

¿Conocen las sodas escolares, cuáles serán las implicaciones que traerá la aplicación del nuevo Reglamento de Funcionamiento de estas sodas en Costa Rica?.

*Karol Chávez Madrigal, Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología
Agosto del 2011¹*

Resumen

Dada la preocupación manifestada por el Gobierno, así como otros sectores importantes de la población, por el aumento en los índices de obesidad y desnutrición en los habitantes -especialmente en los menores- este año el Gobierno de la República, en conjunto con el Ministerio de Salud, Ministerio de Educación y Ministerio de Economía, Industria y Comercio, sentaron las bases para impulsar un proyecto que permita favorecer la salud y la seguridad alimentaria nacional a través de la promulgación de una *Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional*.

Dicha política tiene como propósito lograr un desarrollo humano sostenible y promover los altos niveles de nutrición infantil. Ante este panorama, una de las primeras acciones fue tomada por el Ministerio de Educación Pública, con el propósito de promover mejores hábitos alimenticios en los menores. En abril del 2011, dicha entidad presentó un nuevo *Reglamento para el Funcionamiento de Sodas Escolares* que muestra gran rigurosidad en cuanto a la oferta de gran cantidad de alimentos vendidos en dichos expendios de los centros educativos públicos y privados del país.

Es por ello que esta investigación pretende responder la siguiente interrogante: ¿conocen las sodas escolares cuáles serán las implicaciones que traerá la aplicación del nuevo Reglamento de Funcionamiento de estas sodas en Costa Rica? Para esto se realizó una encuesta a 50 concesionarios de sodas escolares de centros públicos y privados del país, que saben de dicho reglamento en consulta, logrando conocer el sentir y la preocupación respecto a las implicaciones económicas que les puede traer dicha disposición y las medidas que estos pequeños empresarios vislumbran tomar, en caso de que se llegue a aprobar dicho reglamento.

Abstract

The government and different public sectors have shown great concern, due to the increasing rates in obesity and malnutrition among the population, mainly in youngsters.

¹ *Karol Chávez Madrigal es Bachiller en Relaciones Públicas de la Universidad Interamericana de Costa Rica, ahora Universidad Latina. Actualmente aspira al grado de Licenciatura en Mercadeo en la Universidad Latinoamericana de Ciencia y Tecnología (ULACIT). Desde el 2006 se desempeña como Asesora en Comunicación Estratégica de la empresa CAC Porter Novelli Costa Rica. Contacto: karisu11@hotmail.com*

This year different state authorities such as: Presidential Office, Ministry of Health, Ministry of Education and the Ministry of Economics, Industry and Commerce; established the basis to launch a project that allows the country to reinforce national health and appropriate eating habits, throughout an initiative called "Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional".

The main purpose of the new policy is to achieve sustainable and appropriate levels of human development in youngsters. With this scenario, in April 2011 the Ministry of Education presented the "Reglamento para el Funcionamiento de Sodas Escolares", the regulation for the variety, quality and quantity of products available at all food selling points, lunch rooms or cafeterias in all Elementary and High schools from the public and private system in Costa Rica.

Hence the next interrogative statement rises: "Are all lunch rooms aware of the implications of how new functioning and regulations, and the impact that these new rules might have in Costa Rica's schools?".

In order to answer this question a survey was carried out amongst 50 schools' food selling points, lunch rooms or cafeteria owners, which are aware of the new regulations; to find their real economical concerns, feelings and any other potential issues that this new disposition can bring up, and how this would affect their small enterprises by the implementation of this ruling.

Introducción

La preocupación por la salud y el estado nutricional de la población es un tema de debate para la mayoría de los países en el ámbito mundial.

Hoy en día, las naciones, con el fin de propiciar programas orientados a mejorar la salud y seguridad alimentaria, se han puesto a la tarea de realizar cambios drásticos y de disponer de ciertas medidas que permitan garantizar la seguridad alimentaria y el desarrollo integral de las personas, especialmente de los niños y jóvenes.

Los gobiernos, hoy más que nunca, deben de trabajar de manera conjunta con organismos internacionales como lo son el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (PMA), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), con el fin de garantizar a la población el acceso tanto físico como económico a los alimentos; con el objetivo de mantener y mejorar los índices de nutrición y promover el desarrollo social y económico de un país.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación, el número de personas con desnutrición en el mundo sigue siendo inaceptablemente elevado, casi mil millones. (FAO, 2010).

Ante este panorama, desde hace un tiempo, en Costa Rica se viene trabajando en un proyecto país que permita precisamente favorecer la seguridad alimentaria nacional (Ministerio de Salud, 2011). Es por ello, que los ministerios de Salud, Economía, Industria y Comercio, Agricultura y Ganadería, y el de Educación, han conformado un Consejo Nacional de Salud Alimentaria y Nutricional CONASAN, encargado de coordinar y ejecutar todos aquellos aspectos relacionados con la **Política Nacional de Seguridad Alimentaria y**

Nutricional, con el propósito de lograr un desarrollo humano sostenible y promover los altos niveles de nutrición infantil.

Según el Ministerio de Salud (2010), esta política además pretende cambiar los hábitos alimenticios en la población, implementando programas que fortalezcan el consumo de alimentos más sanos, además de crear planes que promuevan la fortificación de los alimentos con micronutrientes, esto especialmente para aquella población con altos niveles de desnutrición. La mayoría de los casos son niños y adultos mayores, Estado de la Nación (2010).

Los buenos hábitos alimenticios, sin duda, deben iniciar desde los hogares, pero también se deben unir a este esfuerzo las PYME y empresas que forman parte de la industria alimentaria, con el fin de promover de manera conjunta la cultura alimentaria saludable.

En ocasiones, hay casos de niños con niveles de peso normales pero con deficiencia de micronutrientes esenciales para la etapa del desarrollo, lo que puede repercutir en sus niveles de aprendizaje y desarrollo educativo.

Al respecto, Villegas (2011) menciona que “un 16,3% de niños de preescolar (menores de 5 años) presentan desnutrición leve; además, el 29,4% tienen retardo leve en la talla. Entre tanto, hace dos años, el 21,4% de la población de entre 5 y 12 años pesaba más de lo que debería”. Ante esta situación, otro de los importantes objetivos de la política es reforzar la atención integral para combatir no solo la desnutrición, sino, también, males como la obesidad y el sedentarismo y promover una buena cultura alimentaria desde los centros educativos de todo el país.

Consecuentemente, en abril del 2011, el Ministerio de Educación, en conjunto con el Ministerio de Salud, presentaron la propuesta de un nuevo *Reglamento para el Funcionamiento de Sodas Escolares* que promueve la regulación en la oferta de varios de los alimentos vendidos en dichos expendios, tanto en centros educativos públicos como privados del país, con el principal objetivo de propiciar hábitos saludables en la alimentación de los estudiantes. (Ministerio de Educación, 2011)

Ahora bien, ¿son conscientes los concesionarios de las sodas escolares del impacto que la aplicación de dicho reglamento puede generar en su modelo de negocio?

La presente investigación pretende analizar *las implicaciones que traerá la aplicación del nuevo Reglamento de Funcionamiento de Sodas escolares en Costa Rica*, con el propósito de vislumbrar los beneficios, repercusiones y oportunidades de negocio que se puedan generar.

