misma zanahoria que a los chiquillos igual les llama la atención que vayan cubitos y que los cubitos son cuadraditos y eso, entonces claro, a lo mejor lo prueban y lo van a agarrar con el dedo, presión de pinza. Yo creo que la forma en como se presenta la alimentación igual es una carta a favor en el fondo, por ejemplo, pasa también con la leche en la tarde, o sea, igual no es factible el hecho de que ya todavía estén usando bombillas, pero con la misma bombilla los chiquillos revuelven un poco la leche, porque igual de un rato para otro la nata se pone fea y se baja y se separa, o sea, yo creo que a ninguna de nosotros nos gustaría estar tomando esa leche, entonces por último con la misma bombilla los chiquillos la revuelven, se enganchan un poco. Por otro lado, las estrategias verbales que uno utiliza, por ejemplo, lo fuerte que te vas a poner, que te va a crecer el pelo y que no sé qué, la verdad yo creo que también pasa por un tema de la motivación que tenga la adulta, y la importancia que uno le vea la alimentación, porque también he escuchado a muchas funcionarias a lo largo de mi carrera que dicen que, no importa si en la casa come o la mamá verá ese cachito de ella, y tampoco es lo que corresponde, uno igual tiene que tener compromiso en ese sentido, nosotros estamos formando un ser integral y tiene que ser en todas las áreas, en lo emocional, en lo que es conveniente y en la parte de alimentación igual es importante, pero ahí también va de la mano de la familia, yo creo que es un trabajo en grupo, en todo el mundo.

¿Qué sucede con los alimentos que los niños no consumen? ¿Ellos tienen conciencia de lo que pasa con el alimento que no consumen?

Generalmente, se llena un plato con los desperdicios y nosotros siempre les hemos explicado que lo que no se comen va para los perritos, y eso va buscando estrategias en el fondo, así como la magia que nos permite trabajar en esto, jugar.

¿Qué factores podrían aportar o apoyar al trabajar esta temática?

¿Qué factores? O sea, que es un tema actual en el fondo, primero que todo. Es un tema que uno lo ve, hay más gente yo creo ahora que está comiendo en forma más sana y que la verdura es lo que más se propicia acá en el jardín, por ejemplo, acá los alimentos no son fritos, son al horno, igual se privilegia la alimentación saludable, equilibrada, se supone que lo que reciben los niños acá basta con una cena suave en la casa y hasta el otro día, entonces, en cuanto a proteína y todo eso, es equilibrado lo que ellos reciben acá. Por eso uno de repente molesta a las familias, porque si uno toma desayuno acá, almorzó a medias y tampoco tomó once, claro, ahí es necesario que haya una alimentación un poco más variada.

Y como a nivel de jardín o usted como de en sala, ¿ha tenido que pedir el modificar la minuta alguna vez en general?

Nosotros hacemos el levantamiento de eso, pero lo tiene que autorizar la JUNJI, en ocasiones sí lo ha hecho. Por ejemplo, el día que hay arroz, es como insano mandarle de ensalada de coliflor, igual tiene que ser algo que sea más jugoso, por ejemplo como el tomate, esos cambios como que de repente se han levantado o el hecho de que hace años atrás el pan era con dulce de membrillo, los niños no se lo comían, no les gustaba, entonces se perdía, por eso también se levantó y se cambió por otra cosa y ahora tenemos la opción, la alternativa de que las tías, pueden mandar ocho panes, cuatro panes pueden ser con palta y cuatro panes sin nada, entonces los niños tienen la opción de que comen pan con palta o pan sin nada.

¿Y la comunidad educativa tiene alguna iniciativa como propia sobre este tema?

No, acá en el jardín a lo más lo que se les junta a los perritos es lo que se colabora para la escuela. Pero así como jardín no, porque nosotros estábamos abarcando muchas temáticas en lo que respecta al medio ambiente, entonces somos cuatro niveles nomás y era mucha la

responsabilidad. Aparte de todas las otras cosas que uno hace, era como incorporar más cosas, entonces nos abordamos este año algunos temas nomás del medio ambiente, después se dejan de lado. Luego el próximo año tomamos otros cuatro y cada nivel se hace cargo de un tema de aquí que traspasa todas las zonas, la alimentación saludable la veo yo con el comité del centro padres y yo doy ideas con mi equipo. Nosotros con la información de los comités generamos ideas para que las hagan los demás niveles. El comité del medio ambiente genera ideas en relación al agua, si no me equivoco, entonces cada comité tiene una temática de lo que es el medio ambiente y traspasan las ideas para que nosotros las adecuamos a los niveles que corresponden.

Y por último, ¿cuál crees que sería el mayor desafío para las educadoras en este tema?

Yo creo que el desafío es educar o reeducar a las familias, porque pasa por ello, hay muchas estrategias que uno busca, pero pasa que los niños comen ciertas cosas acá, pero en la casa se olvida porque no las cocinan, porque a las mamás no les gusta, les da asco, o sea, eso es lo que te manifiestan ellas, te dicen, Ay tía que bueno que comas lentejas, aunque yo en mi casa no hago porque es asqueroso. Claro, si tú escuchas a tu papá, a tu mamá decir eso, ¿con qué ganas te la vas a comer? Porque algunos te dicen, por ejemplo yo no como lentejas porque me duele la cabeza ¿eso a quién se lo escucharon? A la mamá, a la abuela, al tío, a la tía. No sé, eso es asqueroso porque le falta sal. ¿Qué saben de la sal? No sé, muchas veces es eso, yo creo que hay que partir por las familias, por reeducarlos. Cuando los vienen a buscar, venían con un suflé, una papa frita, etc, y ahora cambió por un plátano, por una fruta, por una botella con agua, también pasa por el ejemplo que uno les da, porque yo tampoco le puedo decir a los chiquillos, no tomen bebida y voy a estar con una Coca-Cola en la mano, entonces también tiene que ver con todo eso, por ejemplo, por eso mismo que nosotros de repente probamos las ensaladas frente de ellos, a veces sí sabemos que va a quedar un plato de comida, lo tenemos cerca de nosotros, y le vamos verbalizando yo voy a ganar, yo me estoy comiendo todo, mira que rica la papa, que rica la lenteja o que rica la acelga, o sea, por eso es que uno a veces hace eso de comer junto a ellos, porque somos modelos en todo momento, tenemos que ser modelos positivos, eso es lo que yo generalmente en la reunión de apoderados, talleres o en las entrevistas pedagógicas se aborda el tema de la alimentación. Y eso es lo importante.

Ya, muchas gracias. Esa era nuestra entrevista.

De nada.

Entrevista Directora Jardín Infantil

Ubicación: Quilpué

Primero que todo, nos gustaría dar una descripción de ¿Qué son los residuos orgánicos?

Ya, los residuos orgánicos son todo lo que queda en el fondo, que sea de productos naturales, de los alimentos que ya no van a ser consumidos. Ya, en este caso, nosotros en el jardín consideramos como residuos orgánicos todo cuando pelamos las verduras, lo que queda extra y que los niños no van a consumir. Eso es un residuo orgánico para nosotros.

¿Dónde considera mayoritariamente que se generan estos desperdicios?

Ya, generalmente en la cocina. Ahí es donde, por lo menos en los jardines infantiles, los residuos orgánicos, donde más hay residuos orgánicos es en la parte de la cocina. Ya sean salas cunas, porque son dos cocinas en mi jardín, por lo menos, en salas cunas o en jardín jardín. Porque al principio se bota, se botaba toda esa basura. Entonces, se hizo un trabajo para que eso no pasara, sí. Pero sí, y es mucho residuo orgánico, lo que se va mucho, mucho. Yo creo que, sí mi jardín tiene un jardín de 90 y es tanto, me imagino los colegios, por ejemplo. Así que sí, es un recurso muy desaprovechado.

¿De qué manera piensa que afecta la generación de desperdicios de alimentos a las personas?

Yo creo que más de lo que afecta, obviamente afecta al medio ambiente, todo lo que podamos ver hacia el futuro o un presente, porque ya tenemos un cambio climático importante. Yo creo que hay una desinformación fundamental e importante que no hemos sido capaces de transmitir en la parte educativa. Si bien mi jardín está orientado a que puedan, o sea educar a la familia, a

los niños sobre todo, que son la generación presente, no futura. Si bien nuestro jardín es un espacio que está orientado a esto, generalmente no se ve así. Entonces, el mayor impacto social que puede ser es la desinformación. Eso es algo que yo creo que está siendo muy grave en este momento.

¿Qué acciones o estrategias puede realizar usted para aportar a la disminución de desperdicios dentro de su desempeño profesional?

Primero que todo, mi jardín tiene 30 adultas que trabajamos en distintas profesiones, gente educativa, educadora, manipuladoras de alimentos, auxiliares de servicios. Y lo primero que uno debe hacer es motivar, esa es la parte más difícil. La motivación, la organización, el sentido, ya, eso es un trabajo previo amplio, donde uno le tiene que entregar, así como, si estás tan convencido de lo que estás haciendo, que tienes que convencer a 30 personas más, de que esto es, esto es lo que nos ayuda a nosotros, lo que nos va a ayudar a los niños, lo que va a ayudar a las generaciones, todo. Porque si no partes desde ahí, no funciona, cualquier proyecto bonito que tú puedas tener no va a funcionar. Entonces, organización, compromiso, el compromiso, ser responsable con lo que estay haciendo, organizada, porque es una tremenda organización que llegar a que los niños hagan lo que nosotras debíamos hacer, ya es una organización tremenda, y sobre todo motivar. Ya, eso es lo primero. Y para eso hay que hacer muchas charlas, hay que dar muchas temas no sé ...capacitaciones, hablar en un lenguaje constante dentro del espacio, de lo que se está haciendo, tenemos que convencer. Ya, así que por lo menos esa parte, nuestro espacio ya está listo, porque aquí no es solo la agente educativa la educadora, o sea, la auxiliar de servicio, por ejemplo, son las que revuelven la tierra, o sea, el compost que tenemos, las manipuladoras de alimentos son las que nos separan el residuo orgánico, que es la cáscara de los huevos, entonces, todos tienen un trabajo, todos tienen un rol y un trabajo para que esto, para que los niños sea más fácil entender lo que estamos haciendo.

¿Cuáles serían las dificultades que se podrían presentar al trabajar los desperdicios de alimentos en los centros educativos?

Las dificultades son la falta de compromiso, que podrían... la desmotivación, todo lo contrario a lo que decía anteriormente, que el liderazgo no sea, a lo mejor, el más adecuado y sobre todo, más que el liderazgo, los sentidos. Porque cuando las cosas se hacen con un sentido de trasfondo, cuando le das sentido a lo que haces y no haces por hacer, ahí recién como que el adulto engancha. Y los niños también. Tienes que hacer sentir a los niños que eso es un, que es lo fundamental para sus vidas, y obviamente también hay otras dificultades como, no sé po, los espacios, Pero al final, todo eso es superado cuando hay una motivación de por medio. Porque nosotros, no sé, hicimos por ejemplo la compostera, la más grande que tenemos con pallets y una familia la hizo. Entonces no fue nada como que tuvimos que gastar millo... como cien lucas para hacer, no. Todo es con.. todo lo que nosotros apuntamos tiene que ser desde la reutilización, Y lo otro es que nosotras también nos capacitamos, por lo menos las educadoras y yo, que somos como las que tenemos que siempre impulsar, nos capacitamos con otro colegio. Así que hacer redes es muy importante, con el Colegio Patagual, no sé si ustedes lo conocen, que está en Limache.

No, no lo conocemos

Es un colegio que está ya certificado, por el... tiene una certificación del medio ambiente y está mucho más avanzado. Entonces hicieron una capacitación y en trabajo con redes nosotras fuimos. Y nosotras siempre tuvimos miedo de hacer esto de los recursos orgánicos y separarlos porque dicen, no, es que atrae ratones, no es que atrae bichos, no es que los niños no pueden tocar esto porque... Entonces hay mucho prejuicio frente a eso. Hasta que decidimos así, mira y nos dimos cuenta de que esto ya no daba más porque cuando las manipuladoras botaban, primero era como que se botaron. Un montón de verduras. Y después se desparramaba todo, así como que dejaban las bolsas, se desparramaba. Y dijimos un día, así como, ya, hagámoslo. Si llegan los ratones, bueno, paramos. Pero yo nunca he visto que lleguen ratones y nunca pasa al contrario. O sea, no tiene olor, si se mantiene húmedo, si le ponemos tierra, si se revuelve constantemente no es ningún problema. Tenemos tierra de hoja, tenemos materiales orgánicos que están siendo súper buenos para todo nuestro jardín.

¿Se encontraron con alguna norma o alguna normativa que de alguna u otra forma les impidió realizar algo?

No, mira, o sea, INTEGRRA igual no tiene ni una normativa contra eso, pero a lo mejor si algún prevencionista lo hubiese visto, hubiese dicho que no. Pero eso también tiene que ver como uno convence al otro de que es importante hacerlo nomás, y de hacerlo. Porque si bien hay hartas normativas para todo, sobre todo en INTEGRRA, como es la cantidad de normas y protocolos que tenemos, cuando nos convencemos y cuando somos fieles a nuestro proyecto educativo, es difícil que nos puedan decir así como no.

¿La forma de presentar los alimentos durante la comida en el centro educativo a los niños y niñas aporta a la generación de desperdicios?

Nosotras presentamos el alimento... bueno, más que la... hay una presentación de lo que los niños van a comer en el momento obviamente, ya vamos a comer esto, los nutrientes, pero esto también es algo constante. No solo en el momento, porque eso es una parte de la educación que tienen los niños al saber qué es lo que están ingiriendo, Y esto, sí, podría ser porque los niños también, o sea en el fondo ellos también son los que saben, por ejemplo, ya no sé, si se comieron papa o comieron puré, saben que la cáscara va a estar afuera y ellos van a tener que ir y echarlo en una compostera. Entonces saben todo el proceso que hay para que llegue ese puré a su mesa, por ejemplo.

Entonces dentro de eso la estrategia que ustedes utilizan para que los niños ingieran ¿es concientizar un poco de todo el proceso que tienen dentro de su alimentación?

