



**MINUTAS CON ENFOQUE DIFERENCIAL, UNA APROXIMACIÓN
CUALITATIVA A LA PUESTA EN MARCHA DE UNA POLÍTICA
PARA LA NUTRICIÓN INFANTIL DE MINORÍAS ÉTNICAS EN
COLOMBIA**

LIZETH DAYANA CUELLAR SÁNCHEZ

Trabajo presentado como requisito para optar por el título de:
Magíster en Salud Pública

Directores:

Stefan Pohl Valero, PhD en Historia de la Ciencias
Natalia Niño Machado, PhD en Estudios de Ciencia

Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario
Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud
Maestría en Salud Pública
Bogotá, 2020

MINUTAS CON ENFOQUE DIFERENCIAL, UNA APROXIMACIÓN CUALITATIVA A LA PUESTA EN MARCHA DE UNA POLÍTICA PARA LA NUTRICIÓN INFANTIL DE MINORÍAS ÉTNICAS EN COLOMBIA

Lizeth Dayana Cuellar Sánchez¹

Resumen

El presente artículo muestra un análisis de las prácticas asociadas a la elaboración y ejecución de las minutas con enfoque diferencial, dirigidas a un programa de alimentación escolar que opera en un comedor de un hogar infantil de Colombia que atiende niños y niñas pertenecientes a una comunidad indígena Pijao del departamento del Tolima. El estudio tuvo un enfoque cualitativo que buscó describir y analizar, primero, los lineamientos institucionales que posibilitaron la creación de las minutas con enfoque diferencial como un estándar nutricional, que paulatinamente intentó integrar en su elaboración aspectos culturales del fenómeno alimentario de la población reconocida como diferencial, y segundo, su puesta en marcha en un caso concreto, según la apreciación de los actores del proceso involucrados (nutricionista, manipuladora de alimentos, agentes educativos, padres de familia, niños y niñas). Con esto, se pretende mostrar la manera como en la práctica se realiza la implementación del enfoque diferencial en el servicio de alimentación escolar, la responsabilidad de los diferentes actores y la repercusión de la educación alimentaria del hogar infantil en las costumbres de las familias de los niños y niñas.

Palabras clave

Minuta, enfoque diferencial, alimentación escolar, cultura, nutrición infantil.

¹ Enfermera profesional. Candidata magister en Salud Pública, Universidad del Rosario. Bogotá – Colombia.

Abstract

This article shows an analysis of the practices associated with the preparation and execution of the minutes with a differential approach, aimed at a school feeding programme operating in a meal center of a children's home in Colombia that serves children belonging to an indigenous Pijao community. The study had a qualitative approach that sought to describe and analyze, first, the institutional guidelines that enhanced the creation of the differential approach minutes as a nutritional standard, which gradually, tried to integrate in its elaboration, cultural aspects of the food phenomenon of the population recognized as differential. Second, its implementation in a specific case, according to the appraisal of the actors involved in the process (nutritionist, food handler, educational agents, parents and children). With these, it is intended to show how in practice the implementation of the differential approach in the school feeding service is carried out, the responsibility of the different actors, and the impact of food education of the children's home on the children's families costumes.

Key words

Minutes, differential approach, school feeding, child nutrition.

Introducción

En Colombia, la alimentación escolar es considerada como uno de los aspectos que contribuye a la permanencia de los niños y niñas en las aulas de clase, así como a mejorar el desempeño académico debido al aumento en la concentración y desarrollo de habilidades cognitivas (Ministerio de Educación Nacional, 2013). Adicionalmente, y desde por lo menos la década de 1930, la intervención del estado en mejorar y proveer una dieta adecuada a los niños y niñas colombianos se ha materializado por medio de políticas públicas destinadas a financiar y regular los programas de los comedores escolares (Ministerio de Educación Nacional, sf).

El servicio de alimentación, auspiciado por el Estado en hogares infantiles y escuelas, representa un apoyo durante la jornada escolar, con la intención de aportar los micronutrientes y macronutrientes necesarios para el adecuado desarrollo, lo que implica que, recibir estos alimentos, se convierte en un hecho indispensable en la programación escolar (Ministerio de Educación Nacional, 2013). Desde el discurso oficial, la alimentación escolar tiene un alto impacto sobre la educación con calidad, ya que una adecuada nutrición en los primeros años de vida, permite el adecuado desarrollo físico y de habilidades cognitivas, además apoya la disminución del ausentismo escolar, y genera alivio del hambre a corto plazo manteniendo los niveles de concentración después del consumo de un alimento. En este sentido, y como parte de los lineamientos técnicos necesarios para asegurar la calidad en la atención para la educación inicial² del Ministerio de Educación Nacional MEN, se contempla la definición de una minuta patrón elaborada por un profesional en nutrición, en donde se establecen todas las especificaciones que se deben tener en cuenta a la hora de preparar y servir los alimentos en los establecimientos educativos (incluye: tipo de alimento, forma de cocción, gramos

² Educación inicial: La educación inicial se constituye en un estructurante de la atención integral cuyo objetivo es potenciar de manera intencionada el desarrollo integral de las niñas y los niños desde su nacimiento hasta cumplir los seis años, partiendo del reconocimiento de sus características y de las particularidades de los contextos en que viven y favoreciendo interacciones que se generan en ambientes enriquecidos a través de experiencias pedagógicas y prácticas de cuidado. (Ministerio de Educación Nacional, 2020)

servidos por alimento según la edad, entre otros). A partir de esta minuta, se crean los ciclos de menú que finalmente indican lo que será servido cada día en dichos establecimientos. (Ministerio de Educación Nacional, 2013). En este aspecto, la minuta puede ser entendida como un instrumento estandarizado para asegurar una alimentación adecuada en términos nutricionales. Se trata de un instrumento que encarna una concepción particular de la alimentación que, como otros mecanismos de recomendaciones nutricionales, “se caracteriza por un enfoque que reduce la relación entre alimentación y salud a sus componentes de nutrientes, así como por una interpretación reduccionista del papel de estos nutrientes en la salud corporal” (Scrinis, 2013, p. 16).

Además de los aspectos nutricionales y biológicos, los lineamientos internacionales y nacionales sobre seguridad alimentaria y mejoramiento nutricional, han llamado la atención sobre la importancia de tener en cuenta las tradiciones alimentarias de las comunidades locales como parte de sus derechos culturales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010). De hecho, desde la década de 1990 organismos internacionales como la FAO y la OMS empezaron recomendar que las guías alimentarias se diseñaran en términos de alimentos y no de nutrientes, y que estas recomendaciones “sean cultural y nutricionalmente pertinentes, y que tomen en cuenta la percepción del público y el uso de los alimentos” (FAO, 1995, p. 40). Aplicado esto a las minutas patrón, se ha establecido que éstas deben tener un enfoque diferencial cuando los establecimientos educativos brindan atención a niñas y niños de minorías étnicas, afrodescendientes, gitanos o ROM. Este enfoque diferencial significa concertar el diseño de las minutas y ciclos de menú con las comunidades, de tal forma que se asegure que la alimentación recibida responda a los patrones culturales alimentarios de dicha población (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010).

En consecuencia, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF)³ documentó en el 2010 el proceso de construcción de las minutas con enfoque diferencial. Este enfoque responde a normativas nacionales e internacionales, apoyadas principalmente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), donde se evidencia las obligaciones que los Estados deben tener frente a la implementación de los derechos humanos en la adopción de las estrategias de la política de seguridad alimentaria y nutricional, en pro de respetar y reforzar los sistemas alimentarios tradicionales en el sentido de no discriminación a los pueblos que han sido reconocidos como diferenciales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010).

Pese a que han transcurrido varios años tras la implementación de minutas con enfoque diferencial en el país, son escasos los estudios que se han realizado sobre el funcionamiento de este enfoque en la práctica, por la forma en que las minutas son concertadas y por las percepciones que tienen los actores involucrados sobre su funcionamiento y efectividad.⁴ Este artículo busca, por lo tanto, explorar de manera cualitativa los alcances de la integración de los aspectos nutricionales y culturales que se propone la minuta con enfoque diferencial, en un Hogar Infantil HI del municipio de Coyaima – Tolima,⁵ al cual asisten niños y niñas pertenecientes a la comunidad indígena Pijao. A través de entrevistas semiestructuradas a los principales actores de este servicio de alimentación escolar (nutricionista, manipuladora de alimentos, agentes educativos, padres de familia, niños y niñas) se buscó obtener la información necesaria para analizar la forma como un instrumento (la minuta con enfoque diferencial) de una política pública nutricional,

³ Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF: Entidad del estado colombiano que trabaja por la prevención y protección integral de la primera infancia, la niñez, la adolescencia y el bienestar de las familias brindando atención especialmente a aquellos en condiciones de amenaza, inobservancia o vulneración de sus derechos. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2020)

⁴ Ver más adelante para una breve discusión del estado del arte.

