

¿Qué comen los estudiantes en Cuba?

Food Monitor Program

3 de julio de 2023

La alimentación en las instituciones educativas cubanas ha empeorado desde la pandemia y como consecuencia del creciente desabastecimiento. La situación es similar tanto para los estudiantes residentes en becas universitarias como para los infantes en círculos infantiles y alumnos del nivel primario de enseñanza.

Desde mediados de 2022, los comedores estatales de las escuelas no han garantizado la proteína con sistematicidad, y desde antes escaseaban los lácteos, las frutas y las verduras frescas. El concepto «alimentación escolar» hace referencia a las porciones de alimentos que los alumnos reciben puntualmente en los centros educativos durante el período lectivo.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) sostiene que los programas de comidas escolares en el mundo ofrecen varios beneficios, entre ellos un mejor rendimiento estudiantil y una salud más estable.

Entre los alimentos indicados para los alumnos en el Manual de la Alimentación Escolar Saludable de la FAO se encuentran los granos (trigo, arroz, avena o harina de maíz); verduras y frutas variadas; lácteos; proteínas (carnes y aves magras o con poca grasa) y, sobre todo, pescados, nueces, semillas y frijoles.

Según el Programa Mundial de Alimentos (PMA), los sistemas de comidas escolares constituyen una de las inversiones más inteligentes que cualquier Gobierno puede hacer a largo plazo. Actualmente, uno de cada dos escolares —388 millones de niños— se benefician diariamente de estos alimentos en al menos 161 países.

La tendencia a nivel internacional ha reflejado la voluntad gubernamental, la institucionalización y el avance en estas acciones, a pesar de los altos costos de la comida y los combustibles como consecuencia de la guerra en Ucrania y la pandemia de COVID-19.

Alimentación escolar en Cuba

América Latina y el Caribe es la segunda región global, con 78 millones, con mayor cantidad de programas de alimentación escolar; por delante se sitúa Asia Meridional con 107 millones. Sobre la calidad de la alimentación en instituciones educativas existen concilios como el Foro Regional de Alimentación Escolar para América Latina y el Caribe, del que Cuba es firmante.

En la declaración final de la IX edición del Foro, en 2022, Cuba acordó junto a sus homólogos fortalecer entornos alimentarios saludables promoviendo alimentos seguros, nutritivos, fortificados y producidos localmente, con el objetivo de fomentar dietas diversas y equilibradas y contribuir al desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles.

Sin embargo, desde hace meses existen denuncias sobre la precarización del refrigerio escolar en Cuba. En ocasiones, los estudiantes han recibido solamente carbohidratos o menús de escaso valor nutritivo como arroz y tomate, arroz y caldo o pan y frijoles. Entre los meses de enero a marzo de 2023, Food Monitor Program (FMP) entrevistó a estudiantes, madres y tutores sobre la alimentación escolar en cuatro provincias del país —Pinar del Río, La Habana, Artemisa y Cienfuegos—.

Algunas madres advierten sobre las repercusiones en el sistema digestivo de sus hijos de una inadecuada elaboración de los alimentos: «Paramos en el Pediátrico por una mala digestión. Más nunca probará nada de la escuela».

El estudio arrojó irregularidades. Tal es el caso de la escasa higiene en los espacios de elaboración, la ausencia de agua potable, la entrega de alimentos no inocuos; incluso del consumo, por parte de maestras y auxiliares pedagógicas, de la merienda que los niños traen de sus casas.

Sobre la composición de las comidas en las escuelas, la madre de un niño de siete años, residente en Boyeros, La Habana, contó que el almuerzo se suele componer de «dos cucharadas literalmente de arroz blanco y medio cucharón de chícharo. Eso ocasionalmente se puede acompañar por un pedacito de boniato hervido, una rueda de tomate cuando es época de tomate. No les dan proteína desde el año pasado».

La misma situación parece expandirse a otros municipios de la capital cubana. Una madre de San Miguel del Padrón afirmó que a su hijo de nueve años le ofrecen de almuerzo arroz, frijoles o sopa de arroz y pan. «Ninguno de esos alimentos posee calidad ni son bien elaborados, además de que carecen de buen sabor o presentación; aspectos fundamentales cuando hablamos de niños pequeños», destacó.

La composición y calidad de los alimentos genera consecuencias específicas sobre la salud y el bienestar del menor de edad. Una madre explicó sobre la situación de su niño: «No podía comerse la comida del comedor. Una de las veces me llamó porque había vomitado, estuvo mucho tiempo en ayunas en la escuela. Ese día le había mandado de la casa el “plato fuerte” y no quiso acompañarlo con el arroz de la escuela porque le dio asco. Estuvo sin comer y vomitó por la tarde de tanto tiempo así, por problemas gástricos».

La familia como garante de la nutrición en la comida escolar

Entre las alternativas desarrolladas por madres y padres para que sus hijos coman adecuadamente está suspender el sistema seminternado para que almuercen en casa y retornen a la escuela en el horario de la tarde. Un padre opinó en entrevista que la situación general es «crítica» y que los niños que tienen como única opción comerse la comida de las escuelas están en «desventaja nutricional».

Otra opción es complementar la nutrición de sus hijos con un «refuerzo». Así se le llama a una porción de proteína elaborada previamente en casa, que los niños se llevan para acompañar los almuerzos y hacerlos más apetecibles. Dos madres agregaron que envían carne, picadillos u otros alimentos para la escuela en bolsos térmicos para que no se enfríen. Además de panes, refrescos y otras golosinas.