Si, si. Todo el proceso que los alimentos, todo lo que ellos consumen viene de la naturaleza. No sé, por ejemplo, hacemos campaña de que los vecinos cuando tienen árboles frutales los llevamos para que ellos puedan sacar las frutas. Porque nosotros vivimos en una ciudad, entonces es difícil. Aquí en Belloto por lo menos hay muchos árboles frutales. Entonces, o como los vecinos ya saben, ellos mismos nos llevan sus residuos orgánicos para echarlos a la compostera. O nos llevan de sus árboles, así como las nueces, un montón de cosas. Ehh que ellos tienen y le decimos así como, oh chiquillos, la vecina trajo nueces del árbol que está acá. Entonces hay todo un proceso

que ellos saben, como es este círculo. Y aparte tenemos una lombricera, entonces ese es otro espacio donde ellos también...Pero eso es como ya más pedagógico, porque ellos hacen un menú, por ejemplo, para lombrices. Ya por ejemplo, el lunes les dan así, cáscaras de tomate con no sé po, con papa y no sé po, lechuga, lo que queda. Entonces los niños van, les pican como chiquitito y eso van y lo ponen a las lombrices. Entonces ahí se crea el humus, el humus nos sirve para la tierra, la tierra nos va a dar los tomates y ahí vamos haciendo de nuevo todo el círculo.

Maravilloso. En la actualidad, ¿Qué factores podrían aportar o apoyar el trabajar de esta temática en los centros educativos? Por ejemplo, más incremento de parte del Estado, alguna política que rija esto.

O sea, yo creo que esto es, debería ser una política para todos los espacios educativos. O sea, debiera ser una forma de vida de todos los espacios, de la mayoría de las personas. Ya, pero... claro, las políticas están muy centradas en que los niños aprendan cosas que igual van a aprender, como matemática, lenguaje, historia, que al final van a aprender igual, a sumar, a restar. Yo siempre les digo eso a las chicas de los jardines. Aquí no nos tenemos que preocupar, aquí hay que preocuparse de otras cosas. Del ámbito personal, por ejemplo, de que los niños convivan, de que aprendan a convivir con la naturaleza, con los demás, de que aprendan a no sé.. empatizar con el otro. Ese es nuestro punto y nuestro fuerte. Porque para enseñarles lenguaje y que matemática, y que son los rangos que tienen que estar siempre más altos, a ustedes les van a aprender igual. Y lo otro es que los niños también aprenden con, no sé, esta misma matemática, aprenden también con todo lo que sea recursos naturales. No sé, si nos traen nueces, ya vamos a contar las nueces, vamos a clasificar, vamos a hacer patrones. Entonces, para mí esto deberían ser políticas que están instaladas en todos los colegios como algo normal, en el fondo, no como un extra o como un proyecto como nosotros lo tenemos como un proyecto, sino que debiera ser normal poder hacer este.. esta separación de residuos, que los niños comprendan que esto es un ciclo, algo como desde su vida. No como algo que tienen que trabajarlo así como constantemente.

Por ejemplo, usted habló del trabajo de la comunidad, que la comunidad de alguna u otra forma llegó a dejarles desperdicios. ¿Cómo se generó eso?, ¿También hicieron como charlas?

Nuestro proyecto educativo siempre incluye a la comunidad, siempre. Cualquier proyecto educativo siempre debería incluir a todos los ejes, los niños, las familias, la comunidad en general y emm.. el equipo. Entonces, cuando iniciamos nuestro proyecto, la comunidad se entera de que estamos ahí porque igual es responsabilidad de nosotros salir hacia la comunidad, porque somos un aporte a la comunidad. No es al revés, nosotros somos estatales, somos integrados y es estatal, así que sí o sí tenemos que ser un aporte a la comunidad. Ya ellos se enteran primero por el proyecto educativo y después porque todas las actividades que hacemos en el jardín las invitamos a la comunidad. O a la presidenta de la junta de vecinos, a la vecina al lado, siempre. Y cuando hacemos reuniones también las invitamos, sobre todo. Estamos en un proceso de certificación de medio ambiente, así que, con mayor razón, así hemos invitado a todos, porque como nosotras, como jardín, podemos ser un aporte real a Belloto centro. En Belloto centro no hay espacios, por ejemplo, para que los niños jueguen. Hay muy poca área verde, es un lugar mucho más industrializado. Entonces, ¿Cómo podemos generar un aporte nosotros a la comunidad y viceversa también? Cómo nos vamos acoplando..

Muchísimas gracias por el tiempo y también por la disposición.

Gracias a ustedes

Entrevista Ingeniera de alimentos, encargada regional sección de alimentación estudiantil

Ubicación: Viña del Mar

¿Alguna definición de desperdicio de alimentos desde la institución?

No, no existe una definición técnica de desperdicio de alimentos, lo que existe son los manuales operativos de las empresas, porque cada empresa que trabaja para prestarnos el servicio de alimentación tiene un manual; un manual operativo y un manual de recetas. El manual operativo

regula todo lo que es la operación dentro de la cocina, es decir, procesos de sanitización, preparación, elaboración misma ¿no cierto?, y el manual de recetas, como su nombre lo indica, es la receta, con el paso a paso de una preparación, en el proceso del manual de operación por lo general el concepto que se utiliza para tratar los desperdicios ya preparados o ya elaborados es el de desconche ¿ya?, y eso está definido como el resto de lo que queda en la bandeja que el niño no consumió o que el usuario no consumió y se mide en gramos, se pueden contabilizar en gramos o en kilos, pero eso, no tenemos una definición exacta.

Entonces, en el ámbito de programa alimenticios de la JUNAEB, ¿se consideran los desperdicios de alimentos en la base de licitación o existe alguna política interna que haga referencia a eso?, ¿Sería solamente el tema del desconche la forma que utilizan cuando ustedes licitan?

Sí, porque está definido así en los manuales como te digo de operación, ahora cuando dice se considera, simplemente se habla de desperdicio o de productos no consumidos o de desconche simplemente.

Para la JUNAEB, el desperdicio de alimentos ¿es una problemática?

Por supuesto, y una preocupación latente y cada vez recobra más importancia, y mira, acá lo principal es el trabajar para que no existan desperdicios desde el punto de vista de optimizar los recursos, y todo esto tiene una lógica en el sentido de que la puesta institucional es que no hayan desperdicios, primero porque se cocina de acuerdo a lo que realmente se necesita, entendemos que, sobre todos los niveles más bajos en educación parvularia hablo de kínder y pre kínder, que esos son los niveles que JUNAEB atiende porque JUNJI atiende medio mayor, medio menor, niveles más bajos, y entendemos que los niveles más pequeños que JUNAEB atiende que son kínder y pre kínder, la asistencia a clases es muy irregular y depende de muchos factores; de factores de salud, de factores de decisiones familiares y muchos factores que la institución no controla ¿ya? Sin embargo, nosotros nos regimos por un presupuesto anual y a su vez un presupuesto mensual, y ese presupuesto alcanza para una determinada cantidad de raciones que se divide por mes y por día, entonces, cuando tú haces una estimación o una programación, haces

una programación mensual para todos los colegios que se atienden por día de servicio, pero tú entiendes que esa programación por ejemplo, dices 100 raciones para este jardín todos los días en el mes de marzo, pero tú entiendes que todos los días del mes de marzo no vas a tener la misma asistencia, entonces la primera apuesta es a la conciencia en el sentido de que exista una coordinación permanente y directa entre la directora o la profesional educadora que exista en el colegio con el personal manipulador de la empresa nuestra que está también permanentemente y todos los días en el colegio para que se prepare lo que se va a necesitar, esa es la primera apuesta o concientización que uno hace es que uno promulga todo el rato en la organización del programa, sorteando eso y apostando a que se da la coordinación, entonces un día de lluvia uno dice, la educadora debiera decir a la manipuladora: ¿Sabes qué? Vinieron de los 100 niños llegaron 75, totalmente comprensible ¿Verdad? entonces, ¿Qué hace la manipuladora? No prepara las 100 raciones, prepara las 75, entendiendo ya ese ajuste, ya te liberas de tener esa cantidad de raciones como desperdicio y no las tienes como desperdicio, sino que las tienes como materia prima no elaborada, ya no es un desconche, sino que es un excedente de materia prima no elaborada porque ya está abastecido, ya está en el jardín ¿Por qué está en el jardín? Porque tú compraste las 100, ¿Por qué? porque tú programaste las 100, ¿Me entiendes? Entonces llega esa coordinación, ya la sorteaste, ya la conseguiste que es un gran logro, ojalá en todos los jardines funcionaran así ¿verdad?, lo digo así, porque lamentablemente no funciona así, no siempre se da esa comunicación y esa coordinación, pasas la bandeja y el chico lo que debiera o idealmente suceder, es que el niño consuma del 80 al 100% del alimento que tú le pasas en la bandeja, si eso ocurriera en forma ideal, no tendríamos desperdicios, pero ahí va la otra patita del asunto que es el hábito alimenticio, el hábito alimenticio que el niño tiene y que trae de su casa coincide con la estructura alimentaria que tú como institución estas entregando, es decir, que el niño tenga un hábito de comer frutas, que tenga el hábito de comer verduras, que tenga el hábito de comer con menos porcentaje de sal, que tenga el hábito de comer en justa medida las verduras, las frutas, la carne que tú le estás entregando, entonces que encuentre rica la comida y se la coma, que no tenga aversión a los colores, que no le tenga miedo al verde, porque los niños de hoy día le tienen miedo al verde y que consuma del 80 al 100% de la bandeja, entonces tú dices: ahh problema superado, no tengo tanto desperdicio ¿Qué es lo que hoy día ocurre? Todo lo contrario, primero

que nos cuesta mucho la primera coordinación que les cuento, que la manipuladora tenga esa coordinación con la directora o la encargada del colegio. Segundo, que pasamos la bandeja y ese porcentaje no es del 80 al 100, sino que el consumo es en enseñanza básica es del 65% hacia abajo, o sea el niño come, pero no come el 65% como máximo, esa medición es super variable y poco precisa, no tomen ese 65% como algo exacto, es super variable, como cuanto niño existe, porque es tan variable como cuantos hábitos alimenticios cada familia puede incorporar en su propio hijo. Entonces son variables que no podemos manejar institucionalmente, lo que sí podemos manejar y estamos muy conscientes de que hacer de inculcar mucho en nuestro mensaje, en nuestro mails, en nuestra bajada comunicacional esto de “hagamos un uso responsable de la alimentación”, hay toda una cadena que viene detrás, si yo ajustó la cantidad de raciones que abastezco, yo ajusto la basura, ajustar los desperdicios y voy ajustando todo y ahorro en recursos fiscales porque todo esto es plata fiscal, no es plata mía ni de lo que estamos acá, es plata del estado, es plata de todos, entonces sí hay una preocupación constante. Ahora, ¿Qué pasa cuando tú vas a un jardín infantil o un colegio? Tú le dices: “Sabes qué tu consumo histórico dice que has consumido el 60% de las raciones que te estamos abasteciendo en los últimos 3 meses, así que yo te voy a empezar a abastecer el 60%, no más”, y te responden como: “Noo ¿Cómo me vas a dejar sin comida para tantos niños?, por favor no me disminuya”. Y agregas: “es que no la estás consumiendo”, y ella te reitera: “es que esas familias se van a quedar sin comida”. El impacto social que genera el decirle a un colegio que les vas a quitar comida es muy grande, porque esa directora, educadora o director no se va a enfrentar a los apoderados a decirles: “¿Oye sabes qué? Te voy a dejar sin comida”. Entonces hay todo un revuelo social que se genera también frente a la decisión de decir, de tomar conscientemente la decisión de decir: “¿Sabes qué?, Yo apoderada, no estoy haciendo uso correcto del programa de lunes a viernes, y no estoy inculcando que mi hijo haga uso correcto del programa, entonces yo voy a renunciar al programa y le voy a dar el pase a otro que efectivamente hagan uso de ello”, es todo un círculo.

Ser parte del programa también implica otros beneficios después del colegio

No, eso es un mito que nos ha costado mucho derribar y que bueno que aparezca para que pueda ser esclarecido. El programa de alimentación es dinámico, yo hoy día puedo ser beneficiaria y

estar y consumir, ir de lunes a viernes al comedor y comerlo y todo, y mañana decir: “no me acomoda la minuta, no me logro acostumbrar en la estructura alimentaria, voy a renunciar al programa”, y no voy a tener ningún impacto y el día de mañana voy a poder postular una beca a la universidad y en ninguna parte va a salir en mi Rut ¿Por qué? Y esto es súper importante, porque el programa no es nominado, en ninguna parte hay una nómina que diga: “Nataly Gallardo fue beneficiaria del programa en tal colegio, con su Rut tanto y en tal fecha renunció al programa por tanto, ahora no puede postular a ninguna beca del estado”, eso no existe, no es nominado. Hoy día lo que ocurre es que JUNAEB va al colegio y le dice al colegio: “yo te voy a asignar 60 raciones de enseñanza básica, tú, directora del colegio, que conoces a tus alumnos y sabes quienes son los que más lo necesitan, decide a quien se lo entregas, y si dentro de los alumnos a los que tú decidiste algún día no vinieron, pero tú tienes las 60 raciones diarias y están preparadas, dáselas a otros, no la pierdas, porque si la pierdes son más desperdicios, son más desconches, más comida botada”. Pero eso ya no existe, hace muchos años que el programa dejó de ser nominado y nunca, aunque fuera nominado, tenían un impacto en una beca posterior, es un mito que se decía claramente para que los alumnos consumieran, para estar presentes en el comedor, para que el colegio se evitara este trámite de devolver las raciones.

Continuando, en los centros educativos, ¿Cuáles serían las dificultades que se pueden presentar al trabajar los desperdicios de alimentos para su disminución?

La primera restricción como de tipo administrativa que tenemos que tener presente, es que estos son recursos fiscales que por ley están destinados a estudiantes ¿Ya? Eso es lo primero que tenemos que tener claro de principio a fin, desde que llega al camión con la caja de papas al colegio, esa caja de papas por recurso fiscal está destinado a los estudiantes, o sea no podría comer ni un auxiliar, ni un profesor del colegio, las manipuladoras obviamente porque están en el sistema, ni el perrito del colegio, nadie, nada, es por ley, así lo dice la ley, y así se debe cumplir la ley, entonces, qué pasa cuando yo digo: “quedaron 30 raciones de porotos en la olla preparada, que pena botarlos porque en verdad hay gente que afuera tiene hambre”, y sí, comparto el sentido social de aquello, sin embargo ¿Sabes tú qué tratamiento se le va a dar a esos porotos que tú vas a regalar?, ¿Te haces tú responsable por esas raciones que vas a entregar?

¿Se refiere por temas de que si se pueden intoxicar de acuerdo al manejo?

