



Paseo de los sentidos en el Taller del gusto realizado por Verde Oliva en la escuela 183 de Lagomar.

/ FOTO: LAURA ROSANO (ARCHIVO, JUNIO DE 2012)

Cómo como

Diagnóstico alimentario y alternativas hacia una cultura saludable

POCOS SON los alimentos que no se han vuelto industrializados. Un día de lluvia, la abuela hace tortas fritas. No es sano, pero es un rito que en muchos hogares se comparte y el acto de prepararlas todavía no se compra en ningún lado. A pesar de las costumbres, comer sano y casero se vuelve una tarea difícil para los uruguayos.

Tenés hambre, no estás en tu casa, no trajiste la vianda, no tenés tiempo de sentarte a comer. Terminás en el primer quiosco que encontrás. Mientras vas en el ómnibus almorzando unos *snacks*, tomás un líquido que te promete la felicidad. La comida es rápida como vos, que vivís en la vorágine, pero te encanta. Un país obesógeno se ve representado en cada persona que, como si fuera el videojuego Pacman, va ingiriendo papita tras papita y se consume a sí misma.

De repente, el ómnibus pasa por la feria Camino Verde y algunos se bajan a visitarla. Allí reina lo natural, lo fresco y lo saludable. Hay gente descalza, tomando pasto. Sí, pasto de trigo. Simón, un cincuentón canoso, de barba muy larga y con gorro de lana, aseguró que a él le da energía suficiente para ir en bicicleta desde Paso de la Arena hasta el Laboratorio Tecnológico del Uruguay, donde se ubicó la feria entre el 13 y 14 de julio. Parece la espinaca de Popeye. Simón, Alberto y Agustín pertenecen al grupo Articuladores, que difunde “la nutrición biogénica”, a partir de alimentos como hierba de trigo y semillas germinadas, explicó Alberto. “La idea es generar el mínimo impacto

Han cambiado las formas de proveerse, de preparar los alimentos y de procesarlos, pero comer sigue siendo un ritual, además de ser necesario. La práctica de cocinar parece perdurar en determinadas ocasiones y perderse en la vida diaria, cuando la inmediatez y la falta de tiempo atentan contra la posibilidad de hacer la pausa que implica, y el mundo incierto de las góndolas de los supermercados y de lo “pronto” se abre como solución.

a la madre tierra también en la alimentación, y conectar hacia lo nuevo: un mundo de más armonía, de no dañarse a uno mismo ni a los demás”, agregó. El viejo proverbio de que somos lo que comemos adquiere mayor relevancia. Todo indica que la clave del cambio está en cómo se encara el ritual.

Leyes, programas, manuales de hábitos saludables, talleres y ferias quieren hacer frente a la cultura de la comida chatarra. En el medio están los nutricionistas. La necesidad de reglamentar la profesión, de cambiar el plan de estudios y de contar con su presencia en la Red de Atención Primaria de la Administración de los Servicios de Salud del Estado (ASSE) son algunos de sus reclamos. Paradójicamente, el 6 de agosto, jornada siguiente al Día del Nutricionista, robaron el piso 13 del Hospital de Clínicas, donde funciona la Escuela de Nutrición (ver recuadro “Madurando”).

Probemos

Pensar estrategias para la debida alimentación de niños y jóvenes es una forma de comenzar a incentivar las

transformaciones. En este sentido, desde el Instituto Nacional de Alimentación (INDA), en convenio con la UTU, se puso en marcha un plan piloto de lo que podría ser una nueva herramienta acorde a la población más joven. Se trató de desayunos saludables acreditados en el celular.

La experiencia se llevó a cabo con jóvenes de entre 13 y 15 años de la Escuela Técnica de la Unión. De un universo de 105 potenciales usuarios, 94 hicieron uso de la herramienta al menos una vez, de los cuales 63 no contaban con celular. “Partimos de la sensación de que el celular era algo masivo y no era tan así. El proyecto corrió riesgo porque esto lo advertimos muy sobre el inicio y tuvimos que implementar rápidamente la forma de proporcionar los equipos para que los muchachos pudieran operar”, indicó Fernando Gonella, contador de la Asesoría de Proyectos del INDA.

El mecanismo era bastante sencillo: los adolescentes enviaban un SMS sin costo por el que solicitaban el desayuno a determinado comercio adherido, luego recibían un código que debía ser mostrado al comerciante. El combo consistía en un jugo o un lácteo bebible y un panificado de jamón y queso con un peso determinado por una nutricionista de la institución. Su director, Luis Álvarez, indicó que la experiencia permitió “tener cierto grado de trazabilidad en el alimento que se daba y cierta integración en la toma de decisiones de los chicos sobre qué merienda comer y dónde ir a comprarla.”