⁵ El municipio de Coyaima se encuentra ubicado al sur del departamento del Tolima. A 114 kilómetros de la ciudad de Ibagué, capital del departamento y a 193 de la ciudad de Bogotá, capital del país. Los coyaimas conformaban uno de los núcleos de la inmensa nación Pijao. Su economía se basa principalmente en los cultivos de maíz, algodón y arroz. También se destaca la producción de hoja de cachaco (para envolver tamales). (Gobernación del Tolima, 2019)

es implementado en las prácticas cotidianas de un hogar infantil, así como las percepciones que tienen los actores involucrados sobre su importancia y efectividad y sus influencias en el mundo alimentario de las comunidades locales. Con este estudio, se busca destacar que, para el buen funcionamiento de este tipo de minutas, se requiere de una mayor integración de los actores locales en su diseño e implementación, así como una mayor articulación entre los documentos oficiales que definen el enfoque diferencial y su puesta en marcha en casos específicos.

Para analizar la información recabada, se aprovechó algunos enfoques de los estudios sociales de la alimentación y la salud pública. Se entiende que los discursos nutricionales y las nociones de alimentación saludable son el producto de diversos procesos socioculturales, más que elementos transparentes de la realidad biológica (Biltekoff, 2012). En este sentido, es importante reconocer que existen relaciones asimétricas de poder entre el conocimiento llamado formal, tecnificado y traído a las instituciones educativas por profesionales en nutrición, y el saber informal, forjado durante años en una comunidad en donde tienen una forma en particular de cultivar, recolectar, cocinar con utensilios específicos y servir y comer los alimentos (Calero Cruz, 2014). Adicionalmente, en nuestros gustos y preferencias alimenticias intervienen factores biológicos, psicológicos, sociales, culturales y económicos que son necesarios tener en cuenta (Le Breton, 2007, Fischler 1995). Comemos lo que tenemos disponible y /o accesible, lo que nuestra madre nos enseñó a comer, pero “también comemos nuestras representaciones sociales de la salud, lo que suponemos es bueno para nosotros” y nuestras ideas de lo bueno y lo malo, basadas en una “red de impulsos (de atracción y disgusto) respecto a los olores, colores y formas” de los alimentos (Giard, 1999: 189-191). Un primer momento de ruptura, o por lo menos de transformaciones y negociaciones, con las tradiciones y prácticas alimentarias del hogar y la comunidad ocurre justamente en la escuela. Allí, los niños y niñas se ven enfrentados a una cocina y alimentación que puede ser diferente a la brindada en el hogar y sus costumbres, ellos y ellas observan comportamientos y escuchan reflexiones que inciden en la

conducta y actitudes generando, bien sea agrado por lo aprendido, o rechazo y repulsión a los alimentos ofrecidos (Le Brenton, 2007).

Desde esta óptica, el análisis de políticas públicas en salud y nutrición requiere de estudios complementarios a los que intentan medir su efectividad basados en aspectos cuantitativos de valoración (peso, talla, índice de masa corporal, perímetro braquial, etc.), dejando de lado justamente los aspectos culturales que, en nuestro caso, el mismo enfoque diferencial trata de rescatar. Así, se propone este estudio como un ejercicio inicial de aplicación de técnicas cualitativas en la evaluación de una política pública de salud. Se trata de buscar alternativas a los “marcos metodológicos derivados de teorías neopositivistas/empiristas del conocimiento, [las cuales] han generado un énfasis en análisis cuantitativos, la separación de hechos y valores, y la búsqueda de hallazgos generalizables cuya validez sea independiente del contexto social de donde fueron obtenidos” (Fisher, Miller y Sidney, 2007, p. xix. Ver también Valenti & Flores, 2008). A través del trabajo de campo realizado, he querido incorporar en el análisis algunas de las dimensiones culturales propias y situadas de un comedor escolar y otorgar relevancia a las opiniones de los mismos actores que despliegan y reciben una política pública específica. Allí radica la importancia del conocimiento sobre las tradiciones alimentarias por parte de quienes ejecutan el servicio de alimentación escolar, con el fin de integrar los antecedentes culturales, las transformaciones, los tabús, disminuir las prácticas inadecuadas y potenciar los factores positivos.

Para esto, se aprovechó una serie de estudios que se han aproximado a los programas de alimentación infantil en Colombia desde las ciencias sociales. Estos estudios pretendieron resaltar la responsabilidad del estado frente a la nutrición infantil, considerando los comedores escolares como estrategia para apoyarla, (Díaz, Montoya y Montoya, 2011) así como las iniciativas que fomentan la compra local de alimentos. (Soares, Martinez, Caballero, Vives, & Carmen, 2017) Por otro lado, consideran los principales factores del desequilibrio de la construcción social de los mercados para el Programa de Alimentación Escolar, siendo la

monopolización de los contratos para el abastecimiento de los alimentos, lo que nos permite visualizar el panorama financiero del programa que está sujeto al poder de unos pocos. (Valderrama, Quintero, Zuluaga, & Schneider, 2018) Además de ello, estos estudios resaltaron la neofobia alimentaria considerada un aspecto importante en los hábitos, preferencias, gusto y consumo de alimentos saludables, lo que hace que los niños y niñas presenten resistencia a los alimentos servidos en las escuelas cuando no han sido consumidos en casa (Rodríguez, et al, 2015). En la alimentación, para los niños y las niñas las condiciones del entorno, es un componente influyente basado en experiencias previas que interiorizan y se convierten en herramientas individuales para la elección de los alimentos. (Díaz B. M., 2014).

Este artículo se divide en tres apartados que incluye la 1. Metodología, 2. Resultados y 3. Conclusiones y discusiones. La sección de los resultados se divide en 4 subtemas: 2.1 Contexto del surgimiento de la minuta con enfoque diferencial en Colombia, 2.2 Reconocimiento de la etnia Pijao en el servicio de alimentación escolar, 2.3 Ciclo de menú con enfoque diferencial en la práctica y 2.4 Percepción de sabores y saberes: variaciones culturales de la alimentación; considerados importantes para la organización e interpretación de la información obtenida.

1. Metodología

Este estudio tuvo una aproximación cualitativa con especial énfasis en la percepción de los actores que participan en la implementación de las minutas con el enfoque diferencial en la práctica para la alimentación escolar. Con el fin de estudiar el enfoque diferencial en un contexto específico, la investigación se llevó a cabo en un Hogar Infantil (HI) al cual asisten niños desde los 0 a 5 años pertenecientes a la comunidad indígena Pijao. El proceso de recolección de datos se llevó a cabo durante los meses de agosto y septiembre del año 2019. Se contó con la previa aprobación del comité de investigación del ICBF y comité ético de la Universidad del Rosario.

Se realizaron catorce entrevistas semi estructuradas las cuales permitieron mantener un nivel considerable de flexibilidad, conservando la uniformidad para lograr los propósitos del estudio, con una actitud receptiva y sensible, otorgándole validez a la información brindada por los entrevistados (Diaz, Torruco, Martinez, & Valera, 2013). Los participantes del estudio fueron los actores del HI relacionados con el servicio de alimentación escolar que aceptaron las condiciones de grabación de audio a través de la firma del consentimiento informado (en el caso de los niños y niñas, el consentimiento lo dieron los padres de familia); estos fueron la nutricionista (una entrevista), agentes educativos,⁶ (dos entrevistas), manipuladora de alimentos (una entrevista) padres de familia (cinco entrevistas), niños y niñas del HI (cinco entrevistas),; los menores fueron seleccionados por las directivas del hogar infantil, siendo de preferencia los niños de mayor edad (4-5 años) ya que estos aportan mayor información.

Los temas de la entrevista fueron divididos en 3 subtemas: 1. Reconocimiento de las minutas con enfoque diferencial, 2. Representaciones sociales de la alimentación 3. Percepción de sabores y saberes. Para los niños y niñas, la entrevista se realizó por medio de un cuento elaborado por la investigadora principal, con el fin de mantener su atención.

Las entrevistas fueron grabadas en audio con previo consentimiento y luego transcritas. Posteriormente fueron analizadas llevando a cabo un proceso de codificación de los datos por unidades de sentido y agrupación de temas, esto permitió realizar el análisis e interpretación de los datos a mayor profundidad.

Resultados

Contexto del surgimiento de la minuta con enfoque diferencial en Colombia.

Para lograr la implementación de las minutas con enfoque diferencial en los servicios de alimentación escolar en Colombia, se tuvo en cuenta una serie de

⁶ Agentes educativos hace referencia a lo llamado en las instituciones educativas docentes o profesores.

normativas que son importantes a la hora de considerar los diferentes aspectos en la nutrición infantil. Los programas de alimentación escolar se pueden rastrear en Colombia desde la década de 1930, cuando se asignaron recursos nacionales para estos programas durante el gobierno de López Pumarejo. Inicialmente, los restaurantes escolares fueron manejados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y, posteriormente, con la creación Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) en 1968, contaron con la asistencia técnica de este organismo, cuestión que se ha mantenido hasta el presente. (Ministerio de Educación Nacional, sf)

A través de los años, con el apoyo del MEN y el ICBF, se logró el fortalecimiento del programa, logrando que en el año 2006 la alimentación escolar fuera considerada, no solamente como un programa de mejoramiento nutricional, sino también como un mecanismo para disminuir el ausentismo en las instituciones educativas y un factor que favorece la cognición de los menores beneficiarios (Ministerio de Educación Nacional, sf). Cabe resaltar que, actualmente, el Programa de Alimentación Escolar está a cargo del MEN; sin embargo, el servicio de alimentación de los menores de 6 años en las Unidades de Servicio UDS de modalidad Institucional (Hogar Infantil y Centros de Desarrollo Infantil), está a cargo del ICBF.