Revisión bibliográfica

Como hemos mencionado antes, la seguridad alimentaria es una de las prioridades a nivel mundial y es un derecho humano indiscutible que tiene todo ciudadano (Grupo Consultivo de Seguridad Alimentaria 2010).

Es por ello, que debe ser responsabilidad del Estado y de la sociedad crear acciones conjuntas que permitan garantizar la salud alimentaria y, a la vez, crear nuevos mecanismos que la regulen.

Como lo indica Bojanic (2006), en su reporte del Estado de la Salud Alimentaria y Nutricional de Costa Rica, el estado nutricional no depende

estrictamente de las condiciones sanitarias de los alimentos depende, también, de varios factores como la cultura alimentaria en el seno familiar, disponibilidad de alimentos; además, de gran cantidad de aspectos socioeconómicos que pueden afectar a la sociedad y repercutir en la salud alimentaria.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional es un documento que involucra gran cantidad de aristas que comprometen tanto al sector público como privado, pues es una política integral que pretende mejorar el estado de la salud y nutrición de los ciudadanos, en procura del respeto a los principios de diversidad cultural que garantice a los pequeños y medianos productores condiciones de producción competitivas y sostenibles (Grupo Consultivo de Seguridad Alimentaria 2010).

Dicha investigación nace con el objetivo de analizar y conocer el impacto que esta política tendrá en el desarrollo y funcionamiento de este sector PYME de nuestro país que será impactado por dicha regulación. Estamos hablando de las sodas y expendios alimenticios que operan en los centros educativos de Costa Rica, los cuales tendrán que tomar ciertas medidas para poder adaptarse a los reglamentos establecidos en la nueva directriz.

Uno de ellos, y quizá el más sensible para este sector, es la puesta en marcha del *Reglamento para el Funcionamiento de Sodas en centros educativos públicos y privados* (Ministerio de Educación Pública, 2011).

Según este Ministerio (2011), la alimentación saludable es aquella constituida por alimentos naturales, inocuos, variados, y en cantidades adecuadas según sea establecido en las guías alimentarias para Costa Rica. Los alimentos deben estar compuestos por nutrientes y la energía necesaria para alcanzar y mantener el adecuado estado nutricional del niño y joven.

En nuestro país, el Programa de Salud Escolar se inició a principios del presente siglo y se desarrolló de acuerdo con las prioridades políticas establecidas en ese momento por el sector salud y educativo. (Hernández, Arjuna, Tacsan y Barrantes, 2000).

En la época de los años cuarentas, la atención de la población escolar estaba a cargo del Ministerio de Salud, y logró alcanzar una cobertura del 80% en los años setentas. Sin embargo, en los años noventas, con la reforma sectorial, el Ministerio de Salud asumió un papel rector, por lo que es la Caja Costarricense de Seguro Social CCSS la que, en ese momento, se encargó de la atención integral de la salud, incluso la de los escolares (Hernández et al., 2000).

Ante este panorama, en 1995 se creó un taller entre diferentes actores del sector público (Ministerio de Salud, Ministerio de Educación, CCSS entre otros), auspiciado por la Organización Panamericana de la Salud OPS, con el fin de crear una *Iniciativa Nacional de Promoción de la Salud Escolar*.

Según Hernández et al. (2000), este documento fue aprobado en el año 1999 y, es a partir de este momento cuando la vigilancia y promoción de la salud y nutrición escolar se convierten en un proyecto país. Consecuentemente, se creó una Comisión Nacional de Salud Escolar, avalada por el Ministerio de Salud y Educación, a través de la cual se creó una Comisión Interinstitucional de Sodas Escolares que propuso el primer Manual de Sodas Escolares para promocionar los buenos hábitos alimenticios en los estudiantes del país

Educación pro salud

Con los antecedentes expuestos, se evidencia que la promoción de los correctos hábitos de alimentación en la población estudiantil es un proyecto que se viene empujando desde hace ya muchos años; pero que, sin embargo, ha sido un tema sensible y de difícil implementación principalmente por la cultura alimentaria que se ha desarrollado desde el seno familiar, afectada además por otros aspectos socioeconómicos propios de Costa Rica (Bojanic, 2006).

Según el Ministerio de Educación (2011), “los hábitos de alimentación saludable expresan la conducta de la cultura alimentaria de sus habitantes, que se adquiere por la repetición de actos relacionados con el contexto sociocultural de pertenencia. Los buenos hábitos alimenticios deben nacer en la familia y deben ser reforzados y mejorados en los escenarios educativos”.

En Costa Rica el sobrepeso en los menores se está convirtiendo en un problema de salud importante, siendo así, que ahora el perfil nutricional es dominado por este mal. El 21.4% de los niños entre 5 y 12 años son obesos. Por su parte, el 6.1% de la población entre los 13 y 19 años de edad tienen índices de sobrepeso (Ministerio de Salud, 2009).

Es acá donde existe una fuerte discusión respecto a este tipo de iniciativas que buscan promocionar hábitos saludables pues, según los expertos de la industria alimenticia, hay una equivocación por parte del Gobierno en la forma en que pretenden disminuir la incidencia de obesidad en la población nacional. (Cercone, 2011)

Según Cercone, la industria alimentaria comparte la iniciativa de promover los buenos hábitos alimenticios, pero no apoya el decreto prohibitivo de eliminar la comercialización completa de varios productos que son comercializados por pequeños y medianos productores que ahora, evidentemente, se verán afectados por dicho reglamento.

Ante esto, el debate que se genera es, principalmente, por la realidad que enfrenta nuestro país al carecer de cultura y buenos hábitos alimenticios, aunado a la poca educación respecto a la dieta saludable y buenas costumbres que, evidentemente, son un tema que se aprende desde el núcleo familiar. (Cercone, 2011).

Es por ello que las acciones que se tomen deben implementarse de tal forma que no se dañe o perjudique a ninguno de los sectores involucrados y se pueda trabajar de manera conjunta para promover los buenos hábitos y no simplemente catalogar de bueno o malo un producto, cuando definitivamente lo que está más mal es la pérdida de educación y cultura en temas de nutrición.

Nuevas reglas en juego

Sin duda, las exigencias y nuevos retos que se vislumbran en el área de salud alimentaria harán que las pequeñas y medianas empresas hallen la forma de replantear sus negocios y adaptarlos de acuerdo con los cambios y requerimientos que dicte el mercado para poder sobrevivir.

Según Hidalgo (2009), uno de los aspectos más importantes para destacar en la industria alimentaria, sobre todo en tiempos tan competitivos, es el reto de apostar por la innovación y por la incorporación del conocimiento y emprendedurismo como ejes estratégicos para el desarrollo.

Ahora bien, con la puesta en práctica de este reglamento, en el 2012, muchas de las sodas y pequeñas empresas que venden alimentos en las escuelas y colegios, deberán variar su modelo de negocio, con el fin de promover la salud potenciando la buena cultura alimentaria, además de estar a derecho de acuerdo con las regulaciones y permisos de funcionamiento del Ministerio de Salud.

Según el Ministerio de Educación Pública (2011), este reglamento prohibirá la venta de refrescos gaseosos, bebidas energéticas, jugos y comidas con grandes cantidades de azúcar o grasa (aceite, manteca vegetal o de cerdo); además de todos aquellos alimentos que no sean *light*, especialmente los embutidos.

Asimismo, el reglamento contiene gran cantidad de regulaciones para todas aquellas comidas preparadas en las sodas, lo que podría tener un gran efecto en las ventas de dichos expendios.