La experiencia se evaluó en forma positiva y Álvarez anunció que a mediados de setiembre comenzarán a replicarla en Aulas Comunitarias, a las que el INDA asiste con alimentos. Un liceo en Pinar Norte y otro en Parque del Plata fueron los elegidos para este nuevo plan piloto que insumirá seis meses e involucrará a 120 estudiantes. El jerarca señaló que para esta nueva instancia se le agregaron frutas al menú, con lo que “por ahí vas encauzando un hábito alimentario más saludable”.

Advirtió que el proyecto está en una etapa de prueba y que cada etapa se evalúa en función de intentar avanzar en la próxima. “Posiblemente el año que viene podremos pensar en abarcar todo el año lectivo y algún centro más”, vislumbró.

Cortan y pinchan

Veneno. Así definen los entendidos en nutrición saludable los aditivos como la sal, el azúcar, la mayonesa y el ketchup. El Estado se está moviendo en torno a la prohibición de estas sustancias mediante diversas iniciativas que, aunque con matices, persiguen el objetivo de modificar la matriz alimenticia de los uruguayos.

Una de ellas se concretó el 5 de agosto con la firma de un compromiso entre la Intendencia de Montevideo (IM) y más de 25 organismos públicos y privados. Entre las líneas de trabajo, se plantea acordar los parámetros de qué es la seguridad alimentaria, así como diagnosticar la situación nutricional del país.





MADURANDO

El panorama de la profesión del nutricionista está empezando a cambiar. El día que se explicita en su nombre, el Sindicato Uruguayo de Nutrición 5 de Agosto presentó el anteproyecto de ley para regular el ejercicio de la profesión de licenciado en Nutrición. Prates, uno de los fundadores del sindicato, indicó que “es medio tonto pensar que se va a poder educar a la población si los profesionales que tienen que hacerlo no están reglamentados”. Otro de los cambios refiere al plan de estudios de la carrera. Prates expresó que el actual tiene muchas limitaciones, mucha carga teórica y poca práctica. La idea es que sean cuatro años de carrera en vez de cinco y medio, con más práctica y con una visión acorde a lo que es la nutrición hoy. Tanto Prates como Serena de Vecchi, referente del Centro de Estudiantes de Nutrición, señalan la falta de profundidad en el tratamiento de temas como seguridad y soberanía alimentaria en el currículum. Por ese motivo se buscó incorporarlos al nuevo plan y desde la Escuela de Nutrición están trabajando en el desarrollo de una Maestría en Soberanía y Seguridad Alimentaria Nutricional, según indicó Luisa Saravia, asistente académica de la institución.

Feria de productos saludables Camino Verde, en el salón Los Robles del Latu. / FOTO: PEDRO RINCÓN (ARCHIVO, JULIO DE 2013)

Según el director de la División Salud de la IM, Pablo Anzalone, se trabaja en normativas departamentales tales como la prohibición de exhibir saleros, ketchup y mayonesa sobre las mesas de los bares y la obligación de etiquetar la composición de los alimentos con los colores del semáforo. También se incluyen aspectos educativos y de investigación con el propósito de lograr alimentos “con mejores contenidos nutricionales”.

Por otra parte, desde 2011 se le viene dando forma y está en debate el proyecto de Ley de Alimentación Saludable en Centros de Enseñanza, iniciativa elaborada por el diputado nacionalista Javier García junto con la Academia Nacional de Medicina, la Sociedad Uruguaya de Pediatría y el Departamento de Ciencias Biomédicas de la Universidad de Montevideo.

El articulado establece que el Ministerio de Salud Pública (MSP) deberá elaborar una lista de alimentos saludables, que debe estar visible en cada institución. Además prohíbe la publicidad de los alimentos que no estén en esa lista y la presencia de saleros en las mesas de los comedores escolares. El médico y senador oficialista Luis José Gallo, integrante de la Comisión de Salud de la cámara alta, expresó que la venta no se impide, por lo que esta política es similar a la instrumentada en torno a los cigarrillos. Por este motivo, para el legislador es fundamental la implementación de los buenos hábitos por parte de los actores responsables, ya que la norma no establece ninguna sanción por su incumplimiento.