De acuerdo con la atención que se debe brindar a los niños y niñas en el territorio nacional, el MEN creó la política educativa de la primera infancia en el año 2009, buscando garantizar la protección de los derechos de los niños y niñas. Para que esto fuera posible, estableció unos estándares con los cuales se pretende asegurar calidad en el proceso de atención en las instituciones a las que asisten los menores. Los estándares fueron creados con base en los resultados de estudios exhaustivos teóricos y de campo, dirigidos por actores involucrados en la atención de los niños y niñas, y están sujetos a seguimientos periódicos por parte de los entes reguladores (Pedroza, Gómez, Caro, & Barbosa, 2014).

Además de la política educativa, la alimentación escolar también se ampara en la ley 1804 de 2016 que plantea los fundamentos políticos, técnicos y de gestión de la estrategia de la atención integral a la primera infancia desde un enfoque de

derechos y diferencial, el cual pretende construir la atención a los menores desde una articulación intersectorial, para asegurar que cada niño y niña cuente con las condiciones necesarias para vivir plenamente (Alarcon, Camargo, & Castro, 2013). De esta manera, los estándares que aparecen en la política educativa están diseñados acorde a los componentes que dicta la mencionada ley. La base del funcionamiento del servicio de alimentación escolar se encuentra en el componente de salud y nutrición. (Pedroza, Gómez, Caro, & Barbosa, 2014)

Este componente se esquematiza sobre los ejes de la dimensión de seguridad alimentaria y nutricional del plan decenal de salud pública 2012-2021. En este sentido, se enfoca en la disponibilidad, el acceso, el consumo, la educación alimentaria y nutricional y el sistema de seguimiento nutricional. Teniendo en cuenta lo anterior, en principio las UDS del ICBF apoyan la agricultura familiar (urbana y rural), la compra local de los alimentos y las acciones intersectoriales a nivel municipal, departamental y nacional, para que se garantice la seguridad en la alimentación. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2016)

La división de los alimentos que son servidos, se realiza de acuerdo al requerimiento nutricional por grupo de edades, horarios de atención, tiempos de comida, recomendación de calorías y nutrientes y los grupos de alimentos referidos en las Guías Alimentarias Expresadas en Alimentos GABAS⁷. Lo anterior se ve reflejado en una tabla con las características mínimas para la programación de los alimentos de los niños y las niñas, la cual se denomina minuta patrón. Su elaboración y socialización a todo el país es responsabilidad de la dirección nacional del ICBF. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, sf)

Si bien la minuta patrón cuenta con parámetros definidos que se deben seguir, extiende sus consideraciones de modificación a la población en situación de

⁷ Las Guías Alimentarias GABAS son un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Son dinámicas, flexibles y temporales, toman en cuenta el patrón alimentario e indican los aspectos que deben ser modificados o reforzados. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, sf)

discapacidad y/o alteración de la deglución y a la población perteneciente a grupos étnicos. Para estos casos, deberá contar con los respectivos soportes de estudios y valoración de perfiles profesionales (como nutricionista, médico, fonoaudiología) si así lo requiere la situación, para realizar la modificación de aporte calórico, evitar algún tipo de alimento, requerimientos de texturas y consistencias especiales, entre otros. Además de ello, las unidades de servicio cuentan con las listas de intercambio, siendo estas las que le permiten al coordinador del servicio de alimentos hacer cambios de productos o preparaciones, aprovechando los alimentos de cosecha en el momento, sin alterar la cantidad de nutrientes que se debe aportar a cada niño y niña. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2016)

Una vez la dirección nacional del ICBF elabora la minuta patrón y las socializa a las unidades de servicio en todo el país, el profesional en nutrición de cada UDS es el responsable de la elaboración del ciclo de menú que se realiza con base en la minuta patrón. Para su elaboración, el nutricionista debe tener en cuenta la disponibilidad de los alimentos en la región, cultura alimentaria, costos establecidos para el servicio de alimentación, grupos de edad a atender, sus gustos y preferencias y participación de las personas que conocen la cultura alimentaria local. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2016)

Considerando la diversidad cultural del país, en donde se reconocen indígenas, afrodescendientes, gitanos, y ROOM, se incluye el enfoque diferencial a la hora de crear la minuta, en el sentido del respeto, conservación y dignificación de las comunidades en su saber forjado por años. Por ello, el ICBF elaboró un documento denominado “minutas con enfoque diferencial”. Este documento reconoce la importancia de incluir los alimentos propios y tradicionales de la comunidad en la minuta patrón, considerando el aspecto cultural en la alimentación como un saber forjado milenariamente y que hace parte de los derechos de los colombianos. Se estima que la alimentación no debe ser vista desde la exclusividad fisiológica como una acción que aporta nutrientes y vitaminas, pues si bien esto es importante, debe

enmarcar también el aspecto cultural. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010)

Estas minutas con enfoque diferencial pretenden responder a la dinámica social de la población a través de un análisis etnográfico de la comunidad, en donde se logre comprender el proceso de alimentación desde la etapa de alistamiento (preparación para la obtención de los alimentos), obtención de los alimentos, preparación y servido. Además de ello, considera permitir mantener los ritos familiares alrededor de la cultura alimentaria, haciendo referencia a que, durante el proceso de alimentación, se crean espacios educativos, simbólicos y familiares, los cuales permiten la trasmisión del conocimiento cultural. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010)

Para la creación de las minutas con enfoque diferencial, el ICBF estableció tres fases en el estudio de las comunidades en diez departamentos del país. Estas fases tuvieron en cuenta las particularidades de cada comunidad, asegurando sus derechos culturales y reconociendo la importancia de sus saberes ancestrales. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010)

La primera fase corresponde al diagnóstico, en esta etapa los centros zonales y regionales del ICBF identifican el grupo étnico a quien van a prestar sus servicios, teniendo en cuenta si la atención se hará de forma exclusiva a determinado grupo diferencial o si la asistencia es mixta. Además de ello, se realiza la identificación de la ubicación geográfica, se plantea en detalle el programa que se implementará, los alimentos tradicionales, las preparaciones especiales, tiempo de consumo, alimentos comunes y la oferta alimentaria. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010)

La segunda fase comprende la construcción del plan alimentario, en ésta se destaca mantener el interés por la cultura alimentaria, apoyado en la información obtenida en la primera fase, en donde se realiza la construcción de la lista de intercambio de alimentos tradicionales que incluyan los “nativos”, “autóctonos” y “comunes”, la minuta patrón, el ciclo de minutas y la elaboración del recetario con las preparaciones

especiales de los alimentos según lo investigado en la fase anterior. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010)

Por último, la tercera fase se centra en realizar el proceso de concertación con las autoridades indígenas y la comunidad en donde se establecen compromisos mutuos, con el objetivo de asegurar calidad en la alimentación de los niños y niñas. Una vez concertada la minuta se realiza divulgación y entrega de las minutas oficiales, realizando la socialización a la regional y enviándola posteriormente a la dirección nacional para su aval técnico, quienes por medio de la subdirección de nutrición y grupos étnicos brindaran las sugerencias respectivas. Habiendo realizado las tres fases mencionadas, se entiende que se cuenta con las herramientas suficientes para realizar los ajustes al plan de alimentación, considerando las necesidades de aportes nutricionales sin restar importancia al enfoque cultural. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010)

Lo mencionado anteriormente es lo que plantea el ICBF en sus documentos oficiales. Sin embargo, es necesario ver cómo esto se desarrolla en la práctica, lo cual será descrito en los siguientes apartados.