En nuestro país existe un promedio de 9 000 centros educativos, entre ellos se incluyen escuelas y colegios públicos y privados, así como semipúblicos y de educación diurna y nocturna (MEP, 2010). Ante esto, se entiende que haya un gran porcentaje de centros educativos con sodas que pertenecen a pequeños empresarios que, probablemente, se verán afectados con dicha política.

Esta realidad hace de vital importancia conocer las impresiones que los pequeños y medianos empresarios de las sodas escolares tienen respecto al nuevo Reglamento, y analizar el sentir de este sector ante las implicaciones económicas que se puedan generar.

Hidalgo (2009) indica en su investigación sobre la industria alimentaria que “de acuerdo con DIGEPYME y con base en los datos de la Caja Costarricense del Seguro Social, en marzo del 2009, las Pymes representaron un grupo decisivo para el crecimiento económico y la generación de empleo, representó el 98,1% del conjunto de las empresas del país, y un 8% se concentró en el sector industrial”.

Además, el sector de las micro, pequeñas y medianas empresas generó cerca de un 28% del empleo del sector alimentario. (Hidalgo, 2009).

Esta investigación pretende conocer a fondo cuáles son las percepciones y opiniones de este sector de sodas escolares y colegiales, y saber qué estrategias u oportunidades de negocio vislumbran para poder adaptarse a las medidas dispuestas por el Gobierno.

Sin duda, aunque esta política y reglamento están orientados a generar hábitos de alimentación sanos, exigirá, de una u otra forma, cambios en el modelo de negocio de estos comerciantes quienes deben de buscar la forma estratégica y correcta de cumplir con las disposiciones de seguridad alimentaria expuestas en dicho documento, y velar por que los alimentos y productos ofrecidos a la población escolar cumplan con las regulaciones vigentes .

Metodología utilizada

La presente investigación utiliza una metodología cuantitativa ya que se aplicó como herramienta estadística una encuesta.

Dicha encuesta fue aplicada a una muestra total de 50 personas, hombres y mujeres propietarios o concesionario de sodas escolares o expendios de

alimentos dentro de los centros educativos públicos y privados del GAM (Gran Área Metropolitana).

El cuestionario utilizado para obtener la información, constó de 13 preguntas, incluidas preguntas abiertas y cerradas, con el fin de extraer la información veraz que permitiera obtener información vital para concluir dicha investigación.

A través de las interrogantes se conocieron las opiniones y percepciones del segmento meta respecto a las implicaciones que la puesta en marcha del nuevo *Reglamento de Funcionamiento de Sodas Escolares*, impulsado por el Ministerio de Educación Pública, pueda ocasionar a sus negocios.

Adicionalmente, la investigación contó con un pre-testeo cognitivo aplicado a 10 personas, hombres y mujeres, el cual permitió realizar mejoras significativas al cuestionario y así lograr que la información fuese más clara y efectiva.

La mayoría de los cuestionarios fueron aplicados a través de llamadas telefónicas, esto debido a que la mayor cantidad del segmento en investigación no contaba con correo electrónico y no se disponía del tiempo suficiente para realizar visitas personales a los centros educativos.

El cuestionario se aplicó de forma auto administrada, de tal manera que todos los cuestionarios fueron leídos y guiados por el entrevistador con el fin de lograr entendimiento respecto al enfoque de la investigación.

Cabe resaltar que el haberse realizado el cuestionario a través de llamada telefónica permitió al entrevistado extenderse aún más en sus respuestas y hacer de una pregunta cerrada una pregunta abierta pues, en algunas ocasiones, amplió su opinión, lo que benefició mucho a la investigación pues se conocieron, además, otros aspectos o variables que enriquecieron el estudio.

El error máximo permitido para esta investigación fue del 13%. Esto quiere decir que los resultados pudieron haber variado en un 13% de acuerdo con el nivel de confianza que se estableció para dicha investigación que corresponde al 95%.

$$\text{error máximo permitido} = \pm z \sqrt{\frac{p \cdot q}{n}}$$

Donde:

n = tamaño de muestra

p = 0.5 (se supone máxima variabilidad de ocurrencia del evento / fenómeno)

q = 0.5 = (1 - p)

z = 1.96 (valor en la curva normal al 95% de confianza)

Las fuentes secundarias que se utilizaron en la investigación fueron el Ministerio de Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación FAO, Periódico La Nación, Grupo Consultivo de Seguridad Alimentaria, Ministerio de Educación Pública, entre otros.

Las principales limitaciones con las que se contó durante la presente investigación, fue la dificultad para poder contactar al segmento meta, además del tiempo para llevar a cabo dicho contacto, pues la mayoría de centros

educativos se mantuvieron cerrados durante un periodo de 15 días por las vacaciones de mitad de curso lectivo.

Así mismo, otra de las limitaciones fue tener que acceder primero a los centros educativos para poder generar el contacto final con el entrevistado. Igualmente al ser una encuesta telefónica no se siempre se genera tanta confianza, así que hay que proyectar mucha empatía y cordialidad con el entrevistado antes de iniciar con el cuestionario.

Por último, otra de las limitaciones fue el desconocimiento respecto al tema de investigación, lo que implicó dedicar mayor tiempo en localizar a los entrevistados que efectivamente conocieran del nuevo reglamento, pues esto era el filtro inicial para poder realizar una entrevista objetiva con el entrevistado.

Los resultados y gráficos de la investigación fueron tabulados y presentados en formato Excel.

Presentación de los resultados

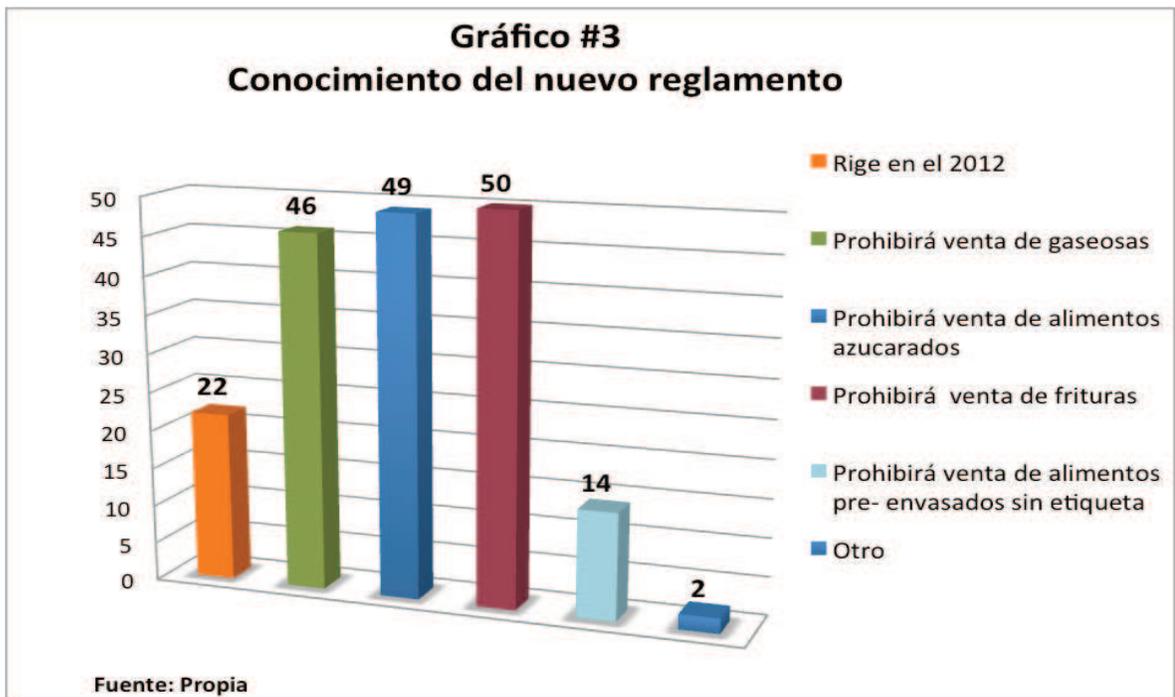


Como observamos en este gráfico, de los 50 encuestados, el 68% de los propietarios de las sodas escolares han escuchado hablar de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria; sin embargo, de este total que señaló que sí ha escuchado al respecto, indicó que lo que saben es, relativamente poco.