El proyecto, que ya había recibido media sanción en Diputados, fue modificado en el Senado y por eso debió volver a su cámara de origen. Tras ser analizado en la comisión respectiva, ya se encuentra pronto para ser definitivamente aprobado, según afirmó García. El promotor de la norma considera que lo más importante es que habrá una legislación que promueva la alimentación saludable y contribuya a superar la contradicción reflejada en los centros educativos, donde dentro de las aulas se habla de buenos hábitos pero en el patio se promueven alimentos perjudiciales. En la misma línea, la diputada frenteamplista Bertha Sanseverino, integrante de la Comisión de Salud de Diputados, considera importante la voluntad políti-

ca que denota esta iniciativa para frenar “los golpes del mercado” alimentario.

Sin embargo, Gallo cree que la regulación de estos temas no debería darse mediante leyes, sino por medio de programas del MSP: “No creo que las acciones a tomar en relación con todos los riesgos que existen con determinadas patologías deban ser establecidas por ley”. La chef Laura Rosano, coordinadora de la organización Slow Food Uruguay, y la nutricionista Paula Rama opinaron que el proyecto de ley “no es una propuesta seria”, ya que “le falta visión global”. Las activistas aseguran que hay que trabajar con el alimento desde lo práctico más que desde lo teórico.

A su vez, la doctora Alicia Fernández, coordinadora del Centro de Ciencias Biomédicas de la Universidad de Montevideo, expresó que está de acuerdo con quitar los saleros de las mesas escolares, pero no coincide con quitar la mayonesa y el ketchup de las mesas de los bares, porque cree que la gente lo va a seguir pidiendo. En este sentido, para ella es fundamental “comunicar” los buenos hábitos, ya que no alcanza con informar.

Por su parte, el licenciado en Nutrición Sebastián Prates indicó que se necesita una ley de alimentación que incorpore, además de la Ley de Alimentación Saludable en Centros de Enseñanza, otra que involucre a los trabajadores y a las huertas comunitarias. “Las empresas tienen que darle al trabajador la opción de alimentarse adecuadamente; de ese modo estarían cubiertos la escuela y el trabajo, y esas dos cosas replican en el núcleo familiar”.

Niños envueltos

En los últimos años el marketing ha ido descubriendo nuevos campos de incidencia, públicos renovados a los que dirigirse, aprovechando ciertos vacíos que los cambios en la sociedad han ido dejando. Uno de ellos lo identifica el semiólogo Fernando Rius cuando la mujer, quien tradicionalmente era la dueña de la cocina, la abandona para salir a trabajar. “El mercado fue aprovechando esos espacios vacíos y desde las campañas publicitarias se apela a lo rápido que es, a lo fácil de preparar, a lo hecho como en casa, aludiendo a ciertos valores que pertenecen al pasado”.

Otro cambio en la sociedad que ha repercutido en el mercado y por tanto en la publicidad es el rol que ocupan los niños en la toma de decisiones. La publicista Patricia Lussich, presidenta de la Asociación Uruguaya de Agencias de Publicidad, indicó que “los niños hoy toman decisiones que en otras épocas no tomaban, eso ha llevado a que las empresas y el mercado ofrezcan variedades pensadas específicamente para ellos”. De esta forma, se han multiplicado las opciones de alimentos infantiles desde golosinas y galletitas hasta hamburguesas con la forma de Mickey Mouse, apuntó. Respecto de ese fenómeno señaló que no se trata de una casualidad sino de una causalidad, “debido a los cambios en los hábitos de los niños que tienen que ver con nuevos estilos de vida”.

Por otro lado, expresó que también se están adaptando productos alimenticios, dada la importancia de la buena nutrición en los chicos. “Justamente a la

comida que no es tan divertida para los niños se le está buscando nuevos formatos que la vuelvan más atractiva”, señaló. En la misma línea, Rius explicó que “los niños que no estaban del todo explotados como consumidores fueron gradualmente conquistados”. En este sentido, para atraer a los niños “primero hay que seducirlos, construir un objeto de deseo”. En este tipo de campañas se trata de potenciar ciertos mensajes. “Muchas veces las hamburguesas u otro tipo de productos se asocian con otras cosas que no necesariamente son productos de la cadena, sino que son juguetes u otros atractivos que sirven para captar más rápidamente el deseo”, ilustró.