Reconocimiento de la etnia Pijao en el servicio de alimentación escolar

Este estudio, buscó analizar el funcionamiento de las minutas con enfoque diferencial en el caso particular de un Hogar Infantil en el municipio de Coyaima – Tolima. Según los datos estadísticos del DANE de 2005, el 76,9% de la población residente en el municipio se auto reconoce como indígena. En el Hogar Infantil ubicado en la cabecera municipal, asisten niños y niñas pertenecientes a la comunidad indígena Pijao. (Departamento Nacional de Estadísticas DANE, 2005)

En el 2010, el ICBF elaboró, con la ayuda de un grupo de antropólogos, un diagnóstico situacional de la etnia Pijao. Este estudio tenía como finalidad “entender cómo los procesos de reindigenización han afectado la garantía a los derechos diferenciales de los que son beneficiarios los grupos étnicos en el Tolima”, lo cual representaba un reto “por el entendimiento entre los funcionarios [del ICBF], las

políticas institucionales y los Pijaos” (Cabrera, Lara, Caro, Guzmán, & Pérez, 2010, p. 6). Entre otras cosas, el estudio permitió ver las prácticas alimentarias de esta comunidad. El maíz es un elemento central de su dieta y valores culturales, se utiliza para la preparación de diferentes recetas como la chicha, considerándolo como identitario de la cultura pijao. Con el maíz blanco se prepara el peto, el maíz pira sirve para freír, el maíz chucula⁸ lo utilizan para la preparación de una bebida similar al chocolate y con el maíz colorado preparan la chicha. También es frecuente el consumo el cachaco,⁹ utilizado para preparación de sopas como el sancocho, el sudado y las coladas y cuya hoja del árbol se usa para la elaboración de los tamales; además de ello el arroz, la carne de cerdo, de res y el pescado son habituales en la alimentación. Aunque poco explorado, algunos aspectos del funcionamiento de los restaurantes escolares en la región fueron descritos. Para esa época, existía un comité conformado por padres de familia que organizaban la recolección, preparación y servida de los alimentos en el restaurante. No obstante, se mencionaba que los padres y madres de comité no tenían ni los elementos ni la capacitación adecuada para llevar a cabo estas actividades. Además, se destacaba que, en muchas ocasiones, los alimentos llegaban en mal estado y que ocurrían casos de corrupción. Por ejemplo, una profesora de la vereda de Mesones mencionaba que

"yo he visto que con lo del restaurante escolar hay un negocio todo raro porque muchas veces aquí en Coyaima los que traen la verdura de Bogotá la compran como retal porque viene más barato y aquí lo venden a precios como que si los productos fueran buenos. Eso le da una ventaja al comerciante, pero resulta que está perjudicando a la comunidad porque nos estamos comiendo unos alimentos en mal estado. Por ejemplo, aquí hay muchos problemas de

⁸ La chucula son unas bolitas alargadas de tamaño de un huevo, aunque no tan ovaladas, que se preparan a base de harina de maíz, y a la cual se agregan algunas especias como nuez moscada y clavo molido. (Sastoque, 2019)

⁹ Cachaco, Popoche o Tres filos, nombres comunes con que se conoce esta variedad de plátano en muchas partes de Colombia y en especial en el Tolima Grande. Consumido en tajadas, como ingrediente clave del viudo y caldos de pescado, sancocho, el uso de sus hojas soasadas, como envoltura ideal para el fiambre, tamales y envueltos. (Otálora, 2019)

diarrea, de problemas intestinales porque no hay agua potable y no sabemos si lo que están consumiendo nuestros hijos les está empeorando eso (citado en Cabrera, Lara, Caro, Guzmán, & Pérez, 2010, p. 121).

Por otro lado, cabe resaltar que, en el documento “minutas con enfoque diferencial” del ICBF, se reconocen los alimentos autóctonos de 10 departamentos del país en donde se aplicaron las fases mencionadas en el apartado anterior, allí se observa que la mayor parte de alimentos son frutos silvestres, vegetales y animales, de los cuales se desconoce su valor nutricional, y esto resulta ser indispensable para el diseño y aplicación de las minutas con enfoque diferencial. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar , 2010). El departamento del Tolima no se encuentra en este grupo, sin embargo, se identifica que las personas reconocidas como indígenas pijao, sobrepasan la mitad de la población total del municipio de Coyaima, además de estar presente en otros municipios como Ortega y Natagaima, por tanto, son merecedores del enfoque diferencial en los programas en los que son beneficiarios.

Acorde con lo planteado en los estándares del componente de salud y nutrición mencionados en la política de educación del MEN, el enfoque diferencial debe estar presente a la hora de la creación de la minuta y ciclo de menú. Esto es llevado a la práctica por los actores del servicio de alimentación del HI (manipuladora de alimentos, nutricionista, agentes educativos, profesores, padres de familia), los cuales desempeñan diferentes roles que son indispensables para el éxito del programa.

Considerando que los actores son conocedores de los estándares de la política de educación, reconocen el sentido del enfoque diferencial, sobre esto refieren los agentes educativos:

" Se tiene en cuenta a la comunidad [en el enfoque diferencial], digamos en este caso que estamos hablando de los niños que pertenecen a una etnia pijao entonces tener en cuenta esos productos o sus costumbres para llevarlas a

cabo aquí dentro del hogar infantil." (Agente educativa, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Es aquello [el enfoque diferencial] en donde nosotros debemos tener y participar con la etnia, con la parte afrocolombiana, la parte pijao y su cultura y retomar la cultura de ellos y difundirla en medio de todos los niños" (Agente educativa, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

Como parte del cuidado integral a los niños y niñas en el HI las agentes educativas reconocen el significado de enfoque diferencial, considerando que esto no es exclusivo del servicio de alimentación, pues para los demás componentes de atención este enfoque también es importante.

Respecto a la estructura de la planeación y ejecución de las actividades en el servicio de alimentación escolar, se realiza bajo parámetros de estandarización que fueron creados para asegurar la calidad en el programa. Sin embargo, la rigidez en el planteamiento de cada estándar puede resultar una barrera (Lampland & Leigh, 2009), generando una serie de dificultades para el enfoque diferencial, en donde lo establecido difícilmente se puede modificar comprometiendo el eje cultural. Con relación a esto la nutricionista afirma:

"Yo creo que lo apoyan [el ICBF] el enfoque diferencial en el sentido de querer, [al incluir el enfoque diferencial en los estándares] pero lo limitan porque esto es lo establecido para la minuta y pare de contar, ahí si mejor dicho, no hay posibilidades de que vamos a preparar esto... por lo menos ellos también comen mucho envuelto, entonces todo eso lleva un gasto mayor al de la minuta, entonces con respecto a la parte económica establecen el costo de la minuta es esto y no más". (Nutricionista, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

Si bien se logra estimar que el ICBF y los protocolos nacionales que rigen el servicio de alimentación incluyen el enfoque diferencial, la firmeza de los estándares y su poca flexibilidad, deja con pocas herramientas al profesional en nutrición para tomar

decisiones que modifiquen lo establecido. Cabe resaltar que esto se respalda por razones puntuales como la inversión monetaria del programa, pues la ductilidad acarrearía costos adicionales.

Por otra parte, los agentes educativos y nutricionista reconocen las prácticas alimentarias que hacen parte de las costumbres de la comunidad Pijao, sobre esto los agentes educativos refieren:

"En esta comunidad consumen mucho lo que es la chicha, que es un alimento básico, el plátano, el cachaco, los envueltos de mazorca, de maduro también, las famosos achiras que esas las encontramos por el lado de castilla [Municipio del Tolima ubicado en las cercanías de Coyaima], las almojábanas los bizcochuelos." (Agente educativa, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Lo que ellos toman en sus fiestas es la chicha, son amantes a esa chicha de maíz, lo que ellos más les gustan es la yuca, el cachaco, dados al cachaco, porque en Coyaima se da mucho el cachaco y pues plátano también, entonces digamos que son el plátano, el arroz, la papa, la pasta, les gusta todos estos alimentos y los consumen, es como el diario vivir de ellos." (Nutricionista, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

Algunos de estos actores pertenecen al municipio de Coyaima, situación que facilita el conocimiento sobre la etnia pijao y una cierta sensibilidad a las tradiciones alimentarias de los niños y niñas que asisten al HI. No obstante, el amplio estudio antropológico que realizó el ICBF en 2010 sobre la región (mencionado anteriormente) era desconocido para estos agentes institucionales.

Por su parte, la manipuladora de alimentos no es de la región, pero, según refiere, esto no ha sido un obstáculo para aprender sobre las costumbres de la comunidad. Ella llegó al municipio gracias a que su pareja es oriundo de esta región y escogieron Coyaima como lugar de residencia. Refiere que esto es de gran importancia para brindar atención en el HI donde gran parte de los asistentes pertenecen a la comunidad indígena pijao:

"Por lo menos los de aquí de Coyaima, para ellos es muy bueno el cachaco, porque hay muchas formas de prepararlo y es como un producto muy sano, porque con ese se puede hacer hasta las coladas a los bebés, un buen sancocho." (Manipuladora de alimentos, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Sus tradiciones donde se cultiva mucho el cachaco para los tamales, el maíz para la chicha, las almojábanas, también los insulsos que son tradicionales aquí del pueblo pijao de Coyaima" (Manipuladora de alimentos, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

Al cabo de unos años, gracias a su pareja, la manipuladora de alimentos aprendió sobre la comunidad indígena pijao, sobre sus costumbres y preferencias alimenticias, situación que aporta de forma positiva a las preparaciones que son brindadas a los niños y niñas, pues puede replicarlo, siempre y cuando las indicaciones en el ciclo de menú se lo permitan. En todo caso, estos aprendizajes fueron realizados sin el apoyo o iniciativa del ICBF.