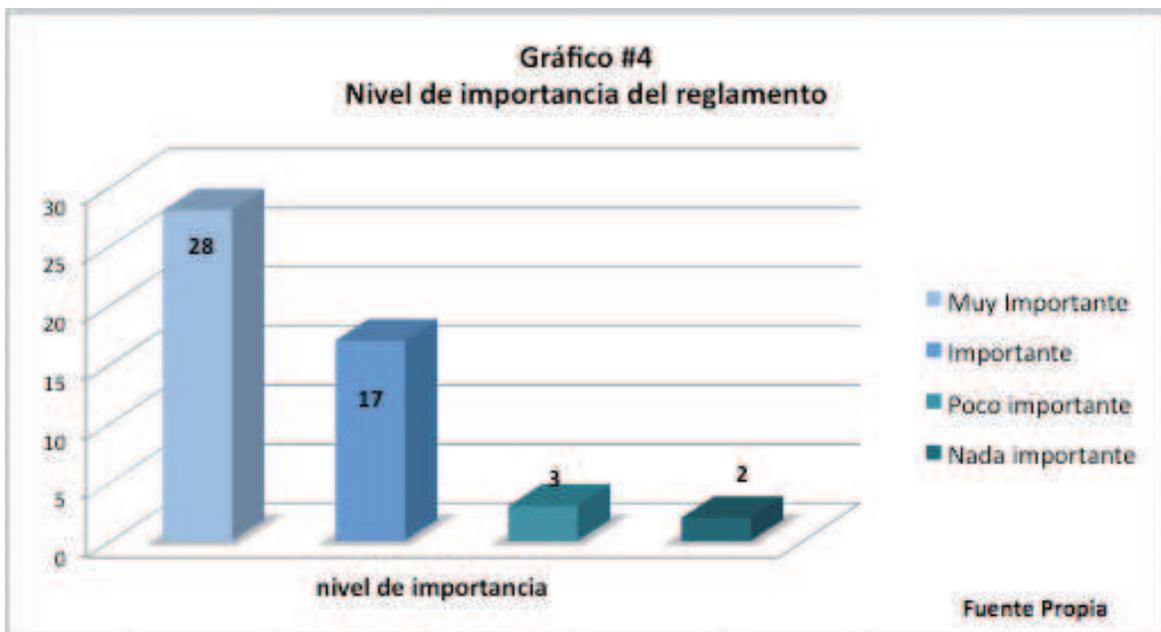
Al consultarle a los encuestados si sabían que el reglamento era parte de la política, un 56% indicó que sí sabía (28 personas); y 22 personas del todo no lo relacionaron. De las 34 personas que indicaron haber escuchado de la política, solo 6 de ellas no sabía que el reglamento era parte de esta iniciativa.

Esto lo que nos demuestra es que, a pesar de que el nuevo reglamento para sodas escolares pretende implementarse en el curso lectivo del 2012, un porcentaje importante de propietarios de sodas o cafés escolares no saben a ciencia cierta que este reglamento es parte de una Política Nacional de Seguridad Alimentaria.

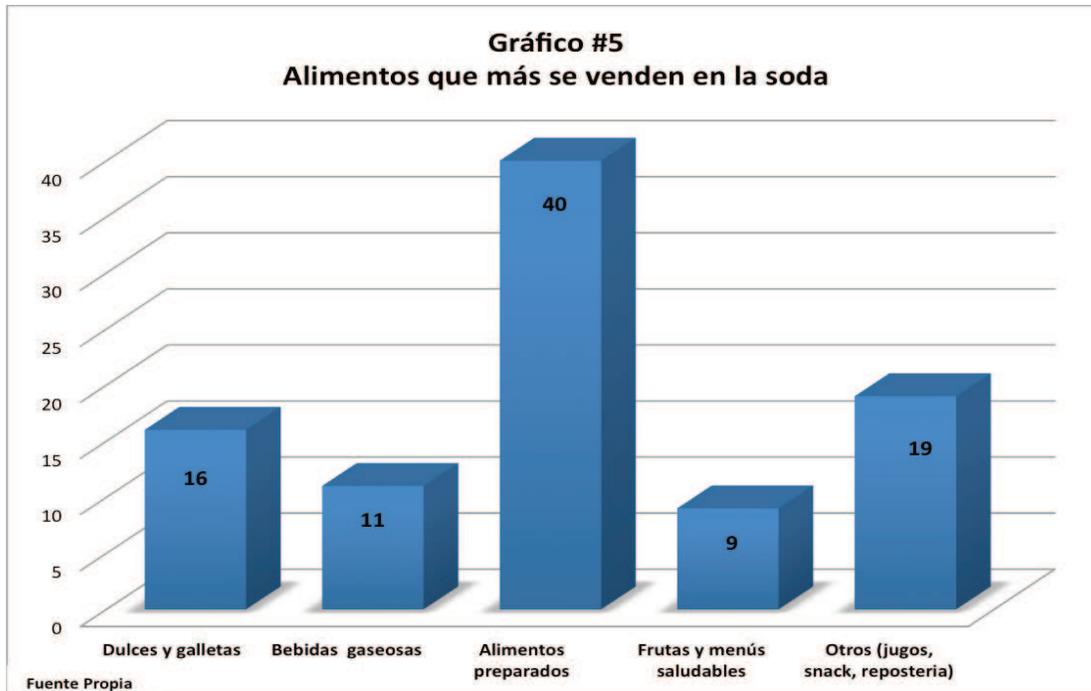


En el gráfico podemos observar que dentro de las opciones que menos conocen los encuestados está la de prohibición de alimentos pre-ensados sin etiqueta. Solo 14 personas (28%) lo señalaron. Esto es muy importante pues hay un alto porcentaje (72%) que no sabe que aunque vendan alimentos más sanos y hechos en casa, estos deben portar etiqueta con la información nutricional correspondiente. Esto lógicamente incidiría en los costos (habría que contratar una nutricionista que haga dicha valoración en alimentos preparados).

Otra de las opciones que menos reconocen es que, de aprobarse este nuevo reglamento, empezaría a regir a partir del 2012. Esto lo que nos demuestra es la poca información y capacitación que se ha impartido al respecto a los propietarios de sodas escolares. De ellos, 28 personas (56%) no saben que entra a regir en el 2012 y, por lo tanto, no están tomando las medidas o consideraciones del caso para implementar en su negocio.