El común denominador de las campañas publicitarias dirigidas a niños es mostrar un ambiente de felicidad y lúdico, según apreció el semiólogo: “Hay un clima de fantasía, transmitido mediante una dinámica de formas y la policromía: se crea un universo infantil por medio de lo variado, lo dinámico, lo amigable, lo feliz”. Destacó que el juego es esencial para la vida infantil, por tanto “el niño se siente especialmente seducido por el universo de los juguetes, y como una especie de caballo de Troya el juguete lleva la hamburguesa adentro”, indicó en referencia a las cadenas multinacionales de comida rápida. Acerca del deseo explicó que existen varias posturas: algunas indican que se encuentra adormecido y otras sostienen que “no existe, la publicidad termina construyéndolo de la nada”.

El problema de fondo que identificó el semiólogo es cuán nocivas pueden ser ciertas prácticas alimentarias en la población infantil, que necesita tener una buena nutrición. En este sentido, la publicidad funcionaría “como un factor presuntamente estimulante de prácticas que no estarían siempre identificadas con lo saludable”. Sin embargo, advirtió que hay que desterrar cualquier idea de los medios como entidades todopoderosas: “Que se ponga al aire determinada campaña no va a hacer que toda la población se convierta en una especie de masa de zombis como los de *Guerra Mundial Z*”, ironizó. El semiólogo agregó que en los grupos sociales se multiplica el poder de una campaña publicitaria. La chef Rosano compartió que los compañeros de escuela de su hijo prefieren llevar una bebida rica en sales y mine-

SEMILLERO

Un estudio realizado por el Fondo para la Alimentación y la Agricultura (FAO) de la Organización de las Naciones Unidas en Bolivia, Colombia, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Paraguay y Perú constató los beneficios de los programas de alimentación escolar vinculados a la agricultura familiar.

La publicación institucional divulgada el miércoles, *Panorama de la alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar: estudio de caso en ocho países*, demuestra que estos programas fomentan la permanencia en la escuela y un mayor aprendizaje, según destaca el portal de la FAO. “Es una solución triplemente ganadora: asegura la calidad de los alimentos entregados a los estudiantes de instituciones públicas y fomenta el consumo de alimentos frescos y saludables, abre nuevos mercados y la posibilidad de mayores ingresos para los agricultores familiares, señaló el director general de la FAO, José Graziano da Silva. El área cubierta por el estudio incluye a 31 millones de estudiantes de escuelas públicas y privadas, de los cuales más de la mitad son atendidos con eficacia. El presupuesto total para la alimentación escolar en los ocho países supera los 900 millones de dólares, con un promedio de inversión anual por estudiante de aproximadamente 25 dólares. Los recursos son destinados prioritariamente a la compra y distribución de alimentos.

rales antes que una botella de agua y una banana, porque les da vergüenza: “Pero si todos lo hacen y el profesor los estimula, entrás a cambiar”, apuntó.

La agencia de publicidad Lussich Advertising maneja la cuenta de McDonald's en Uruguay. El año pasado la multinacional introdujo una serie de cambios en su cajita feliz: “Se bajó el sodio de las papas y se agregó una fruta, combinación de acciones que la llevan a un máximo de 600 calorías”. Indicó que se trata de una de las empresas más conscientes y que esto se evidencia en que es la única que publica las calorías de los alimentos que vende.

Sin embargo, las reacciones han sido controvertidas, ya que el cambio derivó en quejas por parte de algunos padres sobre el tamaño de las porciones. La agencia agregó que McDonald's impulsa una acción hacia una alimentación saludable: “Ofrece ensaladas y *wraps*, pero lo que más se sigue vendiendo son hamburguesas y papas fritas. Entonces, ¿es porque McDonald's quiere vender eso o es porque la gente quiere comer eso?”, cuestionó Lussich.

Luz verde

“Cuando la madre de Valentina, de dos años, se levantó a tirar las semillas de unas mandarinas, la niña le dijo: ‘¡No! ¿Qué vas a hacer con las semillas? Hay que plantarlas como hacemos en mi escuela’, relató en la feria Camino Verde Virginia de Ambrosio, directora del jardín Pinochín, de Malvín. Allí cuentan con huerta orgánica, invernáculo y 400 metros cuadrados con arbustos frutales. Rosario Rodríguez brinda talleres de huerta orgánica urbana en esa escuela. La docente destacó el impacto de este aprendizaje en niños preescolares, ya que “a partir de los tres años, los niños graban lo que aprenden”.

Fiorella Mazuco, organizadora de la feria, indicó que cada vez más personas se interesan por cambiar sus hábitos. “Hay que ser positivo, el cambio está gestándose”, sostuvo. Por otro lado, criticó la falta de información y de formación acerca de otras formas de comer sano y rico: “El ser humano tendría que ser como los hobbits de *El señor de los anillos*: comer una galleta de a poquito”. Esta práctica, denominada *rawfood* -comida cruda-, aporta más energía, pero se deben hacer ingestas menos abundantes. “Hay señales que muchos no captan: realmente hay que empezar a alimentarse diferente, es cuestión de información”, señaló.