Permitir mantener los ritos familiares como espacios simbólicos, educativos, de tradición y transmisión de conocimiento, hace parte de la implementación del enfoque diferencial en el servicio de alimentación escolar, por esto, es importante que los actores del HI conozcan dichas prácticas que realizan las familias en casa, para, de esta forma, tener la posibilidad de replicarlas en la UDS. Sobre esto, los agentes educativos y padres de familia del HI manifiestan:

"Uno de los aspectos muy fundamentales a la hora de servir los alimentos es que el espacio donde ellos se encuentran sea un espacio limpio, sea un espacio agradable donde el niño, al compartir con los compañeritos, encuentre un entorno agradable, tranquilo, sobre todo que están las docentes, todo el personal está pendiente de ellos para que haya un disfrute y socialización con los otros compañeros" (Agente educativo, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Es la parte espiritual, cada vez que se inicie un compartir con los niños debe hacerse una oración, teniendo en cuenta la diversidad en la parte religiosa, pero es muy fundamental que los niños, poco a poco, vayan adquiriendo esa parte de espiritualidad, porque eso nos conlleva a que nosotros tengamos un momento agradable y de compartir con ellos." (Agente educativo, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Yo hablo mucho con el [el niño] y me doy cuenta de cosas que incluyen [En el hogar infantil] la oración que para mí es muy importante darle gracias a Dios, gracias a las personas que preparan los alimentos entonces si se fortalecen los valores en esa parte también." (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

En el HI de Coyaima, se encontró similitud entre las prácticas relacionadas con la alimentación que manifiestan los padres de familia se realizan en casa, y lo que llevan a cabo en el servicio de alimentación, demostrando que el enfoque diferencial en la nutrición va más allá de replicar los alimentos que son tradicionalmente consumidos en la comunidad, pues además de ello, existen momentos, utensilios, rituales y acompañamiento que hacen la hora de comer un momento agradable, haciendo sentir a los menores como en sus hogares y fortaleciendo las tradiciones culturales.

En el proceso de implementación, y en busca de preservar el enfoque diferencial en las minutas, es necesaria la adecuada articulación y cumplimiento de responsabilidades de cada uno de los actores. Sin embargo, en la práctica se pueden presentar una serie de dificultades que varían en complejidad, y que pueden comprometer la efectividad del enfoque diferencial. Por esto, es necesario tener en cuenta las diferentes opiniones para evaluar el enfoque diferencial del servicio de alimentación en la práctica.

Ciclos de menú con enfoque diferencial en la práctica

Son diferentes las responsabilidades de los actores del servicio de alimentación escolar, y es necesaria la armonía en la articulación de actividades para su adecuado funcionamiento. Inicialmente, quien se encarga de la elaboración de los ciclos de menú es el profesional en nutrición. Así, la nutricionista toma la minuta patrón dada por la dirección nacional del ICBF y adecua el menú de acuerdo a los requerimientos nutricionales de los menores, a la disponibilidad de los alimentos en el municipio y a una previa caracterización de los menores de la UDS. El ciclo de menú es elaborado para 5 semanas y contiene los alimentos que se brindan durante el día en 4 tiempos. (Ministerio de Educación Nacional, 2013)

Posterior a ello, se realiza derivación de las minutas y el ciclo de menú adoptando las necesidades especiales en cuanto a preparación, texturas y alternativas terapéuticas. Como ejemplo de ello, tenemos las minutas de alimentación complementaria para niños menores de 2 años, minuta con enfoque diferencial según las características culturales de la población atendida, minuta para niños que requieran nutrición especial y minuta diferencial para niños y niñas en situación de discapacidad (Pedroza, Gómez, Caro, & Barbosa, 2014). Esto debe ser concertado y socializado a los demás actores del HI incluyendo los padres de familia y ser publicados en un lugar visible, por ejemplo, la cartelera de la institución.

La nutricionista del HI de Coyaima realiza una reunión de carácter informativo con los demás actores y los padres de familia, con el fin de dar a conocer la minuta patrón y los ciclos de menú. Pese a que no se realiza una reunión exclusiva de concertación, se tiene en cuenta las sugerencias realizadas por la comunidad atendiendo las dudas y propuestas. Por ejemplo, al realizar la socialización de los ciclos de menú, fue evidente la disminución de las sopas, generando inquietud en los padres de familia. Sin embargo, la nutricionista explica la razón de la disminución de esta preparación, sosteniendo que no cuenta con los nutrientes suficientes para las necesidades de los menores. Como resultado de esto, los padres de familia acogen la medida. Al respecto afirma la nutricionista:

“...en si el valor nutritivo de la sopa no es muy grande y la población está más enseñada a las sopas, pero realmente el aporte nutricional no es mucho, entonces es mejor el seco que la sopa para estos niños.” ... “cuando se socializó los ciclos de menú la inquietud fue sobre la sopa, porque la comunidad indígena toma sopa y los ciclos de menú no tenía sino 4...en los 5 ciclos solo quedaron 4 sopas, aunque todo lo que tiene que ver con las vísceras, se trabaja como si fuera una sopa para que el niño la consuma fácilmente.” (Nutricionista, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

La reunión que realiza la nutricionista con los padres de familia está dirigida a informar sobre el contenido de la minuta y ciclos de menú, es decir, lo que se planea servir a los niños y niñas en el comedor escolar ya está establecido previo a realizar el encuentro. Esto dificulta llevar a la práctica las opiniones de la comunidad respecto a la alimentación, pues, una vez instaurado, la flexibilidad que da paso al cambio es mínima.

Los agentes educativos del hogar infantil y los padres de familia tienen diversas opiniones sobre su participación en la construcción de los ciclos de menú, pues si bien para algunos es suficiente, para otros hace falta la validez de su voz para asegurar el enfoque diferencial:

" Nos preguntan [la nutricionista a los agentes educativos] acerca de los alimentos que más consumen los niños, que es lo que más les gusta, que es lo que más se come, incluso también sobre los productos de la región, las frutas que ellos les gusta mucho." (Agente educativo, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima)

"La minuta patrón que fue socializada y a partir de esto se instauró el ciclo de menú, pero realmente no dieron la opción de poder que esa minuta fuera cambiada si no que la instauraron ellos [el ICBF] y no hubo esa participación de nosotros como raza pijao para poder dar una opinión acerca de ello." (Agente educativo, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima)

"La nutricionista siempre nos pregunta [lo que les gusta comer en casa], hay mamás que hablan y otras que no." (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima)

La participación en la construcción de las minutas y ciclos de menú es una oportunidad de fortalecimiento de los vínculos entre actores, pues es necesaria la comunicación entre ellos para llegar al mismo fin, siendo este que el niño y niña logre recibir los alimentos. Por esta razón, se realizan reuniones de socialización de los ciclos de menú con los padres de familia, y estos tienen la oportunidad de preguntar sobre la alimentación a la nutricionista, agentes educativas y manipuladora de alimentos. Los padres de familia manifiestan:

"Han hecho reuniones cuando se va a cambiar el menú, ahora que quitaron las sopas, ellos socializaron todo este tema" (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"En una reunión la nutricionista hablo de la cantidad que le iban a dar a los niños y de unos productos que ya no son para ellos entonces que lo iban a quitar para ingresar otro." (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"A veces cuando hacen las reuniones llaman para contarnos y decir si estamos o no estamos de acuerdo" (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

Los padres de familia reconocen que las reuniones se realizan con el fin de dar a conocer los ciclos de menú informando sobre los cambios realizados y los alimentos que serán servidos, en donde tienen la oportunidad de conocer la justificación de la nutricionista al retirar algunos alimentos o al disminuir su frecuencia de consumo. Pero estas reuniones parecen mostrar que, más que un espacio de colaboración e intercambio cultural, son actividades de información vertical donde la nutricionista encarna un saber experto que debe ser socializado y, en última instancia, acatado por la comunidad local.

Una vez realizadas estas reuniones, la nutricionista es la encargada de realizar la socialización del ciclo de menú a la manipuladora de alimentos. Para tal efecto, se

realiza una reunión que les permita analizar la alimentación de cada día, ya que es necesario que tenga muy clara la minuta, que sepa leerla y entienda plenamente lo que debe preparar y cómo hacerlo. La responsabilidad de esto corresponde a la manipuladora de alimentos y la nutricionista, quien atiende el llamado de la primera en caso de presentarse alguna inquietud. Para el caso estudiado, no se encontró dificultades en esta parte del proceso de ejecución del ciclo de menú.

