



Los niños y los alimentos de venta callejera

Los alimentos que se venden en las escuelas de Tanzania podrían ser "parte de la solución" a la alarmante deficiencia de micronutrientes...

Para los niños, un día común y corriente en la ciudad de Dar es Salaam y sus alrededores, en la República Unida de Tanzania, se inicia antes de que salga el sol, cuando los despiertan para ir a clases. El desayuno, por lo general, consiste en un tazón de té, a veces con leche. A las 6.30 toman el autobús público que los lleva a la escuela, donde las clases comienzan alrededor de las 7. A las 10 tienen una pausa de recreo y la oportunidad de tomar su primer alimento, desde el plato de maíz cocido con salsa que fue la cena del día anterior.

Casi todos los alumnos se dirigen al patio de la escuela a comprar yuca frita a los vendedores ambulantes, que además venden papas fritas y bananos fritos, consumidos por los niños con aguas de sabores. Si bien estos alimentos quitan el hambre y ayudan a satisfacer las necesidades diarias de energía, por lo general carecen de otros nutrientes indispensables para los niños activos en pleno desarrollo. Desafortunadamente, los alimentos de abundantes calorías y poco contenido nutritivo son los únicos que están al alcance de muchos de los niños.

"Ingestión insuficiente crónica". Un nuevo estudio encargado por la Dirección de Nutrición y Protección del Consumidor (AGN), de la FAO, presenta la imagen de la nutrición infantil en Dar es Salaam. Este estudio, de niños de 20 de las escuelas públicas de la ciudad, revela que el 22% de los niños padece de atrofia del crecimiento debido a la "ingestión insuficiente crónica de alimentos (energía y otros nutrientes)", lo que los ubica entre los casi 220 millones de personas del África subsahariana con subnutrición crónica.

Los especialistas en nutrición de la AGN están preparando una estrategia para mejorar la salud y la nutrición de los niños de Dar es Salaam, y posiblemente del resto de África, que consiste en incrementar la inocuidad y la calidad, y en particular el contenido de micronutrientes, de los alimentos que compran en la escuela. "Nuestro estudio revela que los alimentos en venta en la vía pública constituyen una parte considerable de la ingestión alimentaria de los niños durante el horario escolar -explica Gina Kennedy, de la AGN-. También demuestra que casi todos los alimentos que compran los niños tienen un alto contenido de energía y de grasa, y una gran carencia de micronutrientes. Si se extiende y diversifica la oferta, garantizando que sus precios sean asequibles, puede convertir los alimentos en venta en la calle en una parte importante de la solución al problema de la mala nutrición entre los niños."



Realizaron el estudio de la FAO unos investigadores de la Universidad Agrícola de Sokoine, que está en el municipio de Kinondoni de Dar es Salaam, una zona urbana y periurbana que tiene un gran número de escuelas públicas, donde los grupos tienen en promedio 60 alumnos y no suministran alimentos escolares. Los instrumentos de investigación constaron de cuestionarios aplicados a 1 180 alumnos de 5° y 6° año (niños de 12 a 14 años) y a 170 vendedores ambulantes que trabajan en las escuelas o cerca de éstas. Después de aplicarse los cuestionarios se hicieron entrevistas generales a los vendedores, padres y maestros, así como entrevistas a profundidad a una muestra de 40 vendedores.

"Hubo que establecer cuáles eran los alimentos más comunes en venta, y los factores (precio, conveniencia, preferencias del consumidor) que determinan lo que se compra -relata Joyce Kinabo, de la Universidad de Sokoine y coordinadora del estudio-. El estudio también se proponía entender tanto las limitaciones como las oportunidades para mejorar la calidad nutricional de los alimentos."

La medición antropométrica de todos los niños participantes reveló que el 23% de los niños y el 15% de las niñas padecían de una atrofia moderada del crecimiento. Las respuestas a los cuestionarios indicaron que si bien casi dos terceros partes de los niños tomaban habitualmente el desayuno en casa, por lo general éste consistía en té, "en ocasiones con leche". Pocos niños traían de casa un almuerzo para tomar a media mañana.

Casi todos los niños del estudio compraban alimentos a los vendedores ambulantes, dos terceros partes de ellos todos los días. Para pagar estos alimentos, los padres o tutores daban a los

niños un promedio de 150 chelines de Tanzania (equivalentes a unos 11 centavos de dólar EE UU), si bien los niños procedentes de las zonas rurales por lo general recibían menos de 100 chelines. El alimento con más demanda fue la yuca frita, consumida por la mitad de los niños de la escuela como merienda a media mañana. "Los niños la prefieren -señala Joyce Kinabo- porque es abundante, tiene un gran contenido de energía y los satisface por un periodo más largo de tiempo que muchos otros de los alimentos en venta."