Claro, ¿Quién va a tomar eso?, ¿Quién lo va a repartir?, ¿A qué temperatura se va a almacenar?, ¿Se lavó las manos esa persona que lo va a consumir después?, ¿Quién se hace responsable?, porque yo me hago responsable o la institución por lo que entregó en la bandeja, y yo para que esa bandeja salga sin contaminación, tomé todos estos resguardos, todos estos controles, exijo todo esto a la empresa, y si la empresa no cumple con algo, yo le cursé una multa, voy a supervisar porque existen contratos y existen garantías, pero hasta ahí, de ahí hacia allá no, la institución no se puede hacer responsable por el manejo de raciones que faltan ¿Ya? Eso sí quisiera yo manejarlas en el sentido de que algún humano las consuma que no sea del colegio. Si yo quisiera tomar los desperdicios como desconche, después reutilizarlo, tampoco puedo hacer un compost porque el compost lo que necesita es materia orgánica, no comida preparada y eso lo estamos pilotando, ya se está haciendo en 3 comunas del país de la región a nivel piloto; en San Esteban, en la comuna de Calle Larga y en la comuna de San Felipe, y ha dado buenos resultados en el sentido de que nuestra minuta no sé si ustedes la pueden googlear o les puede aparecer, está muy robustecida de frutas y verduras, tiene mucho material orgánico, entonces las tías han sido capacitadas en este piloto para que cuando ellas están elaborando la materia prima, sacan la materia orgánica, la separan de la materia no orgánica y la ponen en un contenedor que proporciona el colegio, el colegio toma ese contenedor, no la tía, y alimenta la compostera que debe estar lejos de la cocina, en un lugar especialmente adaptado para aquello, con las debidas protecciones necesarias para eso, y alimenta la compostera y produce el compost, incluso en un colegio tienen vermicompostera, y les ha funcionado súper bien. ¿Qué resguardos hay que tener? Principalmente que la tía no puede alimentar la compostera porque la manipuladora dentro de la cocina está cumpliendo un flujo de normas de higiene, y no le puedo pedir a la tía que está cocinando que salga a alimentar algo porque está la basura, porque hay contaminación cruzada, ese es el principal resguardo, y el otro es que el colegio se haga cargo todo el tiempo de la mantención de la compostera y del resguardo de la compostera, ¿Por qué? porque suele suceder que de marzo a diciembre la compostera funciona perfecto porque siempre hay alguien en el colegio, pero te aseguro que en fiestas patrias va a estar el colegio cerrado, y si esa compostera no tiene un buen cuidado, si no está bien cubierta, si no tiene buena aireación, si no tiene buena humedad, pueden aparecer ratones, puede aparecer una pudrición y eso puede llamar arañas, y

con plagas o con cualquier tipo de vector que pueda contaminar el colegio, se debe suspender la entrega de alimentación escolar, ese es el principal riesgo, por eso se está pilotando, por eso no está normado, pero en el piloto que partió en abril de este año nos hemos dado cuenta de esos detalles que nos han servido para ir mejorando, como un piloto, como para ir recogiendo experiencias, por ejemplo; que cuando recién empieza un proyecto de un colegio están todos entusiasmados todos quieren ser parte del taller, todos: ¡si tía vamos a la compostera! súper entretenido, pero pasan fin de semanas largos y la compostera queda botada, vacaciones de invierno nadie se preocupó de la compostera, la tía llena el tachito y nadie viene a buscarlo, porque están los profes en clases, el profe se enfermó, se fue de vacaciones, tuvo licencia larga, nadie se hizo cargo de la compostera y la compostera requiere, requiere que sea permanentemente vigilada, requiere que permanentemente se esté midiendo cuánta humedad tiene, no se puede pasar, no puede faltar, nosotros como institución proporcionamos el insumo, pero alguien del colegio tiene que hacerse responsable del manejo y del cuidado, ese es como el nivel del proyecto piloto que se está llevando a cabo. Para los próximos contratos, hay ideas en el manejo de desechos que viene a narrar principalmente como a los insumos, por ejemplo, hay regiones que ya están trabajando con el manejo de los envases, en otras regiones que van más avanzados en los contratos como por ejemplo la región de Coquimbo, se está trabajando con leche líquida, que tiene mucha mejor aceptabilidad que la leche en polvo que toman acá en los colegios y eso requiere envases tetra, entonces hay otros contratos que están incluyendo como obligación a las empresas que nos abastecen que tienen que lavar esos envases de leche líquida y tienen que retirarlos del colegio, entonces ahí también se pueden hacer cosas interesantes, como reciclar estos envases y esas cosas como mas de desechos, pero en nuestro contrato todavía no está, los contratos son distintos porque cada año se visita un tercio del país, un tercio del país tiene contratos distintos, la gracia es que cada año se puede ir renovando un tercio del país el contrato.

¿Cuáles son los criterios que debe cumplir la minuta de alimentos diario de los niñas y niños?, ¿Tiene un criterio nutricional?

Sí tiene, tiene varios en cuanto al aporte calórico y en cuanto al aporte nutricional, y el criterio nutricional que se cumple es diferenciado por edad ¿ya?, porque nuestros requerimientos nutricionales son medidos por edad, entonces el nivel de transición, en cuanto a nutrientes todos

los días se entrega un porcentaje de proteínas del 11%, de grasa 30% como máximo puede ser menos pero no más de 30, en azúcar libres 5% y dentro de las grasas se controla que el máximo del 10% dentro de este 30 sea de ácido graso saturado y en cuanto a calorías entregamos para niveles de kínder a pre kínder 200 referenciales para el desayuno, 400 para el almuerzo, que me da un total de 600, los niños más vulnerables reciben además otra colación, que son los chicos que pertenecen al programa de seguridad y oportunidades, ellos reciben además un aporte extra con una colación de 300 calorías más y enseñanza básica se entregan 250 al desayuno, 450 de almuerzo lo que me da un total de 700 más este aporte extra de las 300, y en la enseñanza media 300 al desayuno y 600 al almuerzo lo que me da un total de 900 calorías, que me da un más el aporte de las 300 adicionales.

La forma de presentar los alimentos durante las comidas en los centros educativos en los niños y niñas, ¿Aporta a la generación de desperdicio de alimentos?

Sí, por supuesto, ya con esto tú ya te aseguras de que el PAES es saludable, el programa alimentario es saludable de estructura, de diseño, nada no puede no ser saludable, además existe un requisito que las empresas tienen que cumplir con el manual de elementos esenciales, eso te asegura de que no tienes ningún alimento con sello en las cocinas, ninguno, no puedes saltarte esa ley, no tienes ningún alimento ni alto en sodio, ni en calorías, ni azúcares ni nada, no vas a encontrar nunca una leche que no sea descremada, no vas a encontrar nunca una carne con más de 20% de grasa, tiene todos sus parámetros súper bien estudiados, saludable es. Para que sea rico ahora el desafío es trabajar en la presentación, y para eso es que las empresas trabajan con este manual de recetas que nosotros estamos permanentemente revisando, y para eso, es que nuestros controles de hecho se guían principalmente en esto, en revisar las recetas.

Hay una investigación del año 2016, que probaron haciendo recetas con chefs y midieron la satisfacción de las comidas alimentarias, y de hecho, varias recetas que salieron ahí tenían satisfacción se implementaron dentro del servicio de alimentación, ¿Eso es lo que constantemente están realizando?

De hecho, nuestro contrato tiene la incorporación de personal gastronómico, ellos tienen la obligación, las empresas tienen la obligación de tener y con ellos trabajamos, nuestro control en

las cocinas se basa en eso, principalmente, en la revisión de las recetas, en ver como se ve la bandeja, como se combinan los colores, como quedan mejor la textura y tiene 3 partes nuestro control. El primero, es el seguimiento de la receta, que se siga paso a paso la receta, así como ya, Tía, ¿Cuánto le puso de carne?, ¿Cuánto le echo de cebolla?, ¿Hizo el sofrito?, ¿A qué temperatura?, como paso a paso, ¿ya? Esa es una parte del control, la otra parte, es una encuesta que le hacemos a los niños: ¿Qué te pareció el color?, ¿Qué te pareció el sabor?, ¿Qué te pareció la combinación de los colores, la textura?, etc. Y la otra parte, es un control de ingesta, es decir, se pesa la cantidad de alimento que se le entrega al niño y se pesa la cantidad de alimento que el niño devuelve. Si estos 3 controles tienen un porcentaje bajo de cumplimiento, la empresa nos tiene que presentar un plan de mejora, y ese plan de mejora está netamente enfocado en la bandeja, es decir, “pucha ¿Sabes qué?, no me fue bien con esta preparación, y ya, yo hago un plan de mejora que sea, voy a inventar, no sé, voy a pelar el tomate en cubos en vez de presentarlo en rodajas, y voy a probar a ver como nos va”, vamos de nuevo y medimos a ver como nos va, y así vamos a ir mejorando las presentaciones, pero existe esta preocupación, porque como te digo, ya sabemos que nutricionalmente el programa está redondito, se cumple, pero no así la parte de lo atractivo.

El sabor

No, si el sabor también, pero es muy difícil competir con el paladar de los niños, con los patrones alimentarios que un niño hoy día tiene, es muy difícil competir con el nivel de azúcar y de dulzor que los niños tienen incorporados o al revés, el nivel de sal, si el niño se ha comido un desayuno no sé, a las 7:30 de la mañana antes de salir de su casa, llega al jardín infantil o a la escuela y sale a recreo a las 9:00 de la mañana, al recreo, porque ya tuvo una hora y media de clases, se come una colación que la mamá le mandó, que es un super ocho más una caja de leche, tiene el azúcar por allá arriba y después a las 10:00 el colegio decide servir el desayuno y yo le voy a entregar una leche descremada con una fruta que para mí es súper saludable, o sea no voy a competir con eso, después va a venir otro recreo, porque tienen 2 recreos antes del almuerzo por lo general, va a venir otro recreo, en donde el niño va a sacar otra colación que por lo general es una papa frita más un néctar y el néctar que tiene 3 sellos a veces y la papa frita tiene 2 porque son altísimos en sodio y para llegar después al almuerzo, después de comer todo lo que les he

mencionado al almuerzo que el colegio programó a las 12:00, o sea después de haber comido todo lo que les dije, llega al comedor y la profesora les dice: “rapidito comiendo”, porque almuerzan por turnos, se sienta al comedor y yo le preparo lentejas o charquicán, que tiene un cuarto de la sal que él se comió en el paquete de papas fritas antes, no voy a competir con eso, o sea es imposible, el niño lo va a probar y chao, por mucha hambre que tenga o lo que coma lo va a comer porque tiene hambre porque jugó y corrió, quizás, pero no porque tenga ganas de comerse el charquicán por muy bonito que se vea, por mucho que yo haya logrado la combinación perfecta en colores, entonces, si no se logra eso, como esa conciencia que les estoy contando que es lo que nosotros siempre le decimos a los profes y por muchos planes de acción que generemos así como: “¿Ya que hacemos?, ¿Cómo ponemos el arroz? Echemos arvejas, mejor saquemos la arveja porque odian el verde, pongamos choclo, el choclo se ve bonito, mejor mezclemos y hagamos la prueba”, con lo que yo haga con el arroz, con choclo, si el niño ha consumido todo lo que les conté antes va a ser imposible competir con eso. Entonces hay preocupación por mejorar la presentación de las bandejas, sin duda, yo no veo que eso se vea mal, pero, así como estamos impulsando a que se trabaje, pero la competencia fuerte está afuera.

Los hábitos que vienen desde las casas.

Claro, bueno ahora estamos implementando platos, hay colegios en los que ya usan platos, mira, hay colegios en que en verdad se comen todo, que son los más rurales, que no está el carrito de sopaipillas afuera, en verdad se comen todo, pero la mayoría de los casos la realidad es como te la comenté recién, esa es la realidad, cuando nosotros vamos al colegio y les contamos esto mismo, les decimos al profe, porque los profes nos dicen: “oye se pierde mucha comida aquí, se bota mucha comida”, claro y ¿Por qué se bota? ¿A qué hora programaron el recreo?, ¿A qué hora dieron el almuerzo? Había un colegio el otro día que fuimos a Algarrobo y estaban los niños almorzando a las 11:30 de la mañana, o sea, ni siquiera tenían sus 4 horas de digestión entre el desayuno y el almuerzo, aquí tiene que tener una modificación, estamos perdiendo mucha plata, mucha comida.

Dentro de las preocupaciones, ¿Consideran las diversidades culturales, neurodivergentes y/o trastornos alimenticios en las planificaciones de las minutas?

Culturales sí, a pesar de que cuando o sea se consideran desde el punto de vista de la incorporación de materias primas; poroto negro, principalmente incorporación como nombres de preparaciones distintas, ya no tanto, hubo un tiempo en que sí fue más intencionado pero la aceptabilidad no era buena, no les gustaba mucho, no era muy buena la aceptabilidad, pabellón criollo... ¿y la otra pregunta cuál era?

Las necesidades neurodivergentes y/o trastornos alimenticios

No, porque el PAE, el programa de alimentación escolar está definido como un programa universal, no tenemos una diferenciación para atender alimentaciones específicas, como por ejemplo hubiese sido un diabético, un intolerante a ciertas legumbres, una alergia alimentaria, un hipertenso, no y principalmente porque es universal, porque el presupuesto no lo permite y también porque las capacidad operacional que tienen en las cocinas tampoco lo permiten, o sea son capacidades muy pequeñas, muy reducidas y no contamos con esa facilitación, o sea con suerte podemos entregar lo que entregamos. Nos ha llegado mucha consulta con respecto a los niños TEA, como que está muy latente y no tenemos como ofrecerles algo distinto, además que sería irresponsable de nuestra parte ofrecerles algo distinto porque todos tienen necesidades distintas, no podríamos estandarizar una minuta para el TEA porque sería como encasillarlos a todos, y todos tienen distintos grados, todos tienen necesidades distintas, entonces no tenemos eso, lo único que si entregamos en forma diferenciada es la minuta para celíacos, personas con intolerancia al gluten, pero no porque la preparemos, sino que porque la entregamos a la familia una caja con los alimentos necesarios para que la mamá prepare en su casa la minuta y se la mande al colegio.

Ahh ok, como que le lleve el almuerzo diario.

Sí, está en la página todos los requisitos, aquí están por ejemplo; fricase de pollo, charquicanes, arroz con porotos negros, ensalada de quinoa, arroz integral cremoso, cuscús, ají de gallina de Perú, pollo atomatado de Haití, pabellón criollo de Venezuela, pero no tuvo mucha aceptación, no.