El nivel de importancia que los propietarios asignan a este reglamento es muy alto; sin embargo, un dato curioso es que, aunque muchos de los encuestados indicaron que era *Muy importante* (56%) e *Importante* (34%), ellos se refirieron, en la mayoría de los casos, a la alimentación de los niños y aceptaron que, a pesar de que el reglamento afectará su negocio, esta es una buena iniciativa. No obstante, indican que la medida no garantizará los buenos hábitos alimenticios en los niños y jóvenes pues, según los encuestados, lo que falta es cultura, la cual viene y se aprende desde el hogar, así que a pesar de que el reglamento puede ser una medida importante no servirá de mucho mientras el costarricense no cambie la cultura de buenos hábitos alimenticios desde el seno del hogar.



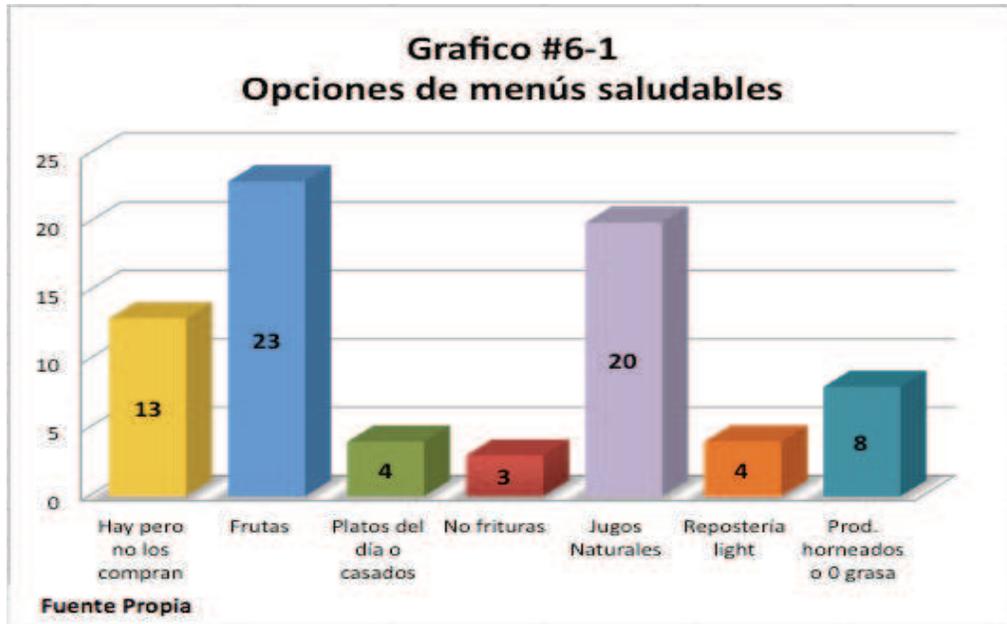
Quando se refirieron a los alimentos que más se venden en la soda, la categoría de alimentos preparados (80%) y los dulces o golosinas como galletas (32%) fueron los más citados. Entre los alimentos preparados, los que sobresalen son frituras principalmente, tal es el caso de las empanadas, papas y tacos, así como sándwiches y hamburguesas. Además, reposterías y casados o platos del día.

En la opción de “otros” que también muestra un gran porcentaje (38%), se menciona sobre todo los *snacks*, jugos naturales y repostería.

Esto evidencia que la mayor cantidad de ingresos en sodas escolares, se deriva de la venta de alimentos preparados y, casualmente, estos son los alimentos que tendrán mayor restricción dentro del nuevo reglamento, por ejemplo con la eliminación de frituras, alimentos azucarados y con alto contenido calórico.



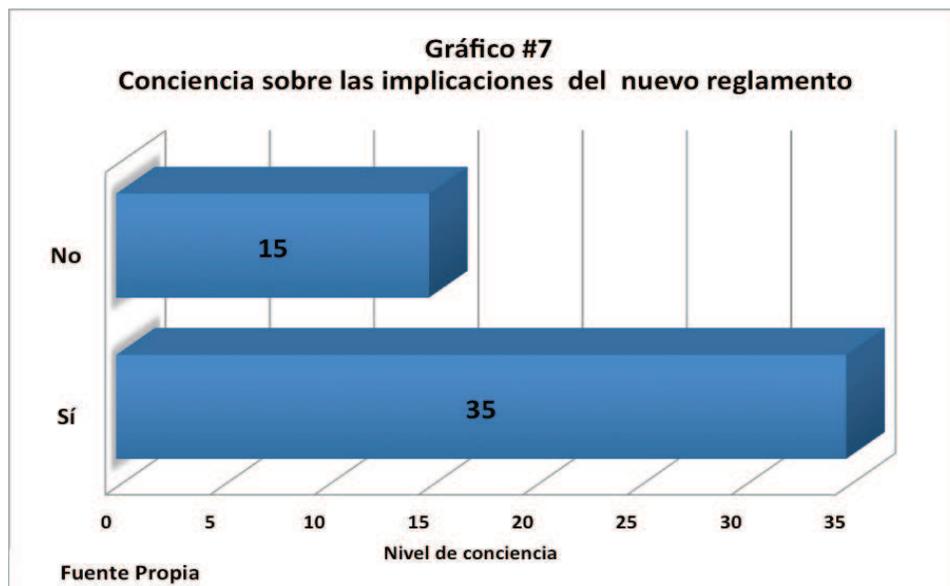
Cuando consultamos a los encuestados si pensaban incorporar menús saludables un 98% (49 personas) indicaron que, de hecho, ya contaban con algunas opciones.



De los menús “saludables”, los más mencionados fueron las frutas (46%) y jugos naturales (40%), además de alimentos horneados y con 0 grasa (16%).

Dato curioso es que un 26% indicó que, a pesar de que ofrecían alimentos saludables como frutas, los niños no los compran y que al final lo que tienen que hacer es llevárselos a su casa y hacer jugos naturales, los cuales se venden un poco más.

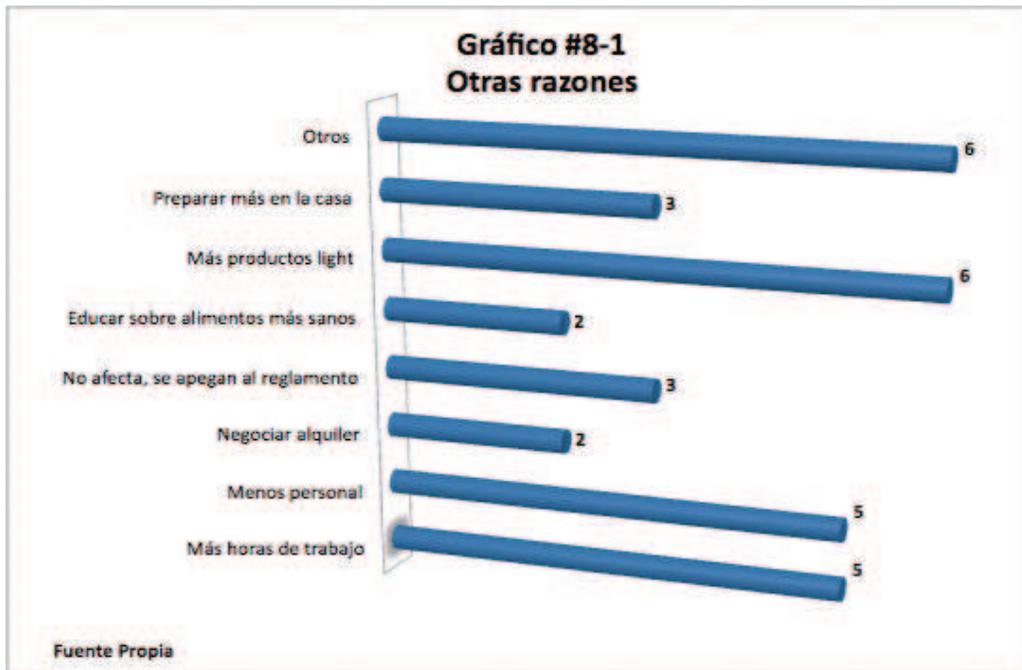
El mango es una de las frutas que mejor aceptación tienen entre los niños y adolescentes.



