

Chau tortitas: cambió la merienda saludable en las escuelas de Mendoza

13/03/2025



En sintonía con la Ley Nacional de Etiquetado Frontal y la creciente conciencia sobre la **alimentación saludable**, Mendoza implementó un nuevo régimen de **meriendas escolares**, donde los alimentos procesados y azucarados ceden terreno a **opciones más nutritivas**.

El objetivo del cambio tiene como propósito fomentar una alimentación equilibrada, lejos de las tortas y facturas y más cerca de lácteos, frutas y panificados caseros.

De acuerdo con las cifras proporcionadas por el Ministerio de Educación, Cultura, Infancias y DGE, **son 1.500 las escuelas que este año reciben la merienda escolar y viandas**, de ese total, **se proveen por día unas 305.552 raciones**. Las raciones son distribuidas en comedores escolares, jardines maternos,

escuelas Primarias, Secundarias y CEBJAs de toda la provincia.

El presupuesto actual asignado para la compra de los alimentos es cercano a los 39 mil millones de pesos. El importe, según indicó **Roxana Cabrera**, actual directora de Alimentación, es variable y puede verse modificado a lo largo del año.



Un proyecto ambicioso y saludable

Transformar los hábitos alimenticios de los estudiantes, ofreciendo opciones nutritivas y deliciosas es el objetivo que

se han planteado en conjunto las autoridades de la Dirección General de Escuelas (DGE) junto con las de Salud, para ello, han trabajado de manera interdisciplinaria para alcanzar importantes cambios.

“La mirada a la hora de afrontar la entrega de la merienda está puesta en **mejorar la calidad de la prestación**. Hemos puesto el foco en lo nutricional, en lo saludable, dejando de lado otro tipo de factores que antes se volvían condicionantes a la hora de elegir qué comprar”, explicó Cabrera a *El Sol*.

De este modo, la funcionaria recalcó que hasta hace un año, los estudiantes recibían una merienda simple que incluía un vaso de té, una tortita o una factura.

Este año, las cosas cambian y **se pasa de un vaso de té a una taza de leche con cacao amargo (que posee menos cantidad de azúcar) o malta (sin cafeína)**.

Pero eso no es todo, sino que **se suma la opción de tres frutas por semana más pan con queso**. “Los panificados se han mejorado, son caseros y se elaboran teniendo en cuenta el gramaje para los niños o adultos”, explicó Cabrera.



“Los costos a los proveedores son otros, respecto a lo que se pagaba hace un año atrás, pero hoy la prioridad está puesta en la calidad nutricional con la que se elaboran las meriendas. Se trata de un proyecto ambicioso que cuenta con el aval absoluto del Gobernador de Mendoza, en pos de mejorar la alimentación de los niños”, explicó la funcionaria.

El proyecto, según contó Cabrera, sumará nuevos desafíos en septiembre y es que la idea es en esa época, en la que empieza a hacer más calor, **los niños más pequeños, que asisten a jardines maternos, puedan recibir un vaso de yogur**, algo que no se había dado antes.

Qué pasará con los chicos que hacen jornada extendida

Son unos 29.000 los estudiantes que este año forman parte del programa de **Fortalecimiento de las Trayectorias con Extensión de la Jornada Escolar**, de la DGE.

El objetivo es fortalecer los aprendizajes de todos los estudiantes de Nivel Primario y, especialmente, de aquellos con trayectorias de baja intensidad.

Estos estudiantes desde el inicio de clases hasta fines de noviembre, están dos horas más en las escuelas, durante los cinco días de la semana.

Por ello, **reciben viandas diarias que también son pensadas y elaboradas teniendo en cuenta un plan nutricional.**

“Cada menú es pensado teniendo en cuenta el gramaje de los alumnos, niños o adultos. Las viandas incluyen: tortilla de papa con ensalada y fruta, milanesa de pollo con puré mixto, tallarines, carne a la olla, pollo al horno. Se trata de menús que se repiten semana por medio”, contó Cabrera.

Cambio de hábitos en los kioscos escolares

Pero la modificación no sólo está puesta en la merienda que reciben los estudiantes, sino que también se incorporó en los kioscos que se encuentran dentro de los establecimientos.

“Hemos trabajado en conjunto para llevar una idea clara y uniforme. Por ello, hoy en los tradicionales kioscos se venden meriendas saludables, hay agua en lugar de gaseosas o jugos. Y el mismo trabajo se hará con los comercios que se encuentran en el entorno de las escuelas, para ello, se está elaborando un proyecto, ya que de nada sirve fomentar una alimentación

sana, si frente al establecimiento los chicos van a conseguir una gaseosa y unas papas como merienda”, agregó.

El rol de la escuela y las familias

Por otro lado, Cabrera enfatizó en el trabajo que se está haciendo en las aulas, en las que se está fortaleciendo la idea de comer sano y saludable, mediante diferentes contenidos pedagógicos.



“Necesitamos del compromiso de los padres para que se sumen a este cambio que hemos decidido instaurar para que entre toda la comunidad podamos mejorar los hábitos alimenticios de los más pequeños. Los niveles de obesidad infantil avanzan a pasos agigantados y es necesario reeducar a nuestros pequeños y garantizarles una alimentación saludable”, manifestó Cabrera.

Fuente: El Sol – <https://www.elsol.com.ar/mendoza/chau-tortitas-cambio-la-merienda-saludable-en-las-escuelas-de-mendoza/>