“Como tal las preparaciones vienen muy sencillas... viene estipulado como puedo preparar, entonces yo me baso en eso, un día no entendía [la preparación de una ensalada, debido a que hubo cambio de minuta] entonces llamé a la nutricionista y le pregunté y ella me dijo como era.” (Manipuladora de alimentos, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

En el proceso de preparación, la manipuladora de alimentos cuenta con la opción de una lista de intercambios como se mencionó en el primer apartado, la cual le permite cambiar un determinado alimento que no se logró conseguir por otro con características nutricionales similares, además de contar con el apoyo de la nutricionista en caso de requerirlo para entender la forma de preparar los alimentos. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2016) En cuanto a esto la manipuladora refiere:

"Ella [la nutricionista] manda listas de intercambio, para poder... ejemplo si no hay una fruta, la podemos cambiar por otras frutas que vengan ahí." (Manipuladora de alimentos, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Cuando realizamos esas modificaciones [del ciclo de menú] tenemos en cuenta lo que a ellos más les gusta o lo que ellos se comen". (Agente educativa, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Digamos en un caso no hay una fruta que esté de cosecha o que una fruta que no haya llegado, porque a veces pasa que las frutas no llegan por X motivo, que están muy costosas, entonces se reemplaza por una fruta similar

o por la fruta que este de cosecha". (Agente educativa, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

La oportunidad de tener una lista de intercambio de alimentos para determinados momentos, hace que las preparaciones se vuelvan más flexibles ante las dificultades como desabastecimiento de algún alimento, además de ser, en teoría, la oportunidad de apoyar el mercado local, al ofrecer a los menores los alimentos que les gusta y se encuentran en cosecha. (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2016)

Por otra parte, el talento humano de la UDS tiene la oportunidad de recibir capacitaciones de forma continua sobre nutrición, estas son dirigidas por la nutricionista del HI, en donde trata diferentes aspectos nutricionales desde el enfoque fisiológico, relacionado con el aporte calórico de los diferentes alimentos, la necesidad de estos según los grupos de edades y su importancia para el crecimiento y desarrollo. Sin embargo, es notable la ausencia de las sesiones educativas con enfoque cultural. Afirman los agentes educativos y manipuladora de alimentos:

"Hemos recibido capacitación en la parte nutricional, hemos estado en unas prácticas porque cuando viene la nutricionista ella capacita al talento humano, no solamente a la manipuladora, sino también a todo el talento humano" (Agente educativo, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Me gustaría aprender la forma, como incluir esos alimentos culturales de nuestra región como llevarlos y como servirlos a la mesa, creando, innovando nuevos alimentos a partir de nuestra base cultural." (Agente educativo, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

"Me gustaría capacitarme más sobre la comida, aprender a preparar más cosas acá tradicionales, como las almojábanas que eso casi no sé". (Manipuladora de alimentos, HI San Pedro Claver, Coyaima – Tolima).

Los actores del servicio de alimentación manifiestan la importancia de abordar la nutrición desde el sentido cultural, teniendo en cuenta la comunidad diferencial que asiste al hogar infantil, pues si bien reciben capacitaciones sobre los aspectos fisiológicos, expresan el interés de conocer sobre la influencia de las preferencias personales, el estilo de vida, la economía, la influencia del hogar y la comunidad que hacen parte del enfoque cultural en la alimentación.

Por otra parte, el ciclo de menú se somete a continua evaluación por parte de la nutricionista, con el fin de asegurar que se estén cumpliendo los objetivos del servicio de alimentación. Para ello, realiza seguimiento del plan alimentario, indaga sobre los cambios observados en los niños y niñas a los actores de la UDS que están con ellos constantemente y realiza los ajustes necesarios. (Pedroza, Gómez, Caro, & Barbosa, 2014). Sobre esto, los agentes educativos de la UDS refieren:

"La dificultad acerca de la minuta, a veces enviamos un modelo y allá nos cambian unas partecitas donde nos dan alimentos que no podemos conseguir aquí en el municipio y nos toca encargarnos de otro lado." (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"Más que todo el alimento en la parte de las verduras y las frutas por su alto valor no llega, toca mirar a ver como se solventa esa situación, más que todo la parte monetaria, el costo elevado por ración que se está aumentando día tras día y hay alimentos que los niños no los comen y pues no alcanza a ver la nutrición que ellos [el ICBF] quieren" (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"En los ciclos de menú no se incluyeron ni el cachaco ni la yuca ni el plátano y es lo que más se consume en esta tierra son la yuca, el cachaco, el maíz, los envueltos de mazorca, por lo tanto, no se ven en los platos servidos de los niños." (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

En la práctica, con la ayuda y articulación de los actores del servicio de alimentación y el apoyo de las listas de intercambio, las dificultades de menor grado logran

resolverse y las dificultades mayores buscan ser escaladas a la dirección regional o nacional del ICBF, según sea el caso.

La alimentación escolar tiene repercusiones en los niños y niñas, pues pasan gran parte del día en el HI y progresivamente logran adaptarse a lo que allí es servido. A continuación, se describirá la percepción de los actores sobre los alimentos tradicionales y nuevos y la influencia en sus costumbres.

Percepción de sabores y saberes: Variaciones culturales de la alimentación

La percepción culinaria de un individuo está en el reconocimiento de los sabores, determinar si este le gusta o no, esta apreciación surge de un aprendizaje marcado por la pertenencia social, que le permite al individuo dar un valor y una visión del mundo o una “gustación del mundo”. La formación del gusto, en parte, resulta ser un moldeamiento de la sensibilidad gustativa del niño y la niña, que si bien este rechaza alimentos amargos, ácidos o salados, a través del tiempo, aprende a aceptarlos según lo recibido en su familia y comunidad. (Le Brenton, 2007)

En la escuela, los niños y niñas se ven enfrentados a una cocina y alimentación que puede ser diferente a la brindada en el hogar y sus costumbres, lo que tiene influencia en el comportamiento y en las actitudes, generando rechazo y repulsión a los alimentos ofrecidos (Le Brenton, 2007).

En este sentido, los menores se enfrentan al cambio de alimentación al ingresar a la UDS, pues llevan consigo unas formas particulares de alimentación forjadas en el hogar que luego deben adaptar a las características del servicio de alimentación escolar. Esto comprende cambios en el tipo de alimentación, cantidad (que puede ser menos o más respecto a la del hogar), tiempos de servido y el acompañamiento. Aquí radica la importancia de los aspectos ambientales, las costumbres y ritos de la cultura, con el fin de hacer el momento de la alimentación un espacio agradable para los niños y niñas.

"Ellos a veces dicen: no me gustan las verduras, pero eso digamos es comprensible porque no se tiene esa sensibilización desde casa, si en la casa

no les inculcan no se les enseña, de lógico que va a venir aquí, de ver que está consumiendo verdura va a reaccionar negativamente a ello."(Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"Pues hace poco estamos con una minuta nueva, los primeros días ellos dejan un poco como la ensalada, pero ahorita ya están asimilando y ya se la están comiendo toda". (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"Por ejemplo, un niño digamos que es criado en una cultura tiene sus alimentos nutricionales, esos niños se van a ver reflejados en la parte de apego de su cultura, no van a dejar que su cultura se vaya extinguiendo, pero si únicamente dejamos que ciertos alimentos sean suministrados, ellos se van a olvidar de que hay también esos alimentos con los cuales nuestros ancestros, nuestros abuelos se han criado, entonces es bueno que ellos no pierdan ese arraigo cultural." (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

Los agentes educativos reconocen que existe cierto grado de dificultad en la aceptación de los alimentos por parte de los menores, al momento del ingreso a la UDS y en la transición del cambio de la minuta. Sin embargo, logran adaptarse a lo allí servido y en algunas ocasiones llega ser de su preferencia.

Pese a los cambios que la minuta pueda tener, en donde se restringe el consumo de alimentos como la sopa mencionado en el apartado anterior, los padres de familia tienen puesta su confianza en el servicio de alimentación, pues consideran que lo allí servido es para el beneficio nutricional de los niños y niñas, ya que contiene los nutrientes que ellos necesitan para su adecuado crecimiento y desarrollo. *"De la nutrición de ellos depende el bienestar, y lo que les dan a ellos como dice allí, debe ser algo que les aporte nutricionalmente y que no vayan a quedar con falencias nutricionales"* (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima). Además de ello, tienen la percepción que los alimentos servidos en el HI son del municipio

(considerando que parte de los alimentos son adquiridos en el municipio) y por ende ayuda a preservar los sabores de la comunidad.

Respecto a esto los padres de familia manifiestan:

"Los alimentos que se les da en el jardín es básicamente lo mismo que se les da en el hogar" Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"Lo que sirven aquí [hogar infantil] conserva lo cultural porque se alimentan de todos los productos yo creo que vienen es de acá del pueblo y pues es lo que se da acá" Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

Por otra parte, los padres de familia se acercan a la manipuladora de alimentos y a los agentes educativos del HI, con el fin de preguntar acerca de los alimentos que allí consumen y replicarlos en sus casas. Algunos padres se interesan por ciertos alimentos o preparaciones que no son de consumo frecuente en casa (como algunas ensaladas) y refieren que los menores manifiestan verbalmente su preferencia por lo consumido en la UDS. También mencionan que existen alimentos que los niños sí se comen en la USD, pero no en el hogar (como los jugos en leche).

"Mi hija casi no le gusta las verduras en mi casa, pero aquí si come verduras y se come todo porque le pregunto a la profe, allá si es un poquito que toca como rogarle." (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima)

"El gusto va cambiando, ya en la casa como acá no consumen el cachaco o el maíz entonces lógicamente ellos en la casa empiezan que eso no les va a gustar, ese gusto va a cambiar, ya ellos no les va a gustar mucho lo que se consume en la casa." (Padre de familia, HI San Pedro Claver, Coyaima Tolima)

"Cuando hacemos preparaciones con bienestarina, vienen a preguntarnos cómo se hace, por lo menos si hacemos envuelto a eso tenemos que echarle bienestarina también, hay cositas que ellos vienen a preguntar, de pronto

*porque al niño le gusto, entonces para ellos hacerles en la casa."
(Manipuladora de alimentos Hogar Infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima)*

Considerando el tiempo que los niños y niñas pasan en el HI y que allí reciben parte de los alimentos del día, las preparaciones y los alimentos servidos pasan a ser sus costumbres y preferencias; el moldeamiento del gusto con la influencia de la institución educativa como agentes de socialización se pone en evidencia al ver que los menores prefieren lo que es servido en el comedor escolar y por el acercamiento de los padres de familia hacia el HI.