En la misma línea, Rosano y la nutricionista Paula Rama dieron origen a Verde Oliva, emprendimiento que desde 2007 brinda talleres de alimentación saludable y ya visitó 20 escuelas de todo el país. El método conjuga el juego con la cocina y pretende educar en la interpretación de las etiquetas nutricionales. “Les digo a los gurises que elijan la

manzana que tenga un gusano, porque seguramente no tenga tanto veneno”, comentó, y agregó que hay comida que no entra en la categoría de alimentos por ser artificiales, como ciertos *snacks* que se fabrican “a base de petróleo”. Las activistas remarcaron que los niños ya no conocen el verdadero sabor de los alimentos: “Les das un jugo de naranja recién exprimido y te dicen que eso no es naranja”. Para revertir este panorama dan un taller denominado “Paseo de los sentidos”, en el que los niños tocan y escuchan los alimentos. También hicieron un sondeo para conocer cómo se alimentaban los escolares. Los resultados no fueron alentadores, ya que 90% no desayuna y los que lo hacen comen alfajores y toman jugos envasados o refrescos.

Rama opinó que la gente se va a dar cuenta de la necesidad de adoptar nuevos hábitos cuando no encuentre lo que busca. Por eso, una alternativa es preservar a los pequeños agricultores para asegurar la existencia de alimentos de buena calidad. Otro mito a derrumbar es que cocinar lleva tiempo, sentenció Rosano, quien aseguró que en 15 minutos se puede cocinar un plato completo de frutas y verduras. Es fundamental volver a las raíces, sostienen, y coinciden en que si bien las escuelas y los niños son buenos promotores, saben que el cambio se debe dar dentro de la familia, trabajando también con los adultos. Los talleres se financiaron por medio de los Fondos Concursables del Ministerio de Educación y Cultura y recibieron apoyo de Slow Food Internacional.

Desde hace 90 años, la alimentación en las escuelas públicas está a cargo del Programa de Alimentación Escolar. Actualmente atiende a 253.620 comensales en 2.248 escuelas de todo el país. “Preparamos los menús con un equipo de nutricionistas para cada día, con el objetivo de que se contemplen todos los requerimientos que necesita un niño. Además tenemos un manual con los ingredientes, las cantidades y las variaciones de la comida”, aseguró su inspectora Graciela Moizo. Según la jerarca, los controles son diarios y van desde las visitas de los nutricionistas hasta las pruebas químicas a las que se someten los alimentos.

Con respecto al financiamiento de los comedores, Primaria paga por día y por niño entre 16 y 27 pesos. Ese monto contempla la comida pero no los gastos de elaboración, que se afrontan con otros recursos, como los provenientes de colaboraciones y comisiones de apoyo. Rosano y Rama consideran que el programa aborda una parte del tema, por tanto creen pertinente fomentar “promotores de alimentación”: “El alimento saludable entra cuando vos lo cocinás y lo probás, no porque digas cuáles son las cosas que las personas tienen que comer”. ◀

Vanina Di Blasi, Natalia Calvello

La doble reforma de la educación

La educación en Uruguay (y en gran parte del mundo) no necesita una reforma: necesita dos. La primera es logística: mejor formación para docentes, sueldos respetables, buenos edificios y una descentralización que evite que cuando se rompe un baño en Artigas no haya que pedir por escrito a Montevideo para autorizar su reparación.

Si mañana Uruguay amaneciera sin estos problemas tendríamos un sistema educativo del cual José Pedro Varela estaría orgulloso. El tema es que el mundo que conoció nuestro reformador cambió radicalmente en el momento de su muerte. Lo digo literalmente: esa misma semana de 1879 un señor llamado Thomas Edison inventó la lamparita eléctrica. El resto es historia.

Nuestro sistema educativo es hijo del Siglo de las Luces, creador de la Enciclopedia. Esta colección de libros pretendía incluir toda la información conocida dentro de sus volúmenes. En aquella época, la información era un bien escaso y por lo tanto era un arma poderosa.

La escuela siempre enseñó ciertas habilidades clave (lectura, escritura y aritmética), pero su misión histórica ha sido convertir mentes en minieniciclopedias que contuvieran las capitales del mundo, las fechas patrias y el teorema de Pitágoras. Memorizar datos ofrece grandes ventajas: ahorra viajes a la biblioteca y permite ganar en *Salven el millón*.