Casi todos los vendedores son mujeres, que pagan a la escuela una pequeña cuota para trabajar dentro de la misma, y ofrecen una amplia variedad de productos, como son papas fritas, arroz frito, arroz con frijoles, plátanos fritos, panqueques fritos con tomate y cebolla, cacahuets garapiñados, camotes fritos y aguas dulces de sabores.

Casi todos tenían pocos estudios y no habían recibido capacitación alguna para preparar los alimentos con higiene y atención a su inocuidad. Es más, casi todos los vendedores son independientes, no hay asociaciones de vendedores y, por lo tanto, no hay medios para obtener crédito, información de nutrición ni ingredientes de mejor calidad nutritiva, además de que tampoco hay interacción con las dependencias de control de calidad de los alimentos.

Porciones pequeñas. Los vendedores obtienen sus ingredientes y alimentos preparados en los mercados mayoristas y en tiendas minoristas locales, y los seleccionan a partir "principalmente de las preferencias de los niños y el costo". El estudio revela que muy pocos vendedores se especializan en un solo producto que pudiera constituir un alimento sustancial. Los vendedores explicaron que los niños prefieren productos pequeños con gran contenido de energía que otros alimentos, como frijoles o arroz y hortalizas, porque cuestan menos y "tienden a llenarles rápidamente el estómago". Si bien algunos de los productos en venta, como las bolas fritas de caupí molido, tienen un gran contenido de proteínas, las porciones son muy pequeñas.

"Si bien en la zona hay una gran variedad de hortalizas, pocas veces se venden, a menudo por la dificultad para prepararlas -explica Joyce Kinabo-. Tampoco se vende fruta con frecuencia, debido a su costo elevado fuera de temporada y a su escaso margen de ganancia en la estación. En todo caso, los vendedores por lo general estuvieron de acuerdo en que la fruta es un alimento que no parece interesar a los niños."

En las reuniones con el grupo objetivo del estudio, los vendedores explicaron que había dos factores principales que les impedía mejorar la calidad nutricional de los alimentos que venden: su propia falta de capital, que no les permite comprar fruta y hortalizas, y la "incapacidad de pago" de los niños respecto a otros alimentos de mayor precio.

Si bien el estudio de la FAO investigaba formas de mejorar la calidad de los alimentos, reconoció que la falta de higiene en la preparación de los mismos podía ser "un considerable obstáculo para capitalizar los beneficios nutricionales obtenidos". Se observó, por ejemplo, que los vendedores que trabajan en las escuelas "carecen de la infraestructura adecuada para incrementar la higiene y la inocuidad de los alimentos", como son agua limpia y lugares para desechar la basura. Los alimentos a menudo están expuestos a la tierra y el polvo. Los alimentos más vendidos se sirven con las manos en hojas de periódicos viejos. Algunos vendedores permiten a los niños tomar los alimentos con las manos, práctica que puede propiciar fácilmente la contaminación microbiana de los alimentos. Joyce Kinabo señala además que ninguna escuela regula el uso de sabores en los alimentos ni la frecuencia con que se utiliza el aceite para cocinar, y que los vendedores utilizan colorantes para los alimentos adquiridos en las tiendas locales, sin conocer los riesgos que pueden representar.

Más leche y fruta. Los investigadores concluyeron que si se mejora la calidad nutricional de los alimentos de venta callejera y las escuelas, sería posible satisfacer las necesidades de micronutrientes de los niños de Dar es Salaam que asisten a la escuela. Recomendaron producir un alimento más nutritivo del que tiene la mayor demanda, la yuca, añadiéndole ingredientes como hortalizas y especias. También podría incorporarse un nuevo y nutritivo alimento: leche reconstituida.

Hay una gran oportunidad de introducir la venta de fruta. El estudio indica que hasta un 60% de la fruta producida en Tanzania, como los mangos, las piñas y los tamarindos, se echan a perder durante el transporte o se pudren en los puestos de venta. En consecuencia, el estudio recomienda que los empresarios inviertan en la compra de secadoras solares, que cuestan menos de 100 dólares EE UU cada una, para preparar bolsas de fruta seca rica en micronutrientes y al alcance del bolsillo de los niños. Sobre todo, concluyó el estudio, es necesario educar a los niños para que consuman alimentos saludables y hacer campañas de información para "alentar a las familias a asegurar que los niños desayunen antes de ir a la escuela."

"Por último -señala Gina Kennedy- esperamos que esta investigación despierte interés en incrementar la inocuidad y la calidad de los alimentos que compran los niños en la vía pública. Hay muchas posibilidades de que una solución benéfica para todos incremente el valor nutritivo de los alimentos que consumen los niños y, al mismo tiempo, genere ingresos para los vendedores ambulantes."