Varios factores despiertan la inconformidad de los progenitores y tutores de los infantes. Entre ellos se cuentan el estado de la alimentación escolar y la falta de información sobre el menú semanal, el cual no pueden cuestionar ni sugerir cambios porque las autoridades de la escuela pueden tomar represalias contra los niños.

En casos extremos registrados por FMP, la falta de información se agrava con irregularidades de trabajadores de los centros escolares, quienes piden a los menores que les den parte de sus meriendas. Una madre explicó que ha tenido que llevarle meriendas a la auxiliar pedagógica porque su hijo se ha quejado de que tiene que compartir con ella sus alimentos.

Otro rasgo descubierto en la investigación fue la disparidad del consumo de los alimentos entre los niños que pueden traer un refuerzo de sus casas y los que no. No todas las familias tienen la posibilidad de recibir y alimentar a sus hijos en casa al mediodía ni de enviarles porciones extra

de proteína. Esta última opción es un peso agregado tanto para las familias de menores de edad como de universitarios en un contexto de inflación y desabastecimiento nacional.

Los almuerzos escolares fueron concebidos como un refuerzo nutritivo adicional en sociedades inmersas en crisis económicas, sobre todo para las familias más pobres. Durante la cuarentena y el cierre de las instituciones educativas en la pandemia, este fue un dilema para muchos Gobiernos latinoamericanos, que delegaban en los almuerzos escolares el aseguramiento nutritivo de los más pequeños dentro de familias desfavorecidas, y donde se estimó una pérdida de hasta 39 000 millones de porciones.

La situación es más dramática si se valora el desabastecimiento de productos básicos y los altos precios de los alimentos en Cuba, lo que hace que muchos de estos niños tampoco puedan tener en sus casas una alimentación adecuada.

Acceso a alimentos en cafeterías y contratos con agricultores locales

Una recomendación de la FAO para proveer de alimentos varios a las escuelas e impulsar la economía comunitaria es la promoción de vínculos comerciales con emprendedores privados y agricultores de la zona. La organización resalta los beneficios de las alianzas para las economías de las comunidades al establecer sistemas alimentarios más sostenibles y generar más puestos de trabajo.

En Cuba, tras la pandemia se impidió el acceso de los vendedores ambulantes a las instalaciones educativas. Sin embargo, sobre todo en las primarias, donde la gran mayoría carecen de cafeterías dentro del centro, este tema depende de cada administración.

Luego, son los mismos miembros del personal docente y administrativo los que realizan ventas extraoficiales en el interior de las escuelas. Algunos padres comentan que tanto maestros como auxiliares de limpieza venden chocolatinas, cremitas de leche y maní tostado, todo de producción artesanal.

Aunque casi todas las escuelas visitadas poseían centros de elaboración, incluso algunas se encontraban cerca de organopónicos o cooperativas agrícolas, ningún entrevistado tuvo conocimiento sobre la existencia de cooperaciones con productores locales que contribuyeran a mejorar la calidad del almuerzo.

El acceso a agua potable en las instituciones educativas también es un problema. Varias familias dijeron a FMP que escasea el líquido y que las cisternas no siempre están limpias aunque con esa agua se cocinen los alimentos.

Estas condiciones han generado episodios de enfermedades intestinales agudas. Una entrevistada residente en Bejucal declaró que en dos ocasiones se han dado brotes de diarrea en la escuela de su nieta. Las familias de la zona suponen que el contagio se da por las aguas que beben en la escuela, pues los vecinos también las padecen.

Cambiar la narrativa triunfalista y reconocer el problema

Cuba es alabada desde hace más de una década por ser el «único país de América Latina y el Caribe que ha eliminado la desnutrición infantil severa».

Aunque el acceso a alimentos básicos como la leche ha cambiado mucho, los informes anuales titulados «Progreso para la Infancia. Un balance sobre la nutrición» de Unicef continúan

posicionando a la isla como un país con 0 % de desnutrición infantil sobre cálculos de 2013. Los datos son replicados por los medios oficiales cubanos y distorsionan la realidad.

Según el último reporte anual del PMA para Cuba (2021), los grupos nutricionalmente vulnerables, incluidos niños en edad escolar, habían mejorado su estado nutricional y recibido más dietas diversificadas y nutritivas para ese año. El programa también admitió haber seleccionado varios municipios de Villa Clara y Guantánamo para promover el consumo estable de una dieta más diversificada.

Para este objetivo, existen cooperaciones entre el PMA y el Ministerio de Educación, así como con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la FAO, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), el Fondo Internacional de Emergencia para la Infancia de las Naciones Unidas (Unicef) y otros socios.

Más allá de conclusiones triunfalistas y de programas cosméticos, urge revisar los estándares y variables con los que se evalúa la inseguridad alimentaria en el país. No basta con tener alimentos disponibles para saciar el hambre, sino con acceder a aquellos que se necesitan para ser saludables. Aunque el hambre crónica no aparezca en cifras en estos reportes, la ausencia de componentes vitamínicos y minerales necesarios, conocida como «hambre oculta», afecta la capacidad física e intelectual de los estudiantes en diferentes niveles de enseñanza.

El estado de la alimentación en las instituciones educativas, tal y como ha sido descrito, no solamente incide en los niveles nutricionales de jóvenes, sino que afecta directamente la adaptación de los más pequeños a estas instituciones, así como la motivación de los mayores a asistir a la escuela.