El actual sistema educativo funciona igual que un programa de preguntas y respuestas. Se mide la cultura de los alumnos mediante pruebas en las que está prohibido colaborar con otros y acceder a los materiales con los datos necesarios para resolver los ejercicios. En otras palabras, se castiga el trabajo en equipo y la investigación.

Resolver problemas para los que ya existen las respuestas es relativamente simple en la era de internet. El desafío verdadero (el que paga más y ayuda al desarrollo de gente y países) es inventar respuestas que todavía no existen. Varela sabía que sus alumnos serían obreros, campesinos o funcionarios. Hoy ningún padre sabe a ciencia cierta cuál será la profesión de sus hijos dentro de una década. ¿Cómo planificamos la educación para un mundo en el que la única certeza es el cambio?

Ése parece ser un problema complicadísimo pero, por suerte, ya está resuelto. Se resolvió durante millones de años gracias a la evolución. La naturaleza ya nos preparó para un mundo imprevisible, con climas variados, plagas y peligros. Lo hizo creando un cerebro que conecta la curiosidad con el placer.

Descubrir el mundo y sus objetos, explorarlos y manipularlos son actividades naturales para los humanos. En la niñez se conocen bajo el nombre de juego. Jugando descubrimos el mundo físico, ganamos control sobre nuestro cuerpo, aprendemos a comunicarnos y a socializar.

La educación no se arregla mágicamente con muñecas, pelotas ni videojuegos, pero sí con el espíritu del juego, que es el de la exploración, el ensayo y error y el descubrimiento. No es casualidad que ése sea exactamente el mismo proceso en el que se basa la ciencia. Para un científico su laboratorio es un patio de recreo. Max Planck, el padre de la mecánica cuántica, lo explicó claramente: “Las ideas nuevas no se generan por deducción sino mediante imaginación artística y creativa”. Necesitamos escuelas que enseñen a imaginar.

La información es poder, pero la imaginación es un superpoder. Billetera mata galán y portfolio mata diploma. Es bueno tener un diploma, pero es mejor tener una carpeta que pruebe lo que somos capaces de resolver y de crear. Hollywood no llamó al director uruguayo Fede Álvarez impresionado por su carné de notas sino por el video que subió a Youtube.

Una real reforma educativa implica transformar la “escuela biblioteca” en una “escuela laboratorio” que incentive la imaginación incluso por encima del conocimiento. Seguimos usando un modelo que funcionaba en un mundo diferente que ya no existe. La biblioteca ahora cabe en cada ceibalita y en cada celular. Debemos enseñar a base de proyectos y experimentos, no a base de lecciones.

Por suerte ya hay algunos pasos dados en esa dirección. Los talleres de robótica del Plan Ceibal comienzan a hacerlo, de manera tímida pero prometedora. Al construir un robot los alumnos aprenden física para su movimiento, lenguaje para hacerlo hablar, biología para crear su aparato motor, lógica y matemática para su programación. Ése es el camino natural del aprendizaje: aprender a partir de proyectos que motiven al alumno, en vez de enseñarles datos para aplicar en el futuro, por si llega a encontrar algo que le entusiasme.

La “escuela laboratorio” es un lugar para jugar, cometer errores, tomar riesgos, explorar y descubrir. Las cifras actuales de nuestra educación están entre las peores de la región. No sólo dejamos de ser los campeones de América sino que hoy parecemos destinados a ser sus peones. Es duro decirlo, pero los números no mienten: 60% de nuestros jóvenes desertan del liceo y sin esa base no tendrán acceso a trabajo calificado.

Venimos perdiendo por goleada pero todavía estamos a tiempo de dar vuelta este partido. Sólo hay que tener la valentía de hacer los cambios necesarios. Y eso significa sacar a los pibes del banco y dejarlos jugar. ◀

Gonzalo Frasca

AZÚCAR QUEMADA

Según la Encuesta Mundial de Salud Estudiantil 2012, que abarcó a 3.500 adolescentes de entre 13 y 15 años, 7% de los uruguayos de esa edad son obesos y sólo 24% come cinco frutas y verduras diarias. Casi 10% se alimentó con comida rápida de una a tres veces por semana y 71% tomó bebidas azucaradas una o más veces por semana.