En general, la mayoría de los encuestados (un 70%) están conscientes de las implicaciones pero, en términos económicos, el restante 30% que dijo que no, dudó al contestar, pues se refirieron a las implicaciones no económicas sino de otra índole; por ejemplo, sanciones o multas por no apegarse al reglamento .



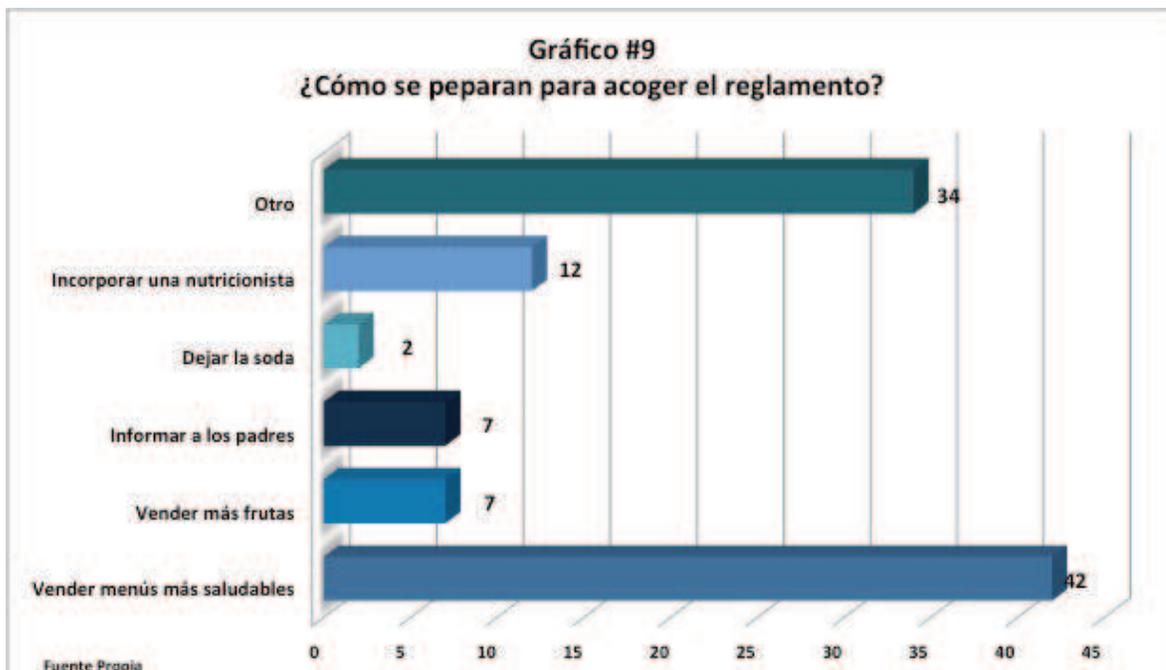
Los encuestados consideran que, en términos económicos, habrá un aumento en los costos (62%) y una disminución considerable en las ventas (58%), esto principalmente por que los productos *light* o bajos en grasa son mucho más caros, así que los costos aumentarían. Respecto a las disminución en las ventas comentaron que, de prohibirse la venta de algunos productos de gran demanda como empanadas, hamburguesas y otros, los mismos niños se irán a comprarlos en la soda que está fuera de la escuela o bien traer su gaseosa o galleta de la casa.



Del gráfico 8 se desprende este gráfico # 8-1, donde un 64% indicó otras razones, entre las que se destacan incluir más productos *light*, disminución de personal y el aumento de horas de trabajo.

Las sodas escolares cuentan, en promedio, con 3 y 5 personas como mínimo. Así que este reglamento también podría afectar las fuentes de empleo de un sector muy amplio como lo son las sodas escolares. Los encuestados que se refirieron a la disminución de personal lo nombraron como una alternativa para disminuir gastos (cargas sociales). Además, aquellos quienes nombraron que habría que aumentar las horas de trabajo se refieren al hecho de contar con menos personal y, a la vez, tener que trabajar más para reparar más alimentos sanos y desde la casa.

De los 50 encuestados, tan solo 3 en este momento se apegan al reglamento y no venden frituras, gaseosas, y toda la repostería es con bajo porcentaje de azúcar.



Vender menús más saludables (84%) así como incorporar una nutricionista en la soda (24%) es una de las opciones que los encuestados analizan con mayor fuerza.

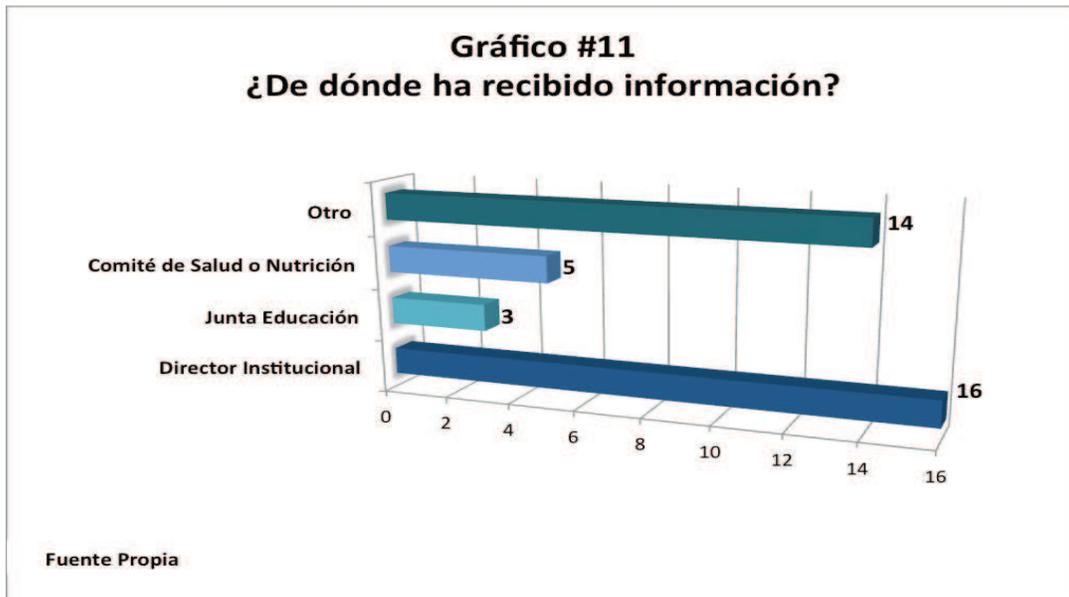
Además, se destacan otras opciones. Con un 68%, se destacan alternativas como negociar el alquiler con la institución, pues los encuestados indican que si las ventas disminuyen no podrían sostener el alquiler que oscila entre los ¢150 000 y ¢300,000 colones mensuales.