¿Cuáles considera que son los desafíos que se podría presentar a una educadora para trabajar los desperdicios de alimentos de los centros educativos?

Los que mencioné al principio, o sea principalmente la consciencia de lo que significa la logística del programa de alimentación escolar o programa de alimentación pre escolar que es la misma, esto de comunicación entre la manipuladora, y eso viene y se da muy fácil cuando la educadora o quien está en el jardín todos los días entiende que detrás de esa bandeja hay un proceso enorme, aquí habemos 7 profesionales todos los días trabajando para que se genere esa compra, para que primero se planifique qué es lo que se va a entregar, por ejemplo, hoy día estaba mirando septiembre y para que se planifique en el mes hoy día primero vamos a entregar leche blanca con esencia de vainilla, pan blanco con miel, ensalada de betarraga, trutro de pollo, fideos tricolor, la naranja y el agua. Esta planificación que se hace para todos los días del mes, para todos los colegios de la región, cumplen con el 11% de proteína, grasas, entonces esto se da para todos los días y nos tenemos que ocupar de que no tan solo se cumpla con eso, sino que además que se cumpla el 11% de todo eso y que la bandeja se vea bonita, que el trutro de pollo se vea bonito con el fideo tricolor, o sea, imaginarme la bandeja que no desentone con la ensalada de betarraga y que además, esto es un día viernes entonces que ese día viernes en el jardín o en el colegio yo tenga espacio para guardar los trutros de pollo que voy a ocupar, ¿Cierto? Que además de eso, después del viernes va a venir lunes, entonces además que después de tener ese espacio tenga espacio para almacenar los churrascos del lunes, después voy a tener que dejar remojando los porotos para el martes, y así sucesivamente, entonces si esa educadora tiene esa consciencia es como ser una dueña de casa pero en grande, de pensar que detrás de todo esto hay un trabajo enorme y esto se hace 60 días, por eso se hace 60 días antes, va a tener la capacidad de pensar que cualquier modificación que haga su planificación didáctica diaria tiene impacto en la alimentación y se va a comunicar con la cocina y todo va a fluir mejor, ¿Cierto? y lo otro super importante es la comunicación con la familia, porque si hay algo a quienes los papás escuchan en la edad preescolar es a las tías del jardín, entonces si las tías del jardín y lo digo porque también tuve hijas que estudiaron en el jardín y lo que la tía decía era lo sagrado y lo que uno hacía como mamá, si la tía me decía: “póngale una varita de clavo de olor debajo de la almohada” yo lo hacía porque dormía mejor, pero me refiero a como el referente que ustedes tienen o que van a tener

en el rol de la familia es muy importante, entonces el discurso que se tiene de ustedes hacía los niños como agente de cambio y hacía las familias en este sentido también dice mucho, si ustedes hacen ese rol bien entonces esa familia ya está educada y luego el camino completo hacia adelante.

Súper, ¿se podrían realizar cambios a nivel de políticas públicas para abordar el tema del desperdicio de alimentos? Por ejemplo, están viendo el tema de lo piloto ¿usted ve que se podría implementar como política pública a nivel nacional?

Sí, es que de todas maneras siempre el estado ha tenido una preocupación por eso, eso no se invisibiliza de ninguna forma, solamente que se buscan mecanismos para que sea administrativa y operacionalmente realizables, no se invisibiliza de ninguna forma, una vez también lo intentamos hacer por ejemplo con el aceite también tuvimos esa idea de utilizar el desperdicio de aceite pero no resultó porque en verdad el aceite que usamos es tan poquito que la empresa que recolectaba el aceite nos decía: “no nos sirve trabajar con ustedes porque no fríen nunca, no me es rentable” entonces si existe, si existe esa preocupación, todo el tiempo, las ganas de trabajar con ese aspecto de si te queda menos residuos está, pero no lo podemos hacer solos porque no estamos todos los días en el colegio y ese es el problema.

Terminamos de verdad que le agradecemos, por la disposición porque fue super esclarecedora y nos aporta mucho a nuestros trabajos dentro de la tesis, hay cosas que conocíamos y hay cosas que desconocemos, como el tema del proyecto piloto que están haciendo o que había un requisito nutricional, que, si habían implementado el tema de las diversidades culturales dentro de la alimentación, no son cosas que se den mucho a conocer.

¿Pero sabes qué? El tema de la diversidades culturales, yo que he visitado hartos colegios porque salgo hartos a terreno, me he dado cuenta que si hay unos niños que se comen toda la comida son los extranjeros y si tú ves el mapa nutricional nuestro, que también está publicado, los niños extranjeros tienen mucha más mejor condición nutricional que los propios chilenos porque se

mueven más, caminan más, se alimentan mejor, no comen tanta chatarra como nosotros, o sea, ellos tienen un muy buen hábito alimenticio, yo los he visto y me he dedicado a observarlos por lo mismo porque digo: “pucha les sacamos todas las cosas que ellos comían” y son los únicos que yo veo que se paran del comedor y les dicen: “tía me lava la manzana” y las tías entregan todas las frutas sanitizadas, “mi amor la manzana está lavada”, “tía me pica la naranja” y las tías: “ningún problema”, pero son los únicos que yo veo que son preocupados del servicio, sobre todo en las zonas interiores, en cambio acá a la basura se va toda la fruta, por lo menos en los más chiquititos enseñanza básica porque de media son más ...

Por ejemplo, el kiwi la acidez del kiwi, algunos la acidez del kiwi les encanta, pero otros no...

Ya por ejemplo ahí tenemos un plan de mejora que te contaba yo, en una de las supervisiones que realizamos nos dimos cuenta que botaban mucho el kiwi, ¿Qué pasa con el kiwi?, ¿Qué hacemos? Y nos dimos cuenta que los chiquitos aunque tú se los dieras picado les costaba por lo mismo, por la acidez, entenderán que para abastecer 64.000 raciones de almuerzo, porque fue en la provincia de San Antonio, no puedo mandar el kiwi de un día para otro, entonces tengo que mandar el kiwi verde no me sirve de otra forma, operacionalmente tengo que mandar camiones de kiwi, entonces lo tengo que mandar verde porque si lo mando a punto de madurar, cuando lo sirvan va a estar molido, aparte que las cocinas en los colegios no se caracterizan por tener ni buena ventilación, ni buenas condiciones de infraestructura, por lo general son encerradas, son pequeñas, entonces la fruta no dura nada, entonces pensamos: ¿Qué hacemos?, ¿Por qué se pierde tanto el kiwi? Bueno, cuento corto el plan de mejor fue que lo partiéramos por la mitad y le entregamos al niño una cuchara y el niño lo comía así y eso fue con ayuda de la educadora también, quienes indicaron que lo consumirían mejor así, y funcionó y lo consumen mucho mejor así.

Muchísimas gracias.

Entrevista Nutricionista**Ubicación: Quillota**

Me gustaría partir esta entrevista preguntando ¿qué son los desperdicios de alimentos? todo aquello que no puede ser utilizado o aquello

que para los usuarios ya no es útil, en el caso pensando o contextualizando en los jardines infantiles.

Ya, claro, de acuerdo a lo mismo ¿qué criterios debe cumplir la minuta de alimentos de ingesta diaria en los niños y niñas en el contexto educativo?

bueno, para nosotros el programa alimentario cumple con estándares, los cuales tienen que ver con los requerimientos que se han propuesto por el ministerio de salud y aquellas organizaciones que aseguran o bueno aquellas organizaciones que están pendientes de la salud de niños y niñas, ya sea UNICEF, OMS o sea, son estándares nacionales e internacionales que aseguren el requerimiento mínimo que deben cumplir de acuerdo a la edad o de acuerdo al grupo etario, para asegurar un crecimiento adecuado, un crecimiento y un desarrollo íntegro, entonces hay requerimientos que están estandarizados para niveles de sala cuna menor, que son aquellos niños menores de un año, nosotros atendemos niños desde los 6 meses en algunos casos desde los 3 meses hasta el año, tenemos un requerimiento diferenciado para niños de sala cuna mayor, que son aquellos niños de 1 a 2 años, y un programa de párvulo que incluye grupos de edad de los 2 años hasta los 4 años 11 meses, y en algunos casos, muy poquitos jardines tienen también un nivel de transición que pueden tener niños de 5 años.

¿Existen datos sobre la aceptabilidad de esta minuta en los distintos centros?

nosotros tenemos el programa alimentario ¿Ustedes conocen el programa alimentario de JUNAEB, de JUNJI, Integra)

Si me puede contextualizar un poco por favor.

Este programa, es un programa que cumple requerimientos técnicos mínimos y que se externaliza hacia un prestador, entonces son empresas prestadoras del servicio de alimentación que entregan el servicio ya sea, a los colegios, los jardines públicos, entonces ellos tienen que cumplir con

estándares de los requerimientos nutricionales: calorías, macro y micronutrientes, proteínas, que cumple con todo lo que tiene que ver con el aporte nutricional, y además la calidad, o sea que no les provoque daño, que sea de acuerdo a la estructura que existe, que hay una frecuencia por ejemplo, que se entregue leche todos los días, que se entregue ensalada fresca, que se entregue un aporte proteico diario, que puede ser por ejemplo, una vez a la semana huevo, una vez a la semana legumbre, una vez a la semana pescado, los otros dos días son carnes roja como vacuno, o carnes blancas como pollo o pavo, y fruta todos los días y esto es en tres servicios para el caso de los jardines infantiles y de la sala cuna, o sea se entrega el desayuno, se entrega el almuerzo, la once, y además hay una colación, que puede ser también un servicio que se entrega para aquellos niños que extienden su jornada a la habitual, de 8.30 a 4.30, ellos se quedan algunas veces hasta las 7, 6.30 a 7 de la tarde, depende del programa al que asisten ¿ya?, espera que se me olvide la pregunta porque ese era el contexto del programa alimentario. Entonces, cómo es un programa que se compra a un externo se le piden ciertos estándares, cumple con todo esto que yo te he mencionado anteriormente, y además se les pide por ejemplo, que se haga dos veces al año un estudio de aceptabilidad con aquellas preparaciones que no tienen, o que se sabe que no tienen tan buena aceptabilidad, porque existe más residuo, porque los niños no la prueban y más bien cualitativamente ellas, el equipo educativo, el equipo del jardín o las manipuladoras o también el equipo asesor que visita los jardines infantiles, se da cuenta de que los niños no la consumen, pero eso es una preparación dos veces al año es decir, la medición de la aceptabilidad no es tan frecuente y además tiene que ver con el prestador, entonces no necesariamente hay una evaluación sistemática de la aceptabilidad, sin embargo nosotros el año pasado hicimos una evaluación de la aceptabilidad, como un estudio piloto, donde se evaluaron algunos jardines infantiles a nivel país, en varias regiones, aproximadamente 10 regiones del país, pero el universo no era tan grande, pero si eso nos permitió reconocer o tener algún acercamiento a la aceptabilidad de algunas preparaciones, y ahí la evaluación fue medida por la percepción, en realidad no fue con un control de peso sino que fue un control que hacían los equipos educativos, donde se registraba que cada niño consumía, toda la ración, la mitad de la ración, o casi nada, o sea todo o casi todo, la mitad de la ración, o nada o casi nada de la preparación, y esto se hizo para las ensaladas, para los guisos y para el postre, y de esos datos yo te puedo compartir, yo te

puedo mandar el informe que se obtuvo de eso, hubo tres mediciones al año, pero en general lo que se pudo concluir es que lo menos aceptado eran las ensaladas que tenían un porcentaje cercano al 30 o 40% de aceptabilidad o de ingesto y lo que más tenía o lo que mejor aceptabilidad tenía que superaba el 80% eran los postres que eran todos en base a fruta, así que eso yo te lo puedo mandar en una tabla resumen donde están los porcentajes de aceptabilidad, para las ensaladas en la primera medición que fue abril, mayo, la segunda fue en septiembre, y la última fue en noviembre, entonces ahí tú podrías hacer como el contraste en general, mejorar la aceptabilidad durante el transcurso de la pandemia, porque los niños están más expuestos a los alimentos ya los conocen mejor entonces, la ingesta en noviembre es un poquito mayor que la que hay en marzo cuando los niños entran y se están adaptando, y hay un periodo de adaptación como te mencioné recién.

Tienen más instaurada la rutina y van conociendo los alimentos.

Sí, además si los niños tienen una asistencia, porque también el año pasado fue complejo el tema de la asistencia, muchos niños todavía no se reincorporaron habitualmente, fue muy crítico, bajo mucho la asistencia entonces, esos periodos de ausencia también hacen que los niños vuelvan otra vez a tener que acompañarse, o sea, puedan nuevamente estar expuestos al programa a conocerlo, porque lo que comen en la casa muchas veces es distinto, o comen viendo televisión, o comen a lo mejor como papilla, o comen no tanta ensalada, o a lo mejor, no sé, por decirte le ponen ketchup.

Utilizan más sal, más azúcar, quizás.

Exactamente. Entonces también, no es igual a lo que hay en el jardín, para algunos casos. Eso es lo que también estamos tratando de ver qué pasa, o cómo podemos motivar el consumo de los alimentos del programa alimentario, que es lo ideal que deberían consumir, pero que no necesariamente es lo que les gusta.

¿Existen antecedentes sobre la cantidad de desperdicios que se generan cuando no es muy buena la aceptabilidad de algunos alimentos?

No. no hay datos. Ahora en la Universidad de Valparaíso se quiere hacer un levantamiento de esa información, igual con poquitos jardines, son dos o tres jardines de Integra solamente, donde se quiere medir cuanto es el desperdicio del programa alimentario, pero no hay datos así, hasta el momento, tan certeros.

De acuerdo a su percepción ¿Dónde cree que se generan mayoritariamente los desperdicios de alimentos?

Yo creo que en el servicio de alimentación por el programa alimentario.

¿De qué manera afecta la generación de los desperdicios de alimento a las personas?

Desde la institución, efectivamente hay mayor desperdicio, Se requiere almacenar el desperdicio, se requiere hacer el transporte para poder eliminarlo adecuadamente. Finalmente, para nosotros como servicio alimentario significa que los niños no se están alimentando adecuadamente. Por lo tanto, no están cumpliendo con el propósito nutricional de macro y micronutrientes, o a lo mejor de macronutrientes sí, ya que eso tiene que ver con las calorías, las proteínas o las grasas. Pero no se están nutriendo adecuadamente con los micronutrientes.