Es común encontrar en las góndolas de los supermercados alimentos procesados a base de sodio y grasas. El límite de consumo de grasas trans es de 1,2 miligramos por día, pero varios productos cuentan con una cantidad mayor. Según datos difundidos el 6 de agosto en el marco de la Jornada de Lactancia y Alimentación Saludable, organizada por la Junta Departamental de Montevideo, la alimentación es fundamental para el desarrollo cerebral hasta los primeros cuatro años de vida. La mala alimentación es la causante de que 2% de la población infantil uruguaya sufra hipertensión arterial y de que en los adolescentes la cifra aumente a 10%. Al mismo tiempo, la diabetes tipo 2 (asociada al sobrepeso) desplazó a la tipo 1 (vinculada a la insulinoddependencia).

Ir al grano

Dos cafés para la educación del futuro

DOS TARDECITAS DE agosto en Café La Diaria recibieron a unas 30 personas entre docentes, periodistas, autoridades, educadores, trabajadores y lectores, para compartir perspectivas sobre el futuro de la educación. Las actividades se desarrollaron el 7 y 22 de agosto y se convirtieron en las jornadas preparativas del Día del Futuro 2013, que en su tercera edición tendrá como eje central la educación. Así quedó establecido en el marco de las coordinaciones que lleva adelante el Grupo Tractor del Día del Futuro, cuyos integrantes participan y colaboran a título personal y también en representación de instituciones como Cotidiano Mujer, Ministerio de Educación y Cultura, Fundación Ricaldoni (Facultad de Ingeniería, Universidad de la República [Udelar]), Centro Latinoamericano de Economía Humana (Claeh), Liceo N° 55, Dirección Nacional de Industrias, UNESCO, Udelar, Universidad ORT, Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga (UCUDAL) y la diaria.

Cuando se habla de futuro es inevitable imaginar, por ejemplo, los posibles cambios tecnológicos asociados. Sin embargo, quienes se reunieron en torno a las mesas del café consideraron que las cuestiones vinculadas a lo educativo requieren un abordaje más amplio y orientaron el diálogo hacia otros aspectos. Fundamentalmente se habló del cambio de paradigma, ausente y necesario para algunos, evidente y esperanzador para otros. Hubo coincidencia a la hora de identificar y reconocer fallas en el modelo clásico, así como en que la nueva educación debería integrar la dimensión emocional de estudiantes y maestros. Como dijo un docente: "El futuro de la educación necesita mucho amor".

La dinámica consistió en formar grupos rotativos de unas cinco personas por mesa para intercambiar ideas respecto de tres series de preguntas. Con la primera se inició una charla sobre la relación entre la educación y el futuro individual y colectivo. La segunda generó un debate sobre la inclusión de la dimensión emocional en la enseñanza. Y la tercera planteó tres tópicos: la estimulación del pensamiento creativo, las distintas vías para obtener una "educación de calidad" y la funcionalidad (o disfuncionalidad) de las nuevas tecnologías. Al finalizar la jornada, varios se olvidaron del reloj y continuaron reflexionando. Las ideas que se presentan a continuación son una selección muy acotada de lo que se escuchó el 7 de agosto.

"Lo que realmente marcó mi vida, y no sólo académicamente sino a nivel puramente personal, fue la educación", comentó Ana, educadora representante del Claeh. Ella, al igual que sus compañeros de mesa, reconoce un vínculo indisoluble entre la educación y el futuro tanto individual como colectivo. Ana confía en el proceso que actualmente atraviesa el país



World café sobre el futuro de la educación, en el Café La Diaria.
/ FOTO: NICOLÁS CELAYA

El 23 de agosto se lanzó la convocatoria para la inscripción de actividades para el Día del Futuro 2013, que permanecerá abierta durante setiembre, en la página web diadelfuturo.org.

y no se explica por qué hay quienes no pueden reconocer los avances. A pocos minutos de iniciada la primera ronda de preguntas se instaló en las mesas el tema de los "valores". Para José, jefe de prensa de la UCUDAL, es necesario redefinirlos y transmitirlos, al tiempo que se mostró preocupado por el "creciente materialismo y consumismo de los muchachos". Andrés, también educador del Claeh, cree que no es posible acordar criterios con respecto a los valores, mientras que Ana recordó el materialismo de su época de estudiante: "Todo se ha multiplicado y diversificado, pero en esencia nada cambió".