En el gráfico #9-1 que se desprende de la pregunta 9, observamos que según la opción “Otros” las alternativas que más se mencionaron fueron las de realizar campañas de buenos hábitos alimenticios en las escuelas, además de reducir costos, realizar productos más horneados o a la plancha, negociar con nuevos proveedores de alimentos más sanos, productos naturales u orgánicos.



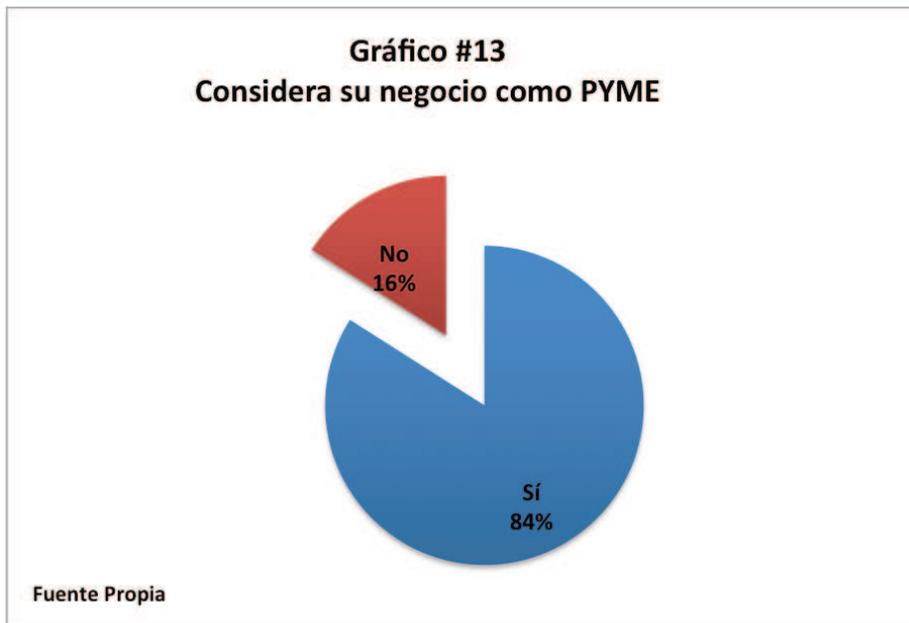
Cuando se consultó si habían recibido información respecto al reglamento, el 64% (32 personas) indicó que sí han recibido o escuchado información referente al reglamento.



En el gráfico #11 observamos que, de las 32 personas que han escuchado o recibido información del reglamento, la mayoría (50%) indicó que se enteró a través de la Dirección. Lo curioso de esto es que, de las 32 personas que dijeron que sí, el 43% (14 personas) se enteraron a través de los medios de comunicación especialmente, además de algunos que consultaron la página del Ministerio de Educación Pública, o bien, padres de familia o profesores les contaron al respecto.



De los entrevistados la mayoría (42%) tiene entre 0 y 3 años de ser propietarios de la soda o ser concesionarios de estas.



Cuando consultamos a los entrevistados si consideraban su negocio una PYME, la mayoría (42 personas) indicaron que efectivamente se consideraban una pequeña empresa. Solo 8 personas indicaron que no; pero principalmente porque no manejan el concepto de PYME.

Discusión de los resultados

Sin duda alguna, nos enfrentamos a una gran realidad y es que este sector de las PYME catalogado como sodas escolares o de centros educativos se verán afectados con la entrada en vigencia de este nuevo Reglamento de Sodas Escolares, que el Ministerio de Educación pretende implementar en el 2012.

Es muy clara la opinión y el sentir de la mayoría de estos pequeños empresarios que están conscientes de que la aplicación de este reglamento, a pesar de ser una buena iniciativa, afectará este sector empresarial pues el cambio de hábitos alimenticios en los niños no depende al 100% de la aplicación de un reglamento como estos; sin embargo, es bueno iniciar de manera paulatina con ciertos cambios en la alimentación.

Para la mayoría de los entrevistados, la problemática va más allá de lo que se permita vender o no en una escuela, esto es parte de una cultura nacional carente de buenas prácticas alimenticias, pues los encuestados, que son quienes conocen y se relacionan con los niños, niñas y adolescentes diariamente, están más que claros de que mientras no haya un cambio de hábitos desde el seno familiar, los esfuerzos que hagan otras instituciones públicas y privadas no serán exitosos en su totalidad.

Esta investigación nos evidencia que los entrevistados están al tanto de las implicaciones económicas que este reglamento les puede traer, específicamente disminución de ventas y aumento en los costos; sin embargo, con el estudio también se pone en la mesa de discusión aspectos sociales tales como

generación de empleo, pues muchas de las alternativas que vislumbran estos empresarios es el despido de personal en su soda para poder compensar la baja en las ventas.

En nuestro país existe un promedio de 9 000 centros educativos de los cuales más del 60% cuenta con sodas escolares (Ministerio de Educación 2010). Ante esta situación, podríamos decir que el sector de sodas escolares y colegiales generan unos 18 000 mil o 20 000 empleos directos, partiendo del hecho de que, en promedio, cada soda cuenta con unos 3 empleados.

En la investigación se deja ver que, a pesar de los esfuerzos que realicen los propietarios de las sodas, definitivamente los niños no cuentan con la educación necesaria para hacer cambios en sus hábitos y, aunque los estudios de la última encuesta de nutrición realizada por el Ministerio de Educación revelan que los índices de obesidad y diabetes en los menores se ha incrementado, la aplicación de esta política o reglamento en centros educativos no tiene por qué garantizar la disminución de dichos índices.

Como lo indicaron muchos de los entrevistados, todos aquellos alimentos que se prohíban en las sodas escolares, serán igualmente adquiridos por los niños afuera, pues si se les prohíbe consumir algo en la institución igualmente el niño si desea comer algo que no se venda en la escuela lo irá a comprar a otro lugar. Esta fue la tendencia que mostraron la mayoría de centros educativos públicos encuestados, pues de los centros educativos privados o semiprivados, los propietarios de las sodas escolares dijeron que ya aplicaban ciertas disposiciones como la venta de productos horneados, cero frituras, nada de gaseosas y dulces o golosinas.

De este particular también podríamos indicar que los hábitos alimenticios en niños y adolescentes en centros privados son mucho mejores que aquellos de centros públicos. Esto, principalmente, porque desde sus hogares cuentan con mejores hábitos y en los centros educativos hay mayor apertura a tener especialistas en nutrición, además de ofrecer a los menores productos más sanos, aunque un poco más caros.

Todos estos son resultados que nos brinda la investigación y que nos demuestra que, a pesar de los esfuerzos que hagan las instituciones por querer mejorar los hábitos alimenticios de los menores, es importante contemplar otros aspectos para, así, poder integrarlos a la estrategia global de implementación de una Política Nacional de Salud Alimentaria que pretende garantizar la salud de las personas, especialmente en los escolares y adolescentes, quienes muestran altos índices de obesidad y diabetes.

Aunque sea difícil, la realidad es que nuestra sociedad carece de buenas prácticas alimenticias que permitan a las entidades públicas poder efectuar sin problemas este tipo de reglamentos que, aunque son muy importantes para generar un cambio en la sociedad, no serán efectivos si no se logra integrar a todos los sectores.

También, los entrevistados están claros de que su negocio se verá afectado económicamente, especialmente en aquellos donde las ventas dependen, en su mayoría, de productos preparados como frituras y reposterías.