Entonces, claramente para nosotros ese puede ser un gran problema. Además de lo que significa para el medio ambiente, para el almacenaje, o lo que significa no se la recolección, llevarlo a un vertedero finalmente, y siendo a lo mejor un producto que puede ser utilizado en otra cosa. O finalmente igual hay que pensar en la capacidad del espacio.

Ahora, hay jardines infantiles que sí tienen algún modo de uso de estos residuos por ejemplo el compost. Entonces, reutilizan estos alimentos, residuos de estos alimentos para estos fines, eso es en algunos casos, pero como te decía anteriormente todo es retirado por un externo.

Disculpe, ¿son retirados con qué? no le escuche bien

Por un externo. Por ejemplo, que los utiliza para hacer compost en la Comuna de Pintana había un... Un programa que retiraba entre 2 veces a la semana las cáscaras o los productos orgánicos que no eran utilizados, solo lo que quedaba de pelar las verduras, las caras de las frutas, etc.

Había otro que... Se lo llevaba para alimentar a los animales. Pero también son casos puntuales.

No es que haya una cosa sistemática que uno diga... Mira, en toda esta región, todos esos productos son retirados. Por ejemplo, por... Productores o no sé, criaderos de animales que utilizan esos residuos para alimentarlos. Son como algunos casos puntuales que vivían cerca de donde criaban chanchos. Entonces, iban a buscar esos alimentos y se los daban. Y había otra en la región de Ñuble. Otra... Empresa que tenía criaderos de gallinas. Y entonces, iban a retirar el pan que quedaba de los establecimientos y entonces también lo utilizaban para alimentar a las aves. Pero también era así como puntual con una comuna de la región. Eso es lo que más ha habido del uso de residuos. Bueno también, lo más habitual en general que tienen algunos jardines son un sello educativo medioambientalista donde se trata de utilizar estos desechos orgánicos en compost.

De acuerdo a lo anterior, ¿cree que es importante hacer algo para disminuir los desperdicios de alimentos?

Para evitar tanto desperdicio, o sea, uso de suelos, en acumular desperdicio. Porque es un problema que hay a nivel país en relación al almacenaje de la basura, a todo lo que eso significa. Y además porque también tenemos que educar a la población en cómo poder reutilizar o reducir al máximo todo aquello que va a la basura.

Claro y para ello, ¿Existe algún protocolo o normativa en la institución que dificulte quizás el trabajar los desperdicios de alimentos en los centros educativos? ¿O también que pueda favorecer?

No, yo desconozco... Lo que pasa es que en mi línea de trabajo no tiene tanto que ver con los desperdicios, sino que más bien tiene que ver con el programa alimentario. Pero... Yo desconozco... O sea, efectivamente sí, por ejemplo, como es un servicio externo el que entrega el programa alimentario. Nosotros no podríamos, por ejemplo, regalar los alimentos que estén preparados a otra organización, porque se preparan para ser consumidos en el establecimiento. No podemos asegurarnos de que esos alimentos salgan preparados, por ejemplo, para ser entregados a otro grupo de familia o a un hogar, o que puedan ser utilizados. Efectivamente, si se preparan ahí, deben ser desechados, porque no tenemos la sistematización de que esos

alimentos pudieran ser entregados de manera inocua a otro grupo de familia. O sea, eso sí está... es algo que está normado, Nosotros no podemos entregar alimentos que quedaron, por ejemplo, que están limpios, que están listos para el consumo, no pudiesen ser entregados a otro lugar por esa razón.

Y si... por ejemplo, un centro educativo en particular, quiere trabajar para disminuir los desperdicios de alimentos, ¿existe alguna dificultad por parte de la institución para poder realizarlo? ¿o si quieren intervenir en las minutas, por ejemplo, hacer algunas modificaciones, quizás, en casos particulares donde hay...menor aceptabilidad a ciertos alimentos?

El programa alimentario no depende de eso, nosotros contratamos el servicio, entonces el prestador es el que tiene a su equipo de manipuladoras.

Las manipuladoras dependen de un externo, depende de este prestador del servicio de alimentación. Ellos son los que planifican la minuta, ellos son los que cuantifican la compra de alimentos, el número de preparaciones que se pueden realizar, la evaluación de este programa alimentario. Por lo tanto, nosotros no podríamos decirle ya vamos a modificar la minuta, pero si nosotros somos quienes contratamos el servicio, nosotros pudiésemos decirles, nosotros queremos diseñar un plan piloto para mejorar la ingesta, entonces queremos modificar alguna de las preparaciones que ustedes tienen, porque nosotros no podemos decirle a ellos que cambien, por ejemplo, el tipo de productos que están dentro de la minuta, el pescado, por ejemplo, y compran un tipo que se llama pangasius, que no tiene muy buena aceptabilidad, nosotros no podemos decirle que compre solamente congrio, o compre merluza, que tiene una mejor aceptabilidad, o compre salmón. Porque para ellos esto es un negocio, entonces efectivamente ellos tienen que adaptarse a sus estándares y a sus materias primas que han evaluado, a los proveedores con los que ellos se manejan. Pero sí nosotros pudiésemos proponer, pero siempre a través de como proyectos piloto, probar alguna preparación. A lo mejor con los mismos ingredientes, probar una manera distinta de presentar el plato. Eso sí se puede hacer, y eso se puede hacer obviamente conversando con el prestador, invitándolos a participar, y en ese caso no habría inconvenientes. Igual depende de ellos también, porque ellos pueden decirnos no

queremos. Pero en general está por bases, o sea está por bases que nosotros podamos pedirles estas innovaciones, ya sea de preparación. Ahora, si tiene que ver solamente con el jardín infantil y no con las preparaciones, por ejemplo, en lo que tiene que ver con el uso de las cáscaras de papa, por ejemplo, si es que se pudiese hacer algo. Eso se trabaja con los del equipo educativo y ahí lo que hubiese que hacer es simplemente motivar al equipo y a lo mejor si está en línea con el sello educativo del jardín es mucho más fácil.

Super, ¿cómo se consideran las diversidades culturales, neurodivergentes y/o trastornos alimenticios dentro de la minuta de ingesta diaria de los alimentos en los centros educativos?

El programa alimentario está en la cultura tradicional chilena. Está establecido así por base. Entonces, la diversidad cultural en los jardines infantiles en este momento no se ha hecho tan evidente. Pero si la neurodiversidad existe en la institución, existe un protocolo, un protocolo que se llama ¿Cómo es el protocolo? “El protocolo para niños con necesidades alimentarias especiales”. Es un protocolo que surge efectivamente para dar respuesta a los distintos tipos de problemas que pueden existir con la alimentación. Por ejemplo, alergias alimentarias, algunos tipos de enfermedades, intolerancia al gluten, a la proteína de la leche de vaca. Algunas alergias, al pescado, al plátano, distintas cosas. Y también a aquellos niños que, por ejemplo, tienen alguna condición del espectro autista y que a lo mejor tienen una hipersensibilidad a algunos alimentos o rechazan algunos alimentos por su color. Se activa este protocolo. ¿Qué significa eso? Que el nutricionista que asesora al jardín infantil o que trabaja en el territorio en el cual se encuentra el jardín infantil, conversa con el equipo educativo, con la directora, con la familia, y se establecen ciertas normativas que pueden ser: que se adapte el programa alimentario a las necesidades de este niño o esta niña o se le autoriza a traer la alimentación desde el hogar. Entonces, ahí ya cuando son condiciones a lo mejor más complejas, como por ejemplo una alergia a muchísimas cosas o una enfermedad metabólica que tiene una restricción importante a algún alimento específico o por ejemplo, esta condición que tenga, no sé, que solamente puede comer cosas crujientes o alguna cosa que sea muy compleja, entonces se le autoriza a la familia a entregar la alimentación desde el hogar y se la entrega al jardín infantil.

Ya, súper. Volviendo entonces a los desperdicios de alimentos ¿Qué cambios cree que se podrían realizar para favorecer la disminución de estos?

Ese es el gran desafío, el cómo motivar la ingesta de alimentos. Creo que ahí está el tema de motivar a los equipos educativos con la estrategia que utilizan para acompañar a los niños o para mediar en el periodo de ingesta algo así muy potente. Es como también, en paralelo a esto se trabaja con las familias para que también desde la casa y finalmente quién es el círculo cercano al niño y niña, les acompañe a ellos en este desafío de ingesta ¿ya?, de poder comer los alimentos que se están entregando en el jardín infantil, reconocer estos alimentos como parte importante de su dieta y querer comerlos finalmente, porque no solamente que él no lo coma porque le está diciendo el adulto o porque lo tiene sentado ahí. Entonces, efectivamente eso sería como lo ideal, que los niños quisieran comer todas sus ensaladas, todos sus guisos, todos sus postres, comer adecuadamente, tomarse la leche, tomar solamente por ejemplo un desayuno, no en la casa y después en el jardín, sino que comer bien. Efectivamente si ellos se comieran a lo mejor todo lo del jardín infantil no necesitan comer más que la cena en la casa. O sea, ese es un gran desafío, muy importante, pero no solamente con los niños, no solamente con las preparaciones que es muy importante a lo mejor entregar una alimentación atractiva para que los niños quieran comerlo, pero paralelo a eso también como trabajamos con la familia para que la oferta en la casa sea de estos mismos productos, para que desde la casa se motive por ejemplo, la ingesta del consumo de agua, la ingesta de todas la fruta, y cómo los equipos educativos también promueven este espacio o esta instancia pedagógica que son los tiempos de comida.

Desde ahí entonces también un desafío para los equipos pedagógicos y la educadora de párvulos ¿cierto?

Así es.

Bueno, con esto damos por finalizada la entrevista

Muchas gracias

Entrevista Nutricionista

Ubicación: Viña del Mar

¿Qué son los desperdicios de alimentos?

El desperdicio de alimento se refiere a toda materia prima o insumo que no consuman los niños en el interior del jardín infantil por lo tanto, todo material sobrante se considera un desperdicio alimentario o si lo vemos directamente en el servicio de alimentación, un desperdicio podría ser perfectamente material que queda en durante el proceso de elaboración del alimento, restos, por ejemplo, de cáscaras de alimentos que no se utilizan, material que esté un poco en desmedro de la calidad organoléptica del alimento en sí, en palabras muy sencillas por ejemplo, un tomate que está abollado un poquito o que esté un sector más blando que el resto del tomate, se corta ese pedazo y se considera como un desperdicio.

¿Y qué criterios debería cumplir o qué criterios cumple la minuta de alimentos de la ingesta diaria de los niños y niñas?

La minuta un poco viene a organizar y a tener una planificación a dar cumplimiento a una planificación previa de la cantidad y calidad de nutrientes a aportar en un jardín infantil, es decir, previamente con esa minuta está considerada la cantidad de gramos, de proteínas que tienen que consumir los chicos, hidratos de carbono, de grasa, entonces la minuta un poco es como un panorama mensual de los nutrientes que van a consumir, entonces por eso como que se le da harto énfasis al cumplimiento de esa minuta, porque está previamente cuantificada que la cantidad de nutrientes que deberían recibir los chicos

¿Existen datos sobre la aceptabilidad que esta minuta tiene en los distintos centros y si es que tiene alguna variación?

Sí, existe un test de aceptabilidad cuando se encienden alarmas de una preparación a nivel regional, que está como en duda de su aceptación por los niños por ejemplo, ensalada de zapallo italiano, es una constante a nivel regional que se va tal cual a cómo llega, que ni siquiera la tocan los chicos, entonces ya ahí se encienden las alarmas y dice oye ojo con esta ensalada que no tiene buena aceptabilidad por los chicos, por lo tanto, hay que hacer un test, comprobar porque así se hace, se cuantifica cuánto es el porcentaje de a nivel regional de rechazo hacia esa preparación,

entonces si cumple con un 70 o más del porcentaje de rechazo se modifica esa preparación, o se cambia, o se le agregan modificaciones para mejorarla.

Lo anterior se relaciona a la manera en cómo se le presentan los alimentos, en el sentido de que no se pueden entregar de todas las formas, por ejemplo, alimentos crudos.

Exacto sí, en un jardín infantil ,por lo menos, eso es una limitante bastante grande, de que se prioriza un tema de higiene y seguridad alimentaria, que todas las verduras en general las ensaladas sean cocidas, han existido proyectos de alumnos de la universidad que han por ejemplo, realizado en la carrera de nutrición que han hecho como proyectos para mejorar la aceptabilidad y dentro de ese proyecto estaban como modificación de consistencia de las verduras crudas, pero ralladas o cortadas como en otro tipo de trozo más atractivo para los niños, pero es algo que uno flexibiliza, no es algo que esté como normado así como a nivel regional, que de aquí en adelante, que toda la verdura que se entregue será así, si no que, son como en casos puntuales cuando se intenta como colaborar con un proyecto cosas así.

En ese caso sería sólo los o el centro educativo que esté dentro de ese proyecto.

Exactamente, porque es difícil hacerlo de manera masiva, porque existe una base de licitación que es como un poco una normativa que tú tienes que cumplir respecto al programa alimentario, entonces te permite cierta flexibilidad en algunos casos, pero siempre hay un límite, siempre hay una cuerda que te trae de vuelta, así como oh te estás pasando de la raya vuelve, entonces por eso es difícil.

¿La forma en la que se le presentan los alimentos a los niños y niñas puede ser un factor que incremente el aumento de los desperdicios de alimentos?

Afecta indudablemente y acá por lo menos, voy a hablar lo que pasa acá en el jardín infantil, una limitación importante hay varias cosas que me gustaría tocar respecto a este tema, yo creo que una de las cosas que limita es que, las minutas del jardín infantil no tienen hornos, el implemento horno no existe en cocina de jardín infantil, existen solo los fogones que va todo cocido, va todo previamente en cocción de ollas, pero no hay algo horneado y al no tener horno, te dificulta una gran cantidad de variedades de alimentos que tú puedes hacer horneados, pasteles, tortillas,

quiches, puedes realizar distinta variedad de alimento en otro formato que sea mucho más atractivo y quizá más cercano a lo que el chico consume en el hogar. El segundo factor es que las minutas son cíclicas ¿a qué me refiero cíclicas?, Que cada 2 o 3 semanas se repite la misma preparación, por lo tanto, el chico sabe que todos los lunes, por ejemplo, cada 2 semanas, todos los lunes va a tener que comer porotos, que todos los martes cada 2 semanas es huevo con fideos por darles un ejemplo, entonces ellos en sí también y durante una semana hay variedad, pero si tu ves esa variedad durante un año o cada 6 meses es muy poca, entonces los chicos se empiezan a aburrir de comer lo mismo. El tercer factor el hábito que viene de casa, los chicos no conocen las verduras por ejemplo, la betarraga, tú se las sirves a los chicos y se va tal cual, porque en la casa no la consumen, no la conocen, el zapallo italiano la misma situación el pescado, habitualmente no comen pescado en sus casas, entonces se pierde todo ese tipo de alimentos y se genera mayor desperdicio por un tema cultural de hábito cultural que en casa no se está trabajando, entonces son como varios factores en que dificultan. Cuarto factor, que la minuta no presenta preparaciones atractivas para los niños, está pensando insisto cuantitativamente y en calidad nutricional, pero no está pensada en que sea atractiva para el niño.