La segunda serie abrió el análisis acerca de la educación emocional. Para Rafael, docente de la Udelar, no sólo es un grave error no integrarla a la pedagogía, sino que es prácticamente imposible "porque somos seres holísticos". Considera que una de las causas de la deserción es la "impersonalidad entre docentes y alumnos". Este fenómeno es lo que propuso cuestionar "y, por qué no, desterrar" una maestra y comunicadora. En su opinión, hablar de "deserción" implica "depositar todas las expectativas sobre el alumno, exonerando de responsabilidades al sistema". Rafael piensa que los niños deberían ir a la escuela porque les encanta, y para eso es fundamental que los maestros despierten con amor el gusto por aprender. Las mujeres que lo rodeaban le daban la razón, pero una de ellas lanzó una pregunta: "¿Cómo institucionalizamos el amor?". En un papelógrafo de otra mesa se podía leer la siguiente afirmación: "No me pagan por amar a mis alumnos".

En la última ronda de preguntas la creatividad surgió como centro del análisis. Un docente de Matemática de la Facultad de Ingeniería dijo que para fomentarla es preciso "que los gurises se sientan parte de la cosa", algo que en su asignatura resulta vital. A su lado,

una profesora de Química de UTU y Secundaria aportó que para estimularla también es necesario reconocer que el docente no tiene verdades absolutas, ni siquiera en Química. Sobre el uso de nuevas tecnologías, el profesor de Matemática admitió que no las incluye para nada: "A mí ni me des un drypen; creo en la docencia que deja al tipo transpirado, sucio de tiza". No obstante, asumió que eso se basa en un prejuicio al que considera un obstáculo para la incorporación de tecnología. Ambos coincidieron en que "atrasamos un proceso de transición tecnológica" y en que no serán ellos los encargados de insertar finalmente este cambio en la enseñanza.

Dos horas después del inicio de la actividad, cuando las preguntas de las tres rondas agotaron sus respuestas, los papelógrafos fueron colgados a la vista de todos. Algunos recogieron sus abrigo para irse, otros se quedaron leyendo en silencio las frases, y hubo varios que siguieron debatiendo. Un trabajador de la diaria tomó un micrófono y, encendiendo las reflexiones finales del encuentro, sentenció: "Seré pesimista, pero creo que esta instancia confirma que no tenemos ni idea de qué hacer con el futuro de la educación".

Entonces dos nuevas perspectivas afloraron: una maestra anheló una educación olvidada: "Sincerémonos: la escuela integradora y formadora de ciudadanía dejó de existir. Yo crecí con el lema de los estudiantes magisteriales del 68, que era 'seremos maestros al servicio del pueblo'. Esa escuela desapareció por culpa de la dictadura, que destruyó el sistema educativo uruguayo"; para otra educadora, "tal vez sea tiempo de hacer el duelo de la educación, enterrarla y empezar una etapa nueva con un Uruguay distinto".

Mariana Olivera

A punto

Grutas de la UNESCO

LA SENSACIÓN es la de que cada vez falta menos para que varias zonas del departamento de Flores adquieran la categoría de geoparque. Durante dos días de recorrida, a principios de julio, los auditores de UNESCO visitaron las Grutas del Palacio, los lagos de Andresito y la localidad de Chamangá, entre los 2.093 kilómetros cuadrados que abarca la iniciativa.

En setiembre se reunirá el Comité de la Red Mundial de Geoparques en Jejú (Corea del Sur) para decidir qué nuevos geoparques incorpora. En América Latina es el único propuesto y se conoce que otros posibles ya fueron rechazados porque no existía grupo de trabajo ni involucramiento de la comunidad. Pero el geoparque uruguayo está lejos de correr ese riesgo. El especialista en geociencias Patrick Mckeever y la bióloga Flavia de Souza Lima "quedaron satisfechos por el involucramiento de la comunidad y de las autoridades tanto locales como nacionales en la iniciativa", aseguró la geóloga Helga Chulepin, integrante del grupo promotor local. "Quedaron impresionados con las estancias turísticas, que si bien ya tienen un mercado, forman parte del plan de gestión del geoparque", añadió Denise Gorfinkiel, representante de UNESCO Uruguay.

Entre las recomendaciones se planteó que los límites sean definidos "según la propia composición del territorio" y que se profundice en un plan de gestión, según Gorfinkiel, quien aseguró que estas observaciones "no son graves ni afectan la delimitación geográfica" del emprendimiento. Para la representante de UNESCO la concreción de la iniciativa permitirá contar con una red latinoamericana junto con el geoparque de Araripe, Brasil (único en la región hasta el momento), ya que a nivel mundial sólo existen la red asiática y la europea. Durante la visita de UNESCO también se formalizó el ingreso de las Grutas del Palacio al Sistema Nacional de Áreas Protegidas y se inauguró un museo de muestras geológicas en ese lugar.