Parte del moldeamiento del gusto y para que los niños y niñas reciban los alimentos, en algunas ocasiones la manipuladora de alimentos varia la presentación o combinación de las comidas, sin alterar el ciclo de menú, con el fin de lograr la aceptación: *"La manipuladora se los hace como en una especie de ensaladita [el brócoli], no la mayoría, pero si algunos se lo comen" (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).*

En la ejecución del ciclo de menú se logra reconocer los alimentos que más les gusta a los niños y niñas, y aquellos que son menos aceptados en el hogar infantil. Estos son detectados por la manipuladora de alimentos y agentes educativas al percatarse de que lo que dejan en el plato y también porque los mismos niños así se lo dicen. Las modificaciones las realiza la nutricionista con base en lo manifestado por los actores variando la combinación de los alimentos, su preparación y servido, de forma atractiva sin olvidar que esto debe estar dentro de los límites de la minuta patrón establecida a nivel nacional.

"El cachaco, pero dejarlo madurar, es lo que más les gusta ... Maduro"(Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"En la alimentación se les incluye el banano, a ellos le encanta el banano, digamos que se aproxima a la parte diferencial, porque a ellos también les gusta mucho lo que es el cachaco, la tajada frita que también se le incluye en su menú, ya los otros no se pueden incluir, porque tiene que pasar por un

proceso específico que lo requiere el ICBF” (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"Es muy poquito lo que dejan, cuando se les da hígado, aunque ya lo están asimilando" (Agente educativo, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

"La remolacha no le gusta, de resto sí le gustan mucho las verduras, los vegetales porque yo también las incluyo en la casa, entonces si le gusta, es lo único que sé que no le gusta." (Padre de familia, Hogar infantil San Pedro Claver, Coyaima Tolima).

El servicio de alimentación escolar tiene grandes repercusiones en las familias de la comunidad, pues fue creado con la intención de apoyar la nutrición, la educación, fortalecer los lazos familiares y contribuir a la preservación de los sabores y saberes culturales que han sido creados por la población diferencial a través de los años en el territorio colombiano. Sin embargo, en la práctica se presentan dificultades a la hora de la planeación (exigencia de conocimientos previos, asignación de funciones y responsabilidades) y la ejecución (consecución de los alimentos, aceptación de las preparaciones por parte de los menores, asegurar la transversalidad en el proceso al darle validez a la opinión de la comunidad), que si aparecen estipulados en las guías y protocolos, pero que hace falta mayor fortalecimiento en la práctica para asegurar el enfoque diferencial.

Discusión y conclusiones

Al reconocer la diversidad cultural del país en protección de los derechos humanos y derechos de las comunidades, salta a la vista la intención del gobierno nacional de querer proteger las costumbres y tradiciones a través de las minutas y ciclos de menú. Como muchos de los programas que se implementan en el país, esta iniciativa se ampara bajo una normatividad que continua vigente, es documentada, regulada, estandarizada y es responsabilidad de una entidad pública, obligación que ha variado durante la historia entre el ICBF y el MEN.

Lo que intenta generar la propuesta de las minutas con enfoque diferencial, es dar un espacio dentro de la estandarización de una intervención en nutrición, a aspectos socioculturales relacionados con el gusto y la cultura alimentaria que ocurren a nivel local. Bajo esta perspectiva, se entiende que la alimentación va más allá de ser un proceso biológico cuyo fin es generar saciedad y aportar los nutrientes necesarios al organismo para obtener energía y adecuado funcionamiento del cuerpo y que en el fenómeno alimentario interfieren los factores psicológicos, sociales y culturales. Pues si bien, el gusto es la percepción de los sabores, en este interfiere un acto cultural que estimula, no solo a la nutrición, sino también valores y sentimientos desplegados por la pertenencia social situada a través de la historia. *“El gusto es un producto de la historia, sobre todo en la manera en que los hombres se sitúan en la toma simbólica su cultura”* afirma Le Brenton (268). (Le Brenton, 2007; Fischler, 1995)

A pesar de que la propuesta institucional de implementar el enfoque diferencial en las minutas intenta recoger esta perspectiva integral del fenómeno alimentario, varios elementos de su funcionamiento en la práctica son problemáticos. En primer lugar, al realizar el análisis de las guías que indican la forma de ejecutar las minutas en las instituciones educativas, se observa su especificidad a través de estándares que son poco flexibles y se deben cumplir tal cual se establece, pues los soportes del cumplimiento de estos son los que finalmente son evaluados por el ICBF (actas de reuniones, fotos, protocolos institucionales, entre otras), cabe resaltar que cada uno de los estándares despliega una serie de actividades que indican lo que se debe hacer para dar cumplimiento a lo solicitado. Este mismo aspecto puede limitar la capacidad de los actores encargados de implementar las minutas de incluir aspectos de la cultura alimentaria local en la ejecución de un plan alimentario que logre realmente una negociación entre las prácticas alimentarias locales y los estándares que se establecen desde el discurso nutricional que se adopta desde las entidades gubernamentales.

En segundo lugar, la responsabilidad de la planeación y direccionamiento del servicio de alimentación en las instituciones educativas recae en el profesional en nutrición. Para dar cumplimiento a lo establecido en los estándares, el nutricionista debe contar con una serie de conocimientos y conceptos claros sobre los aspectos sociales y antropológicos de la alimentación, por lo que sería relevante que contaran con un apoyo interdisciplinar que logre facilitar las negociaciones entre las necesidades y prioridades de las comunidades y lo que el gobierno establece como necesario en la implementación de una minuta. Por esto, los diferentes actores (nutricionista, agentes educativos y manipuladora de alimentos) resaltan la importancia sobre la implementación de sesiones educativas sobre alimentación, haciendo énfasis en los factores culturales y sociales de la comunidad indígena, pues además de ser una posibilidad para fortalecer y rescatar costumbres alimenticias, el conocimiento brindará herramientas a la nutricionista para mejorar el proceso de ejecución.

En tercer lugar, el proceso de participación de la comunidad en la construcción de las minutas con enfoque diferencial propuesto por el ICBF, le otorga un gran sentido de valor y participación a los padres de familia, en donde existe la posibilidad de lograr una concertación que asegure el aporte nutricional, sin dejar a un lado el aspecto cultural. La socialización de las minutas y ciclos de menú debe trascender a un enfoque participativo dejando la exclusividad informativa, donde las inquietudes de la comunidad se tengan en cuenta y sean escaldas a las direcciones necesarias, evitando que únicamente queden registradas en las actas de cumplimiento de los estándares.

En cuarto lugar, la direccionalidad del servicio de alimentación hacia la educación nutricional con el fin de que las familias adquieran conductas alimentarias saludables, considerando que los menores en edad escolar se encuentran en formación del gusto aumentando la probabilidad de que tengan mayor aceptación por un alimento tiene efectos a nivel familiar, pues el nuevo conocimiento alimenticio para los niños y niñas es una entrada inmediata de una nueva costumbre en el

hogar. (Latham, 2002). En el HI se logró experimentar la transmisión de conocimiento alimentario a través de los menores, pues los padres de familia interrogan por determinadas preparaciones y las replican en casa, debido a que desarrollan el gusto por estos, siendo así la forma en que toda la familia termina consumiendo algunas de las preparaciones servidas allí servidas. De acuerdo a lo anterior, la intención del programa al generar practicas saludables puede terminar en la imposición de significados y gustos, además de considerar el conocimiento técnico sobre la nutrición biológica como valido, negando de cierta forma la producción intelectual indígena. (Baquero, Caicedo, & Rico, 2015)

Otro aspecto importante, es el derecho de las comunidades diferenciales a recibir alimentos nutritivos y culturalmente adecuados reconociendo la importancia de los proveedores locales (Nyéléni, 2007) con el fin de apoyar los modos de vida sostenibles, situar el control a nivel local, promover los conocimientos tradicionales en el marco de la soberanía alimentaria. (Gordillo & Obed, 2013) Lo anterior se evidencia en el componente de salud y nutrición a la dimensión de seguridad alimentaria y nutricional del Plan Decenal de Salud Pública 2012 -2021, la cual incluye el apoyo a los mercados locales y la agricultura familiar, pues esto además de fortalecer el mercado local, apoya de una manera importante los factores sociales de la alimentación al considerar que lo servido en el HI será lo cultivado por la comunidad (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2016).

Respecto a esto, lo encontrado en las entrevistas apunta a que, parte de los alimentos que llegan a la institución, provienen de mercados del municipio, sin embargo, existen algunas excepciones en donde al no conseguirse algún alimento que requiera la minuta o lista de intercambio, se realiza su búsqueda en la capital Tolimense o cercanías.