Es importante comentar que, a pesar de que todos los encuestados conocen el reglamento, no todos saben a fondo las disposiciones que este

incluye ni la normativa de carácter obligatorio que tienen que acatar para poder seguir con su negocio.

Esto no es más que la muestra de desinformación del sector respecto a una problemática que ven venir, pero que muchos esperan sea revalorada para que no afecten de forma tan drástica sus negocios pues están dispuestos a ajustarse pero siempre tomando en cuenta tiempos y medidas alternativas que no afecten a su negocio.

Conclusiones y recomendaciones

Dicha investigación permitió concluir que la mayoría de empresarios de sodas o cafeterías en centros educativos se verán afectados con la implementación de un nuevo Reglamento que se fundamenta en la aplicación de ciertas disposiciones drásticas en el sector educativo.

Se evidenció que, a pesar de que un alto porcentaje de los empresarios indicó que esta es una muy buena iniciativa para promover los hábitos alimenticios en los niños, también son conscientes que las medidas dispuestas en dicho reglamento pueden causar mucho daño a su negocio, especialmente en el ámbito económico y social, pues es un reglamento que no tiene por qué garantizar que las cifras y la realidad respecto al tema de nutrición escolar cambie, pues es algo que no depende totalmente de ellos.

Los problemas de nutrición y alimentación de los escolares es un asunto que va más allá de reglamentos, es un asunto que compete no solo a las autoridades sino, también, a las familias y a cada una de las personas involucradas. Lamentablemente, la cultura, alimenticia es una problemática social muy sensible que no se puede controlar al 100% si no hay compromiso de todas las partes involucradas, tanto autoridades, empresarios, padres de familia y los mismos niños, niñas y adolescentes.

Con este estudio se reflejó que, efectivamente, los propietarios tendrán que hacer ajustes y cambios drásticos para poder mantener su negocio en caso de que dicho reglamento empiece a regir en el 2012.

Ante este panorama, se hace necesario tomar decisiones y que los mismos pequeños empresarios vayan tomando en cuenta las disposiciones generales de dicho reglamento para poder seguir trabajando bajo una línea estratégica de negocio que se oriente hacia la alimentación y hábitos saludables que permitan garantizar una condición saludable en el futuro.

Aunque todo esto puede desencadenar una mayor inversión y aumento en los costos para los pequeños comerciantes, también el costo-beneficio puede presentarse muy positivo a mediano plazo, cuando haya aún más conciencia respecto a los hábitos saludables.

Hoy más que nunca la tendencia de alimentación “sana” cobra más fuerza, esto debido a la gran cantidad de padecimientos y alarmantes cifras de desnutrición, obesidad y diabetes, especialmente en los menores.

La implementación paulatina de cambios en torno a la venta de productos alimenticios debe ser una constante en este negocio pues se trata de un tema que busca el bienestar de los niños y adolescentes y que busca la forma más efectiva de crear conciencia e ir creando cambios sustanciales en la cultura de dicha población.

Es por ello que esto puede ser una oportunidad para que los propietarios de las sodas analicen su accionar y puedan discernir entre aquellos productos o alimentos que pueden ser buenos y no tan buenos y, a partir de ello, generar y proponer cambios de manera paulatina para lograr incorporar hábitos más saludables en los menores y que, estos a su vez, puedan llevar estos hábitos a su hogares y nutrir la cadena de valor, que definitivamente jugará un papel muy importante para lograr la implementación de hábitos deseados.

Es importante que los responsables de los centros educativos puedan sentarse a negociar y aplicar una política de puertas abiertas con los propietarios de las sodas, para escuchar y visualizar la manera de beneficiar tanto la alimentación de los niños como la permanencia del negocio. Todo esto a través de campañas a nivel escolar que permita generar mayor conciencia respecto a lo que consumen los niños, así como contar con mayor apertura por parte de las autoridades del Ministerio de Educación para negociar plazos de aplicación de dicho reglamento y, así, buscar alternativas que permitan aplicar el reglamento pero también permita flexibilidad en algunos de sus puntos para no afectar el sector.

Sin duda, es primordial que los comités de educación o de nutrición en conjunto con la Dirección, tomen la batuta respecto al tema e inicien un proceso de concientización y educación en la población escolar, además de brindar a los propietarios de las sodas las herramientas necesarias en cuanto a capacitaciones e información del reglamento, para que puedan, de manera integral, idear la forma de propiciar el bienestar común.

Lista de Referencias

1. Bojanic, A. (2006). *Taller "Hacia la elaboración de una estrategia de asistencia técnica de la FAO en apoyo a la implementación de la Iniciativa América Latina y el Caribe Sin Hambre"*. Recuperado el 20 de mayo de www.rlc.fao.org/iniciativa/pdf/sanqr.pdf
2. Cercone. M. (2011, 24 de mayo). *Alimentos procesados en sodas escolares*. Opinión La Nación, p 27 A.
3. Hernández, Arjuna, Tacsan y Barrantes. (2000). *"Escuelas Promotoras de la Salud, la experiencia Centroamericana"*. Recuperado el 7 de julio de <http://www.google.co.cr>.
www.paho.org/Spanish/AD/SDE/HS/EPS_CA_COR.pdf.
4. Hidalgo, Antonio. (2009). *El sector de la industria alimentaria de Costa Rica: una perspectiva desde la Cadena de Valor*. Recuperado el 3 de junio del 2011 de www.iberpymeonline.org/Documentos/docu-final.pdf
5. López, A. (2011). *Salud promueve alimentación más sana y segura*. Recuperado el 19 de mayo del 2006 de: http://www.aldia.cr/ad_ee/2011/mayo/17/noticias-del-dia2779866.html
6. Villegas. J. (2011, 15 de mayo). *MEP y Salud buscan prohibir grasa y azúcar en los recreos*. La Nación, p .8 A.
7. Estado de la Nación. (2010). *Compendio estadístico sector social*. Recuperado el 23 de mayo de <http://www.estadonacion.or.cr/index.php/estadisticas/costa-rica/compendio-estadistico/estadisticas-sociales>
8. Grupo Consultivo de Seguridad Alimentaria. (2010). *Ley Marco De Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional*. Recuperado el 23 de mayo del 2011 de www.fao.or.cr/docs/propuesta_ley_marco_sam.pdf
9. Ministerio de Educación Pública. (2010). *Indicadores en el Sistema Educativo*. Recuperado el 3 de junio de http://www.mep.go.cr/Indicadores_Educativos/INSTITUCIONES-SERVICIOS-1.html
10. Ministerio de Educación Pública. (2011). *Reglamento para el funcionamiento de Sodas Escolares*. Recuperado el 19 de mayo del 2011 de: <http://www.mep.go.cr>

11. Ministerio de Salud Pública. (2009). *Indicadores básicos de 2009 PARTE I y II*. Recuperado el 19 de mayo de 2011 de http://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/inicio-vigilancia-indicadores-salud-ms/cat_view/121-vigilancia-de-la-salud/155-indicadores-de-salud/156-basicos/164-2009

12. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2010). *La seguridad alimentaria en crisis prolongadas*. Recuperado el 23 de mayo de <http://www.fao.org/news/story/es/item/46114/icode/>

13. Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2000). *Escuelas promotoras de la Salud en Costa Rica*. Recuperado el 23 de mayo de www.paho.org/Spanish/AD/SDE/HS/EPS_CA_COR.pdf