¿No se considera el hecho de que se puede dar el mismo alimento, pero preparado de otra forma? Por ejemplo, ¿No está la posibilidad de realizar un sofrito con las verduras? ¿Siempre tiene que ser con una preparación hervida?

Claro, eso es lo que nos dicen la normativa la base de licitación, yo en mi caso particular, cuando existe esa inquietud de manipuladora o de la directora del jardín infantil, siempre trato de buscar para que todos quedemos contentos, que la alimentación llegue a los niños y queden contentos y se la coman, que las manipuladoras no sobrecargarlas con una mayor proceso de elaboración que permita que el servicio se atrase, que las educadoras, las técnico y la directora queden contentos, porque ven que los chicos están comiendo y las manipuladoras les están colaborando, y yo me quedo tranquilo de que también estoy haciendo un aporte para el jardín infantil, entonces y en esa instancia de buscar que todos quedemos contentos trato de flexibilizar lo que más puedo, a veces me dicen: tío ¿sabe qué? aquí yo creo que este huevo si lo hacemos cocido al agua no funciona, pero así como huevo frito pero al agua, pero aquí en este jardín nos hemos dado cuenta que el huevo si lo damos cocido duro se lo comen, ya perfecto, cambien esa minuta, háganlo de

esa manera o ¿sabe qué? El tomatacán, por ejemplo, no les gusta a los niños ¿Qué preparaciones? Háganme una propuesta ustedes como manipuladoras, los mismos ingredientes ¿Qué le pueden dar a los niños? Un arroz con tomatito y aparte le hacemos el choclo como verduras y ahí como que van armando ellas mismas, y te dan una propuesta, y uno dice: ya perfecto lo hacemos de esa manera, probemos, veamos cómo resulta y si resulta lo empezamos a hacer así, pero siempre algo como un trato entre yo y el jardín infantil, jamás algo como masivo en la región, porque tengo colegas que trabajan en otras comunas que quizá tienen un criterio distinto al mío, entonces a ellos no les hará sentido y no lo van a poner en práctica.

Las combinaciones de los alimentos a veces no son las más aceptadas por los niños, como por ejemplo el tomate con el jurel, a raíz de nuestra experiencia en prácticas en centros educativos casi ni un párvulo se come el tomate con el jurel juntos, porque la reacción que les hacen los sabores no les gusta, ¿Quién hace la minuta?

¿El proceso? Ya mira, el proceso cada empresa concesionaria tiene un set de minuta, ellos son quien hace las minutas, ellos las realizan, una vez que está lista, se envía a JUNJI o JUNAEB o fundación Integra, etc. Y los nutricionistas de JUNAEB, de fundación Integra, de JUNJI revisa la minuta por separado, yo no tengo interacción con revisión de minuta con las colegas de JUNAEB e Integra, yo reviso como J las minutas que a mi jardín les va a llegar, entonces reviso y les hago modificaciones o sugerencias a la colega de la empresa concesionaria, en base a lo que considere por base de licitación o mi criterio porque por ejemplo, por base de licitación no está considerado que quizás preparaciones o combinaciones meteorizantes o alergénicas por ejemplo, que haya planificado almuerzo o pescado y de postre plátano, entre plátano y pescado una combinación muy alergena para los niños, por lo tanto esas cosas no están por base licitación, pero sí como un criterio nutricionista uno puede: oye no, cambia el postre o cámbiame el pescado. Combinaciones meteorizantes por ejemplo, ensalada de repollo y justo hay legumbres, olvídate el niño se va flotando, mucho gas genera una preparación muy meteorizante, entonces todo ese tipo de preparaciones o de repente una preparación que es muy blanca, ensalada de repollo, pollo con arroz y compota de pera, todo muy blanco o como muy fome para un niño, también aquí agrégale más color una zanahoria, entonces es así el proceso, y una vez que se hace la revisión le manda la devolución digamos a la colega nuevamente, donde ella hace las modificaciones y

te vuelve a enviar la minuta y ahí tu la revisas y dices. ¡ah! ya agrego las modificaciones, se firma, se timbra con el logo de JUNJI y esa minuta ya está lista para ser distribuida a los jardines infantiles, entonces esa minuta es la que les llega a los jardines, firmada y timbrada por la nutricionista o el nutricionista JUNJI y esa es la que tiene que estar visible en todos los jardines, cualquier modificación por X motivo que se le haga a la minuta, siempre tiene que ser aprobada por el nutricionista. José ¿sabes qué? toca tomatícán tú sabes que tiene mala aceptabilidad, mira tenemos buenos excedentes en la cocina ¿tú crees que podamos cambiar la minuta en pro de que el niño coma? Ningún problema, autorizado.

Podríamos inferir entonces que ¿Esto sería un trabajo por parte del jardín proponerlo, ya sea por parte de la educadora, directora, manipuladora, y hacer llegar el requerimiento hacia usted en este caso?

La comunidad del jardín infantil y el equipo educativo, directora, educadora y las técnicas, son las primeras supervisoras del programa alimentario, porque día a día están ahí, ven como es el proceso, ven que les gusta, que no les gusta y ellas son las primeras personas que tienen que elevar la alarma a mí, porque yo no puedo estar en todos los jardines, yo actualmente tengo más de 70 jardines, entre la provincia de Quillota y la provincia de Petorca, son más de 70 jardines, aunque yo quisiera, no puedo estar en todo y ellas son las que me deben informar: José tenemos una preparación que está en duda, sabemos que no le gusta a los niños ¿Qué podemos hacer? ¿Qué nos recomienda? Mira estos son los insumos, si ellas tienen una propuesta la escucho o les digo de frentón no se puede, pero está esta alternativa, pero si es una labor que tiene que nacer del jardín.

Existen antecedentes sobre las cantidades de desperdicios que se generan en centros educativos y si es que sí ¿Cuáles serían?

Absolutamente nada, nosotros hace muy pocos años como institución, recién se comenzó como a trabajar un poco más consciente del tema del cuidado medio ambiental, el tema de los desperdicios, cuidar el agua, cultivar tus propios alimentos, huertas familiares, ese tipo de cosas. Pero siendo súper honesto eso se está trabajando fuerte fuerte y yo creo que unos 3 años atrás recién no existe, pero antes de 3 años y más atrás no existía ninguna importancia ni relevancia

respecto al tema de los desperdicios de alimentos, yo en lo particular lo considero absolutamente súper importante, porque hoy por hoy está demostrado de que con los desperdicios de alimentos se pueden hacer muchas cosas, humus para las plantaciones, para nutrir de mejor manera el tema de la agronomía que se yo , pero así honestamente si te digo es importante para una manipuladora el seleccionar, el redistribuir los desperdicios, no. Cómo está superficial el tema.

¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios de alimentos?

Yo creo que en las cocinas los servicios de alimentación, restorán, centros de comida rápida, en dónde exista una manipulación y una elaboración de alimentos se genera mucha pérdida y mucha merma alimentaria.

¿Los alimentos desperdicios son generados por como se es presentada o preparada la comida en sí o por una costumbre o conducta adquirida de las personas?

Yo creo que por costumbre, es netamente costumbre y también, porque como te digo, cómo es un tema como nuevo y antes manipuladores de alimentos, las educadoras de párvulos y gente en general de jardín infantil no tienen ese cuidado, porque nunca antes se lo habían planteado directamente, nunca antes se había trabajado ese tema directamente con ellas, entonces no lo consideran importante, para ellas es importante mantener su zona de su área sucia en este caso que sería el basurero o lo que estén utilizando ahí en ese minuto como desperdicio, su labor es limpiarlo, sacarlo de la cocina, , alejarlo de ahí como foco de contaminación, por lo tanto para ella no está pensando en voy a seleccionar, voy a dejar esto reservado para luego llevarlo a otro lado o clasificarlo si no, que simplemente su cabeza y su conciencia está en dejar cocina limpia, si eso significa tener acumulada 10 bolsas de basura en el patio, eso lo va a hacer.

¿De qué manera afecta los desperdicios de alimentos a las personas?

Los desperdicios yo creo que afectan en que, es una acumulación masiva, se utiliza mucho plástico para almacenar esa basura que en el fondo es lo que va a contaminar los océanos y eso a la larga nos repercute a nosotros como personas. Quizá el desperdicio en sí no es algo que te vaya a dañar, así como oh toqué basura me va a dañar la piel, si no que, a la larga todo el proceso que genera el desperdicio de basura, la acumulación, el vertedero ilegal, el tema de la pandemia

por ejemplo, cuando se veían que las tortuguitas en el mar estaban con las mascarillas todas enredadas, el plástico que se va acumulando el tema de los desperdicios de basura de alimento es lo mismo, las latas de bebida flotando y cosas así, nos afecta en un ecosistema general en el que vivimos es como traer una consecuencia no directa, pero si nos afecta a todos como en el lugar que habitamos.

Sí por parte de los equipos pedagógicos de los establecimientos quisiera hacer algo por disminuir los desperdicios de alimentos ¿Podría llevar a cabo algunas acciones considerando las normativas vigentes?

Bajo las normativas no, sin embargo, yo creo que sí es un tema que va a colaborar en el aprendizaje de un niño, va a colaborar en la conciencia medio ambiental de la comunidad del jardín infantil y que en este caso es lo que yo veo, si va a contribuir en algo con un sentido pedagógico o con algo significativo, yo creo que sí se puede hacer es netamente un tema de voluntad y darle un sentido educativo a esa acción, yo creo que es netamente un tema de voluntad y sentarse a conversar.

¿Qué es lo que la normativa indica sobre el que hacer con los alimentos no consumidos?

La normativa indica que cuando, cualquier desperdicio alimentario sea en cocina o restos de alimentos que quedaron de la ingesta de los niños, se tiene que eliminar inmediatamente. En su minuto ha ocurrido en colegios, en jardines infantiles de que los desperdicios se los dan a los animales, de que los desperdicios para que no se pierda tanta comida de repente se la llevan las mismas funcionarias para que no se pierda o de repente si ven a un chico que tiene una vulnerabilidad social, económica, etc. También se le arma como una especie como de alimentos para que se lleve a la casa que quizá está el antecedente de que ya no come más hasta el otro día, entonces pero todo eso es como hecho un poco por detrás de la norma, porque la norma es muy clara y te dice que cuando hay un desperdicio se tiene que eliminar a la basura directamente

Si es que eso ocurriera, ¿Sería sancionado el funcionario?

Claro, se arriesgaría a una multa, se arriesgaría a un sumario administrativo, sería un problema para él

Pasando a otro punto, ¿Se tienen registros si es que la diversidad cultural o la neurodiversidad es un antecedente por el cual se generan más desperdicios de alimentos en los jardines infantiles?

No existe un protocolo escrito propiamente tal con este tipo de la diversidad, pero si existe flexibilidad sobre todo ahora con los chicos tea que está esta ley que los ampara un poco y uno tiene que mostrar todas las facilidades para que puedan alimentarse en un jardín, eso involucra efectivamente que ellos coman en distintos potes, que coman todo junto o coman todo separado, a temperaturas diferentes, todo molido o todo sólido, todo de un color o diferentes colores, de una marca en particular, no se como eso pueda afectar en el tema del desperdicio de alimentos, por diversidad como mayor porque los potes en sí no son desechables se pueden lavar, se pueden reutilizar digamos, pero no se si la diversidad cultural genera un mayor desperdicio o quizá no entendí la pregunta en verdad

¡Disculpa! Yo me estoy explicando mal, pero consideremoslo desde la diversidad cultural ejemplo, haitiano, venezolano, no tienen la misma alimentación que los niños chilenos, en algunos casos hay niños que de algún otro país que no consumen la misma forma los alimentos como se les entregan acá, entonces volviendo a la pregunta ¿Eso se puede considerar como tal vez un factor que aumente el desperdicio de alimentos?

Sí ya te caché efectivamente, por ejemplo, está el antecedente que los chicos venezolanos consumen mucha fritura o por lo menos su desayuno es una arepa frita, entonces eso efectivamente sí puede generar un mayor desperdicio en el sentido de un aceite que no lo sepan eliminar adecuadamente y lo tiren por el sifón hacia la cañería, por lo tanto, sí puede que una diversidad cultural o una alimentación diferente si contribuye al desperdicio

¿Lo anterior se considera a la hora de elaborar la minuta diaria de alimentos dentro de los centros educativos?

No, sinceramente no se considera ¿Qué es lo que considera la minuta? Que haya variedad, que haya calidad nutricional, que haya distintos tipos de proteínas, distintos tipos de hidratos de carbono durante el día, que todos los días haya postre y fruta sin importar cuánto desperdicio

pueda generar esa minuta, por ejemplo, preparaciones como la carbonada todo picado en chiquitito para eso tienen que pelar y picar mucha fruta, se genera mucho desperdicio, pero uno está pensando netamente en la nutrición de ese niño, en la calidad, variedad, colores, pero no está pensando toda la bolsa que va a quedar acumulada en las raciones que vas a preparar

¿Se tienen minutas adaptadas para los niños y niñas que tengan alguna enfermedad como la alergia alimentaria o la celíaca?