Por otra parte, entendiendo las minutas como un instrumento de la política pública de atención integral a la primera infancia, la cual trascendió del estudio del fenómeno de la malnutrición a ciencias de la política, se operacionaliza desde un nivel macro de la generalidad del contexto de los niños y niñas en el país, hacia un

nivel más específico de las comunidades que son reconocidas como diferenciales, aplicando el enfoque diferencial en dichas minutas. Lo que este enfoque propone es la transversalidad en su ejecución al hacer parte de la construcción de las minutas a la comunidad que será beneficiaria de las mismas, sin embargo, al dar cumplimiento a lo establecido en las guías y protocolos, este sentido se pierde y termina dándole un enfoque vertical en donde prevalece el interés propio de dar cumplimiento al pie de la letra a lo solicitado por el estándar.

Afrontando el desafío de la mirada antropológica de la alimentación en las instituciones educativas, es necesario trascender a la práctica de una manera comprensiva las guías y protocolos plasmados en los diferentes documentos, permitiendo que sean de fácil manejo, estén ajustados a las necesidades particulares de cada comunidad. Por esta razón, es importante la participación, capacitación y evaluación constante del proceso, que vaya más allá de la verificación por medio de una lista de chequeo, pues los factores sociales son difícilmente cuantificables y requieren de su respectivo análisis, asegurando que se puede obtener a partir de ello mayor información para el fortalecimiento del servicio de alimentación escolar.

Si bien son importantes los resultados obtenidos en la presente investigación, se propone ahondar el estudio sobre la etnografía institucional, considerando los diferentes ámbitos interdisciplinarios que intervienen en el proceso de las minutas con enfoque diferencial, lo que permitirá dar una visión más amplia de la orientación política, organizacional, estructural y ejecutiva, desde la expectativa del planteamiento documental institucional y las perspectivas individuales con base en la realidad. Lo anterior generará un aporte al conocimiento de los estudios sociales de la nutrición y el fortalecimiento de la alimentación escolar de forma benéfica para los niños y niñas del país.

Referencias

Ministerio de Educación Nacional. (2020). *Educación inicial*. Obtenido de <https://www.mineducacion.gov.co/porta1/Educacion-inicial/>

- Alarcon, C. L., Camargo, M., & Castro, A. L. (2013). *Estrategia de la Atención Integral a la Primera Infancia*. Bogotá: Misty Wells & Zea Asociados.
- Cabrera, F., Lara, R. A., Caro, C., Guzmán, N. P., & Pérez, J. (2010). *Diagnóstico situacional de la etnia Pijao de Coyaima, Ortega y Natagaima*. Obtenido de <https://www.yumpu.com/es/document/read/28852621/diagnostico-situacional-de-la-etnia-pijao-de-coyaima>
- Cruz, S. C. (2014). *"¿Somos lo que comemos?" Pedagogías, corporalidad y relaciones de conociemitno en los comedores escolares de Colombia*. Cali: Universidad Atónoma de Occidente.
- Departamento Nacional de Estadísticas DANE. (2005). *Boletín censo general*. Obtenido de https://www.dane.gov.co/files/censo2005/PERFIL_PDF_CG2005/73217T7T000.PDF
- Diaz, B. M. (2014). Factores influyentes en el comportamiento alimentario infantil. *Revista facultad de medicina*, 237- 245.
- Diaz, L., Torruco, U., Martinez, M., & Valera, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *El sevier*, 162-167.
- Diaz, M. d., Montoya, I., & Luz, M. (2011). Estudio de caso: La gestión de la alimentación escolar en Santiago de Cali y Bogotá D.C. *Revista de Salud Pública*, 737 -747.
- Fischler, C. (1995). *El h(omnívoro). El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Gobernación del Tolima. (19 de Agosto de 2019). *Municipio de Coyaima*. Obtenido de <https://www.tolima.gov.co/publicaciones/20954/municipio-de-coyaima/>
- Gordillo, G., & Obed, M. (2013). *Seguridad y soberanía alimentaria*. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO: <http://www.fao.org/3/a-ax736s.pdf>
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar . (2010). *Minutas con enfoque diferencial*. Obtenido de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/minutas_con_enfoque_diferencial_icbf_etnicos.pdf
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar . (2020). *Sobre el Instituto*. Obtenido de <https://www.icbf.gov.co/instituto>
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2016). *Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF*. Obtenido de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_v1.pdf
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (sf). *Guías alimnetarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años*. Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guia-s-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>

- Lampland, M., & Leigh, S. (2009). Reckoning with Standards . En M. Lampland, & S. Leigh, *Standars and their stories* (págs. 3- 33). United States of America: Cornell University Press.
- Latham, M. C. (2002). Capitulo 4. Factores sociales y culturales en la nutrición . En M. C. Latham, *Nutrición humana en el mundo en desarrollo* (pág. <http://www.fao.org/3/w0073s/w0073s00.htm#Contents>). Roma: Colección FAO.
- Le Breton, D. (2007). El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. En D. Le Breton, *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos* (págs. 256-283). Buenos Aires: Nueva visión Argentina.
- Mauleón, J. R. (2017). *Sociología del sistema alimentario*. Obtenido de Elementos culturales de la alimentación: <https://sociologiadelsistemaalimentario.wordpress.com/category/1-elementos-culturales-de-la-alimentacion/>
- Ministerio de Edcuación Nacional. (sf). *Por qué el PAE en el MEN - Historia*. Obtenido de <https://www.mineduacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Acerca-de/349950:Por-que-el-PAE-en-el-MEN-Historia>
- Ministerio de Educación Nacional. (Mayo de 2013). *Lineamientos técnico administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar (PAE)*. Obtenido de https://www.mineduacion.gov.co/1621/articles-235135_archivo_pdf_lineamientos_tecnicos.pdf
- Nyeléni, S. M. (27 de Febrero de 2007). *Declaración de Nyéléni*. Obtenido de <https://nyeleni.org/IMG/pdf/DeclNyeleni-es.pdf>
- Otálora, C. (02 de Marzo de 2019). *EL APORTE DEL PLÁTANO CACHACO A LA CULTURA DEL TOLIMA GRANDE*. Obtenido de <https://www.huilatv.com/el-aporte-del-platano-cachaco-a-la-cultura-del-tolima-grande/>
- Pedroza, C., Gómez, C. M., Caro, L. A., & Barbosa, P. A. (2014). *Orientación para el cumplimiento de las condiciones de calidad en la modalidad institucional de educación inicial*. Bogotá: Rey Naranja editores.
- Sastoque, A. T. (2019). *Lérida, paraíso cálido del norte del Tolima*. Obtenido de La chucula: http://lerida-tolima.com/index.php?option=com_content&view=article&id=181:chucula&catid=23&Itemid=227
- Soares, P., Martinez, M. A., Caballero, P., Vives, C., & Carmen, D. (2017). Alimentos de producción local en los comedores escolares de España. *Gac sanit*, 466-471.

- Théodore, F., Bonvecchio, A., Blanco, I., & Carreto, Y. (2011). Representaciones sociales relacionadas con la alimentación escolar: el caso de las escuelas públicas de la ciudad de México. *Salud colectiva*, 215 -229.
- Valderrama, N., Quintero, J. A., Zuluaga, C. P., & Schneider, S. (2018). Construcción social de mercados institucionales como estrategia de desarrollo rural sostenible: estudio de caso del programa de alimentación escolar PAE entre los años 2012- 2015 en el municipio de Granada - Antioquia (Colombia). *INTERAÇÕES*, 193-2017.
- Valenti, N. G., & Flores, L. U. (2008). Ciencias sociales y políticas públicas. *Revista Mexicana de sociología* , 167-191.
- FAO. *Educación en nutrición para el público. Consulta de expertos de la FAO.* (Roma: FAO, 1995).
- Frank Fischer, Gerald J. Miller, Mara S. Sidney (eds). *Handbook of Public Policy Analysis Theory, Politics, and Methods* (Boca Raton: CRC Press, 2007).
- Rodriguez, A., Villena, B., Urquidez, R., Vidaña, M. E., Periago, M. J., Ros, G., & González, E. (2015). Neofobia alimentaria: impacto sobre los hábitos alimentarios y aceptación
- Biltekoff, Charlotte. "Critical Nutrition Studies." In *The Oxford Handbook of Food History*, edited by Jeffrey M. Pilcher, 172-190. Oxford: Oxford University Press, 2012.
- Luce Giard. "Hacer de comer". Segunda parte del libro: Certeau, Michel; Giard, Luce y Mayol, Pierre. "La invención de lo cotidiano 2º parte: Habitar, Cocinar" Universidad Iberoamericana, México 1999. Pag 151-257
- Scrinis, Gyorgy. *Nutritionism: the science and politics of dietary advice* (New York: Columbia University Press, 2013)
- Baquero, S., Caicedo, J.A., & Rico, J.C (2015). Colonialidad del saber y ciencias sociales: una metodología para aprehender los imaginarios colonizados. *Análisis político*, 76-92.