Buenísima la pregunta, tenemos adaptaciones alimentarias para los chicos que tienen intolerancia a la lactosa, que tienen un déficit nutricional donde se les aporta maltodextrina como refuerzo calórico, tenemos adaptaciones alimentarias para los enfermos celíacos que son intolerantes al gluten, tenemos una adaptación de minuta libre de gluten para ellos, tenemos en caso de multi alérgicos donde tenemos un protocolo por escrito de flexibilidad para los niños que se les permite a los padres llevar la alimentación al jardín infantil obviamente en un contexto actualizado de la manera correcta que deben llevar, en un cooler, refrigerado, rotulado el nombre del niño, en una cajita hermética para ser almacenada en el frío de la manipuladora y no tener contacto con los otros alimentos, hay casos de niños multi alérgicos que aunque uno quisiera adaptarles la minuta al interior del jardín no se puede porque son muchos focos de alergia, entonces es mejor que la madre pueda llevar los alimentos, los chicos también mi hijo solo come papas con ketchup por darte un ejemplo o algunas mamás que digan mi hijo solo come yogurt pero solo colón sabor frutilla y que salga el Minions en la portada y tú le puedes llevar yogurt de frutilla pero de otra marca que no salga el Minions y te lo va a tirar por la cabeza, entonces ya ahí chuta la empresa no tiene este tipo de yogurt, no tenemos ketchup en el jardín y tampoco este tipo de papas como las preparara la mamá, se flexibiliza en esos casos, casos vegetarianos, veganos también hacemos adaptaciones

¿En qué casos tendría que llevar la canasta de alimentos? considerando que no todas las familias tienen los medios para poder llevarles los alimentos que requieren al jardín y muchas veces recurren a los centros educativos en busca no solo de educación sino que también para poder satisfacer las necesidades básicas que en este caso sería su alimentación, desayuno, almuerzo

Ahí generalmente lo que se busca es tratar de llegar de alguna manera a satisfacer esa necesidad, muchas veces tenemos que hasta flexibilizar que su almuerzo quizá no va a ir completo que será solo con lo que se pueda porque la empresa tampoco al no estar en base de licitación yo no puedo exigir a la empresa así como, tráiganme tal leche porque el niño la única que toma y la mamá no tiene plata, no hay que perder de vista que es una empresa de alimentos, por lo tanto para ellos el negocio siempre tiene que ser rentable, por lo tanto, ellos me pueden decir oye no tenemos obligación y esa lecha escapa de nuestro presupuesto, lamentable no podemos pero tenemos esta alternativa, pero las alternativas que yo te ofrezco es alérgico entonces no se que mas hacer, pero generalmente en la realidad día a día si se puede adaptar porque por ejemplo, la mayoría de las patologías de los chicos la empresa las cubre bien tiene como hartos productos alternativos para ellos y la mayoría queda cubierto ¿Qué son los más complicados? Los chicos que tienen Tea y los multi alérgicos porque eso de repente por más que nosotros queramos que la empresa les de la alimentación siempre tienen productos que están procesados en líneas que procesan maní, la trazabilidad del producto, la contaminación cruzada de este producto está en duda, por ejemplo, ¿pero que tiene que ver la carne con la leche? Bueno fueron procesados en un mismo mesón y está el riesgo de, por lo tanto, es el producto también de la empresa entonces no podemos caer en ese riesgo de exponer al niño o niña a esa alergia, por lo tanto, lamentablemente no queda más opción que la mamá le pueda llevar la comida

¿Es la misma manipuladora de alimentos la que prepara las comidas de los niños y niñas con la minuta general y con la minuta “especial” ya sea celiaca, alergia alimentaria,etc?

Exacto, los chicos que tienen alergia a la leche de vaca se les prepara una leche aparte, se les prepara otra minuta, los chicos celiacos la empresa concesionaria tiene nutricionistas y ellas cuando existen estos focos yo puedo reportar todos estos casos a la empresa concesionaria entonces por ejemplo, jardín los pollitos llegó un niño con enfermedad celíaca y ahí van las nutricionistas de la empresa concesionaria capacitan a las manipuladoras respecto a la enfermedad y además le llevan insumos propios para prepararle a ese niño, entonces se evita un poco las probabilidades al máximo de contaminación cruzada

¿Qué acciones podría realizar una educadora de párvulos en la comunidad educativa para favorecer la disminución de desperdicios de alimentos?

Puede fomentar el trabajo con los chicos y en general con manipuladoras, con las mismas familias y apoderados incluso el tema de la conciencia ambiental, de ir reciclando, de ir reutilizando, de ir generando conciencia en los desperdicios como el tema de las lombrices o generar uno propio porque en los jardines por ejemplo, hay jardines que han ganado proyectos medios ambientales y tienen lombrices, tienen lombriceras ahí entonces lo de cocina se va directo a alimentar a lombrices, después generan este humus donde los mismos niños después van a los árboles, a las plantitas, las riegan ellos mismos entonces hay como todo un aprendizaje de por medio, yo creo que a eso hay que apuntar a trabajar en conjunto de manera colaborativa, el personal de cocina con las educadoras y yo creo que se puede hacer muchas cosas, solo que es tan nuevo el tema que nadie sabe por dónde partir, nadie sabe qué acciones hacer y de repente son pequeños cambios o de repente son pequeñas acciones, pero uno dice ¿sabes qué? Jamás se me hubiera ocurrido, jamás hubiera pensado que esto iba a contribuir y que puedo trabajar perfectamente con los niños de este tema. Entonces yo creo que es como un poco sentarse, decantar, estudiar al respecto que se puede hacer, abrirse a la posibilidad porque es super fácil decir, ya es que no se puede, es que no me lo permiten, es que la base de licitación, es que aquí no que y mientras el planeta sigue ahí acumulando, entonces yo creo que es un tema netamente de darle la importancia a conversar, sentarse a planificar una actividad en conjunto, los niños yo creo que siempre le digo a las educadoras este tema cuando voy a los jardines, yo creo que nosotros por ejemplo, estoy hablando de mi generación, yo tengo 35 años y la generación mía quizá un par de años quizá más, pero de ahí hacia adelante yo creo que ya somos una generación perdida, somos una generación que culturalmente ya crecimos con este tema de descuido medio ambiental, recibimos la información actualmente y no hace mucho sentido, pero ya es tarde a diferencia de ustedes que son muy jóvenes y de ahí hacia atrás los chicos que están actualmente en jardines infantiles yo creo que si será una generación que el día de mañana va a cultivar incluso su propio alimento, harán alimentos orgánicos porque quizá el día de mañana ni siquiera habrá agua, entonces si o sí las nuevas generaciones son las que se van a tener que involucrar con el tema del cuidado del medio ambiente full, pero insisto yo creo que nosotros somos los de la ducha larga, sin importar

cuánta agua estas ocupando, cuanto gastas, estas tirando al medio ambiente, somos los de dejar corriendo el agua para que se caliente mientras tú haces otra cosa y el agua sigue corriendo, entonces somos lo de ir acumulando basura en cocina, somos los de botar el aceite por la cañería, somos de esa generación y eso por mas que tengamos la información actual ya es difícil cambiar porque llevamos muchos años con ese hábito y es difícil ponerlo en práctica, por eso yo creo que es un tema netamente de sentarse a conversar y empezar a planificar desde ya con los niños para que a futuro sean la generación sostén del medio ambiente

Entonces tomando en consideración todo lo conversado ¿Cuál sería el desafío o aporte que podrían tener los nutricionistas ligados al área educativa o infantil?

Yo creo que el aporte que hacemos nosotros por lo menos yo hablaré por mí, el aporte que hago como profesional es lo que no está por base de licitación, ese es mi aporte, el cómo ser flexible siendo que hay una ley que no me permite flexibilizar, una normativa que no me permite llegar a un acuerdo con la educadora, que existe una normativas que no permite llegar a un acuerdo con la manipuladora, ese es mi aporte saltarme ese paso con mucha responsabilidad profesional, saltarme esa normativa pero dar una propuesta que sí será pro de los chicos sin ponerlos en riesgo, ni a las manipuladores tampoco con su empleador, hacerlo con responsabilidad y con convicción porque si vamos a estar trabajando en base al miedo porque la normativa no me lo permite siendo que tú sabes que vas a ser algo adecuado, algo correcto y con responsabilidad, es eso porque muchos colegas se quedan en el miedo, es que no quiero tener problemas, no quiero que me pillen, es que si me sorprenden. Pero si tú tienes la respuesta y tienes el fundamento técnico del porqué lo hiciste yo creo que no vas a tener problemas, o sea si llega tu jefe y te dice ¿Por qué estás modificando la minuta? Y te pilla titubeando, ay es que me dijeron, pero si hay un fundamento técnico de la cocción hace que el alimento quede muy blando, consistencia que no le gusta a los chicos que hay harto niño con selectividad alimentaria, mi interés es que los niños coman, que las manipuladoras su trabajo tenga un buen fin en los niños y por lo tanto yo permití cambio de flexibilidad en la minuta pero por esto, por esto y por esto, ah bueno si lo hiciste por eso está bien, avísame para la otra pero queda ahí y ese es el principal aporte de todos los colegas en verdad que es lo que hacemos fuera de la licitación porque seguir la licitación es fácil se puede o no se puede, ¿esto está escrito? Se puede ¿no está escrito? Ah entonces no se puede, eso lo hace

cualquiera ustedes lo podrían hacer siendo no nutricionistas porque está escrito, ah esto está escrito por eso se puede, ah esto no está escrito entonces no se puede, eso lo hace cualquiera, pero lo fuera de eso si vale la pena, entrevistarse con la familia de los chicos de selectividad alimentaria ¿en qué te puedo colaborar? ¿Qué es lo que come tu hijo? Veamos, vamos a cocina, veamos si está disponible ese alimento, si no está llegamos a un acuerdo y tráelo ¿te gustaría? ¿puedes? No, bueno veamos si la concesionaria de manera amistosa lo trae, tenemos que llegar a un acuerdo y así es ir buscando soluciones plantear soluciones y proponer cosas, no quedarme es que si la base me lo permite o no me lo permite

Aquí daríamos por finalizada nuestra entrevista, muchas gracias

Gracias a ustedes

Entrevista Manipuladora de alimentos

Ubicación: Valparaíso

¿Qué son los desperdicios de alimentos?

Los desechos y lo que dejan los niños en la comida que se les entrega a diario y no consumen.

¿Dónde se generan mayoritariamente estos desperdicios?

En el almuerzo, porque es mucha más cantidad de alimentos que botan a la basura, por ende, es más desperdicios que se generan

¿Cree que es importante hacer algo para disminuirlos?

Cambiar la alimentación, porque en base a la alimentación se ven los desperdicios que se van generando o quizá la minuta no es la adecuada, de hecho acá, los niños comen súper poco.

¿Esto es por el tipo de comida que se les entrega o por la presentación de ésta?

Por el tipo de alimentación o la forma de presentación.

¿A qué se refiere con el tipo de alimentación?

Porque, por ejemplo, los niños no comen carbonada, ni charquicán, ni porotos, los niños están acostumbrados a comer arroz y fideos. Acá la mayoría de ellos no comen proteína, no están acostumbrados a la alimentación que se les da en los centros educativos, en donde se les entregan

todas las vitaminas, proteínas, carbohidratos, calorías, etc que necesitan para su día a día. Por lo cual de alguna u otra forma es algo que pasa más allá del jardín, sino que son hábitos que tienen adquiridos desde sus hogares

La forma en que se presentan los alimentos hacia los niños y las niñas durante las comidas en el centro educativo ¿Aporta a los desperdicios de alimentos? ¿Qué se podría hacer respecto a ello?

Es que no hay mucho que hacer en ese sentido porque como les decía tienes una minuta que es una preparación que si o si debes preparar el día que corresponde . Entonces como que no tienes otra alternativa que hacer.

Pero por ejemplo, ¿Si es que la minuta es charquicán con un huevo? ¿Cree que al cambiar la forma de presentarles en este caso la proteína que sería el huevo cambiaría la forma en la que ellos ven su alimentación?

Igual se puede ir cambiando ese tipo de cosas para que tengan mayor o mejor aceptabilidad, por ejemplo acá los niños comen charquicán con huevos escalfados, pero acá se los damos huevos duros ya que así les gusta mas y si se los comen.

Para usted como manipuladora de alimentos o para el jardín en general, ¿Existe algún protocolo o alguna normativa sobre este tema?

Es que en relación a lo anterior, la empresa concesionaria envía una minuta completa, entonces como jardín debemos cumplirla tal cual viene. Por lo mismo bajo mi punto de vista y experiencia no podemos hacer mucho en ese sentido.

En relación a los desperdicios, ¿Hay algún protocolo? ¿Qué hacer con esos desperdicios y que no sean desperdicios?

No, porque el protocolo de la empresa es que se elimina completamente todo a la basura. No se le puede dar a alguien que lo necesite, ni tampoco se lo pueden llevar las funcionarias ni enviar a las familias. Esto se debe a que los alimentos se pueden contaminar, puede que no tengan una correcta cadena de refrigeración al salir del establecimiento, etc. Y en el caso de que alguien coma de la comida que quedó del jardín y se llegara a enfermar sería 100% responsabilidad nuestra. Entonces por eso el protocolo de la empresa es que si tú terminas de cocinar, el niño no se sirve su alimentación y eso elimina completamente la basura. De hecho se elimina hasta el

pan, las frutas, todo se elimina la basura.

¿Cuál es el mayor desafío como manipuladora de alimentos para aportar a la disminución de los desperdicios orgánicos?

Igual uno trata como de cambiar la preparación que nos envían porque hay preparaciones que son muy básicas. Entonces tratas de ponerle más cariño para que puedan comer más los niños. Porque por ejemplo la carbonada se prepara todo junto, es decir, no lleva un sofrito como cuando uno lo prepara en la casa, con más sazón, acá no. Acá tienen todo su proceso y su tiempo.

¿A todos los establecimientos educativos les llega de manera específica la forma de preparar cada comida, su paso a paso? Por ejemplo, una carbonada

Sí, cómo hacerla, todo el proceso. Desde cuando tú empiezas con la verdura hasta cuando terminas. De hecho hasta el tiempo de cocción, todo. O sea 5 minutos los zapallos, 5 minutos las papas, 5 minutos las acelgas, 5 minutos la temperatura del 99% y lo tienes que apagar.

Por otro lado, hoy en día y en la realidad de los niños y niñas de este jardín hay mucha neurodiversidad lo cual me atrevería a decir que también es un factor que aporta al aumento de los desperdicios de alimentos

¿Considera la diversidad cultural y/o la neurodiversidad como un desafío?

Si, totalmente como un desafío porque yo llevo hartos años trabajando en el jardín y este año ha sido súper complicado complicado porque tengo muchos niños multialérgicos, tengo muchos niños con TEA o con alguna otra condición, y cada uno se descompensa de diferente manera que el otro, por ejemplo si hoy toca arroz con pollo es imposible presentarles estos alimentos juntos ya que si se les entrega junto no se lo comen por ende se les presenta en pocillos separados para que de esta manera puedan comer y no les provoque una descompensación por el sobre estímulo visual de colores, pero cuando hay charquicán no podemos hacer eso. También, tengo unas gemelas multialérgicas, y hay que estar viendo siempre que pueden comer, que no comen naranja, que no comen manzana, que no toman leche, que si comen pollo, qué no pueden comer vacuno. Entonces igual es como un desafío a diario.

En el caso de que fueran alérgicas a algún alimento que lleva la preparación estipulada por la minuta que usted debe entregarles de almuerzo. ¿Qué se hace en ese caso?

En este caso yo tengo a las gemelas con multialergia porque la mamá tuvo COVID en el

embarazo. Entonces ellas no pueden tomar la leche que se entrega acá, solo pueden tomar leche de avena y la mamá la trae, ella me abastece la leche de avena. Y ellas no pueden comer casi nada, ahora actualmente pueden comer solamente pollo. Por lo general todos los días hay que hacerles una carbonada, como una papilla de pollo. Porque tampoco pueden comer con muchos colores juntos ya que se descompensan debido a un leve grado de autismo. Además, no pueden comer naranja, no pueden comer durazno, no pueden comer manzana. Entonces tienes que estar todos los días viendo qué les vas a dar de postre a ellas. Sin embargo, están en un proceso en donde la institución está viendo el tema de que si las niñas son multialérgicas, la mamá deberá traerles su almuerzo, todo preparado.

¿Usted en este caso tendría que sí o sí salirse de la minuta que la institución les entrega para poder entregar alimentación a estas gemelas?

Sí, con ellas sí.

¿Y eso lo tiene que consultar a la institución? ¿O es algo interno?

Todo va con certificado médico, el certificado se envía a la institución y al nutricionista encargado para que éste autorice o rechace la solicitud dependiendo de las necesidades y posibilidades que se tengan. Por ejemplo, la institución debe preguntarle a la empresa en la que trabajo yo si es que pueden abastecer de leche de avena siempre y cuando esté bajo la solicitud de un médico y aprobado por el o la nutricionista.

¿Entonces el o la nutricionista solo acepta o rechaza las solicitudes? ¿no les hace una minuta especial?

No, no. De hecho, como te digo, tengo varios niños. Tengo un niño que tiene insuficiencia renal y se dializa. Entonces no puede consumir aceite ni sal, es decir, que se le debe cocinar aparte, y también toma leche especial. Tenemos otro niño que no consume vacuno.

¿Algún niño o niña con dieta vegetariana?

No, no, nunca se me ha presentado antes.

Y si es que fuese así, ¿hay alguna variación en la minuta entregada por la institución ?

No, tampoco. Solo que tengo niños con alimentación celíaca y niños con alimentación general. Y ahí se terminan los tipos de alimentación que manejamos. Considerar también que el personal recibe la misma minuta de alimentación que los niños y niñas.

Entrevista Manipuladora de alimentos

Ubicación: Longotoma, La Ligua

¿Qué son los desperdicios de alimentos?

A ver, los desperdicios de alimentos es lo restante del bruto que sacó de los alimentos, por ejemplo cáscaras, todo lo que es bruto de un producto y eso es lo que se rescata de lo que se puede, lo que se saca para poder preparar la alimentación de los niños, obviamente porque tiene ir con sus procesos y todo el asunto.

Claro, perfecto. ¿Dónde creen que se generan mayoritariamente estos desperdicios?

En las frutas y verduras.

En las frutas y verduras del establecimiento

Sí.

Ya, ¿Hay alguno en general que usted vea que se genere más?

Las papas, las papas, las frutas, las papas y las frutas generalmente, porque generalmente yo para un almuerzo 9, 10 kilos de papa, o sea, harta cáscara.

Harta cáscara, tiene razón.

Sí

¿Cree que es importante hacer algo para disminuirlo?

Eh.. debiera haber un algo, sí, porque se podrían hacer otras alimentaciones, para no perder eso, pudiese

Ese alimento, ¿cierto?.

Pero eso lo tienen que ver los nutricionistas de cada empresa, no sé, tendría que ser, porque igual hay que postular a platos, es un largo proceso. Sería diferente igual que se pudiera utilizar eso, porque igual las cáscaras, las frutas sobre todo, producen hartas vitaminas hacia los niños también, o sea, lo que yo veo.

Justamente ese tema como que se desconoce dentro de la alimentación.

Sí

Así que sería un buen punto para aprovechar. ¿Cuál cree que sería la dificultad que se podría presentar al trabajar estos desperdicios dentro de los centros educativos? Por ejemplo, podría ser a lo mejor el espacio, la normativa, alguna indicación.

¿La dificultad de trabajar con...?, a ver la pregunta

Los desperdicios de alimentos. ¿Cuál sería la dificultad que se podría presentar al trabajar los desperdicios de alimentos en los centros educativos? Por ejemplo, si el centro quisiera hacer una compost, ¿habría alguna dificultad en su centro?

Yo creo que eso sería lo primordial en un jardín, sobre todo acá en zona de campo. Me imagino que sería genial armar eso y tener un huerto. Siempre lo he pensado. No sé por qué los jardines no lo trabajan acá en el campo, pero sería genial eso, ocupar esos desperdicios en darle una nueva utilización para generar nuevos alimentos.

Claro, la forma de presentar los alimentos durante la comida a los niños, ¿usted considera que aporta a la generación de desperdicios de alimentos? ¿Qué aporta?

¿qué aporta? No entiendo mucho la pregunta.

Yo estoy realizando la práctica en un jardín, y los niños muchas veces no consumen los alimentos, por ejemplo, si es que están muy mezclados. Algunas cosas naranjas, como la zanahoria, el zapallo...

Es que lo que pasa es que los niños, por ejemplo, bueno, nosotros como familia somos poco... de enseñar a los niños a conocer verduras, yo creo que va por ahí el tema. De conocer, los niños no conocen más que el tomate, la lechuga, el repollo por ahí. Y lechuga no se da en los jardines, porque obviamente por las bacterias, por todo, tiene mucha más contaminación. Pero eh... los niños no consumen casi eh... verduras. Por ejemplo, lo que es charquicán, los niños un suplicio comer, arvejas, choclo... O sea, es un tema. Y ese es un tema de familia, de uno... O de repente que no les hacen los alimentos que deberían comer. Entonces llegan cero a los jardines, cero conocer arvejas, cero conocer choclo, cero conocer porotos verdes. Eso, las frutas las consumen, por ejemplo, las cosas cítricas poco. Nada casi, naranjas, kiwi, todo como que manzana, plátano, ni un problema, pero es como...

Incluso con la pera, en mi centro, con la pera los niños tienen cierto rechazo.

También tienen un rechazo, sí. Es como lo más básico que uno puede ofrecer a los niños, lo que yo creo que es culpa de cada familia de darle a conocer. Aparte que la situación económica, igual los papás se dan a lo más barato, o sea, lo más... porque un kiwi, un kilo de kiwi, imagino que está carísimo.

Claro, es que muchas veces, como usted dice, los hábitos...

Por los costos, yo creo.

Claro, es general. Entonces, ¿cuál considera que es el mayor desafío como manipuladora de alimentos para aportar a esta disminución de desperdicios? ¿Sería los hábitos que traen los niños desde el hogar? ¿O sería otra cosa?

Mira, en mi jardín lo que yo me preocupo, bueno, yo tengo, gracias a Dios, del tiempo que tengo, tengo buena aceptación con mis niños de la alimentación. Son muy pocos los que llegan... En marzo llegan con miedo a comer, de todo lo que uno les ofrece, llegan con miedo. Pero ya en junio, julio, ya ahora en agosto, septiembre, ya están comiendo. Porque aprenden a comer, o sea, aprenden a aceptar, incluso después preguntan, "tía, ¿cómo se hace esto? Porque los niños no quieren comer comida mía, quieren comer la comida de la tía Marta". Entonces, es un tema que se acostumbra en el sistema de uno, porque pasan casi todo el día en el jardín, o sea, no... Almuerzan todos los días en el jardín, entonces como que ese hábito. Pero yo creo que va en el fondo eso, de enseñarles en sus casas de que no se desperdicie nada, de que todo es... Aparte que es bien para su salud, todo. La alimentación, sobre todo, los jardines generalmente se basan en mucha verdura y mucha fruta, entonces no es lo mismo que los colegios, por lo que le dije más leche, más postre, más cosas así. En cambio, los jardines siempre lo más saludable y todo preparado de... Como la casa, como uno cocina en su casa, todo es como natural. Entonces...

Claro, ustedes cocinan con muy poco aceite también, eso es súper bueno. Muy poco aceite, muy poco sal.

Poco aceite, poca sal, sí, todo bien saludable, hace a los niños para que vayan aprendiendo a comer. Pero se acostumbran, algunos se acostumbran a comer, pero... bien

Y en el caso, ¿tienen algún niño con una alimentación especial?

Este año ninguno, el año pasado tuve uno sin lactosa, que tienen problemas con la leche, por la leche. En forma láctea es sin lactosa, pero de ahí más allá no hemos recibido nunca un niño con otro...

En ese caso la lactosa es como solamente el yogurt y la leche, ¿o no?

Sí, sí, es como eso

Pero para el resto no había problema

Y el puré, y el puré generalmente, porque el puré se hace con leche, o sea... Cambiarlo antes, un proceso.... pero si..

Ah, genial. Y por ejemplo, en el caso del huevo, ¿lo hacen como escalfado, revuelto?

Eh...Escalfado, eh huevo duro y no revuelto, generalmente no. Pero escalfado sí, y cocido

¿Y eso a los niños no les genera problemas, como para consumir?

No, no, el huevo, bueno, al que no le gusta el huevo no lo come de ninguna otra forma, yo a veces lo entiendo porque yo tampoco como huevo, entonces como que de repente igual los miro y yo digo, ah, yo te entiendo. Porque los veo que se complican, porque dicen, no a mí, déjenme el huevito. Aparte que nosotros tenemos métodos, bueno, en los jardines, no sé si, yo creo que en todos lados, uno trata de no mezclar mucho la alimentación, ¿Me entiendes? por ejemplo, si va fideos con la salsita y el huevo, generalmente el fideo solo, la salsa al lado y el huevo aparte, para que las tías puedan rescatar lo que ellos coman.

Claro, porque los niños son muy visuales

Si, entonces...

A esta edad son muy visuales.

Si, entonces eso

Igual que bueno que tengan esa cercanía con usted, tanto los niños como con la educadora, para poder decirle lo que les gusta o lo que no prefieren.

Eh sí

Porque eso no se ve en todos los lugares

aparte que uno ya, o sea, uno los conoce, entran de sala cuna, terminan, hasta lágrimas uno bota cuando se van, porque igual uno casi está con ellos, entonces los niños como se hacen muy cercanos a uno y uno los aprende a conocer, qué es lo que les gusta, lo que no les gusta. Ehhh y hay niños que de repente en la mañana llegan, la tía me dice, sabe que él no come pan con palta, o sea yo le mando el pan solito, son cosas que uno las puede hacer porque la educadora me da la instancia también para hacerlo, que también me informa tía si usted puede, ehhh que no debiese de repente, pero entre que coma, yo siempre lo converso con mi nutricionista que viene de la Junji, yo le converso cosas, yo le digo a la nutricionista sabe que yo hago esto, hago esto otro,

me dice por qué, porque los niños lo prefieren así y como ustedes siempre dicen que lo importante que coman los niños, o sea esa es la idea de que ellos coman, porque no está tan exacta con la minuta, o sí con la minuta pero de forma que lo puedan consumir mejor.

Claro, igual eso es súper súper bueno, y también tiene comunicación con la familia en ese caso, es bueno lo que se da como en jardines de sectores rurales

Si, si

Esa comunicación que pueden tener todos.

Sí, si, si, si, se da muy buena relación, al menos niños apoderados igual

Le decía que es bueno que tenga esa comunicación entre los apoderados, esto fuera de pregunta, me llamó mucho la atención, que los padres puedan acercarse a usted y preguntarle cómo preparan los alimentos, porque en otros centros no está como esa interacción.

No es que aquí lo que pasa es que generalmente como es un sector rural, nos conocemos todos con todo, entonces de repente: “oohh cómo haces tú las croquetas, porque sabes que tú que me pide el niño las croquetas, como tu las preparas porque me pide tanto tanto”, ya le doy la receta o las lentejas o cualquier cosa, me piden y yo les doy a mamá porque tengo esa relación con la gran mayoría, me llevo bien, creo que me llevo bien y bueno, igual siento que igual uno independiente que a uno le paguen, bueno mi pega, mi trabajo yo lo siento como que a mí me gusta, le soy honesta, a mí me encanta mi trabajo, ehh me encanta compartir con los niños, ehh todo ese proceso, así que no tengo... tengo buena relación. Y las tías, las educadoras también te dan la instancia para eso también, porque en otro lado las educadoras son como muy tajantes y acá no, las educadoras dan instancia para que uno tenga una comunicación con los niños, la hacen participe en las actividades, o sea todo eso es un proceso bien bonito dentro del jardín.

Es que ustedes forman parte del equipo del jardín y pasan como usted dice preparando la mayoría de todos los alimentos que consumen los niños en el centro, entonces igual tienen

como una parte súper importante y una responsabilidad también en la forma en que ustedes presentan y hacen los alimentos

Ujum

Entonces encuentro súper bueno que se le valore y se le incluya dentro de, porque también forman parte de este equipo.

Si

Claro. Con las otras personas, en los otros centros a lo mejor la cantidad de niños también entorpece un poco la cercanía, la conversación y el trabajo, porque muchas veces las manipuladoras solamente como que pueden entrar a dejar el alimento y retirar la bandeja

Sí, pero yo también lo veo del punto de vista que es por la parte de educadora, ustedes que van a ser educadoras también tienen que, ser buena jefa, hacer buen acopio con su personal, yo creo que eso va en ustedes, van a tener más experiencia después de tener roce con apoderados, con todo, y yo creo que va en si el equipo con el que uno trabaja es bueno, yo siento que en el jardín las tías, las educadoras dan la instancia para poder estar bien, tener una buena relación con todos, y así uno le transmite a los niños igual, la buena onda, todo, o sea, todo eso.

El ambiente es ameno.

Si

Estamos muy muy agradecidas por el tiempo que nos dio por la entrevista, por sus respuestas también, de verdad que fue muy amable la interacción, a mí se me hizo muy amena, la verdad, así que de verdad.

A mí igual, yo estaba nerviosa, que conste.

Sí, sí, a nosotros también nos pasa en un principio, nos colocamos un poco nerviosas, pero después ya nos vamos soltando de a poquito, así que de verdad estoy muy muy agradecida muchas, muchas gracias.

Ya, chao.