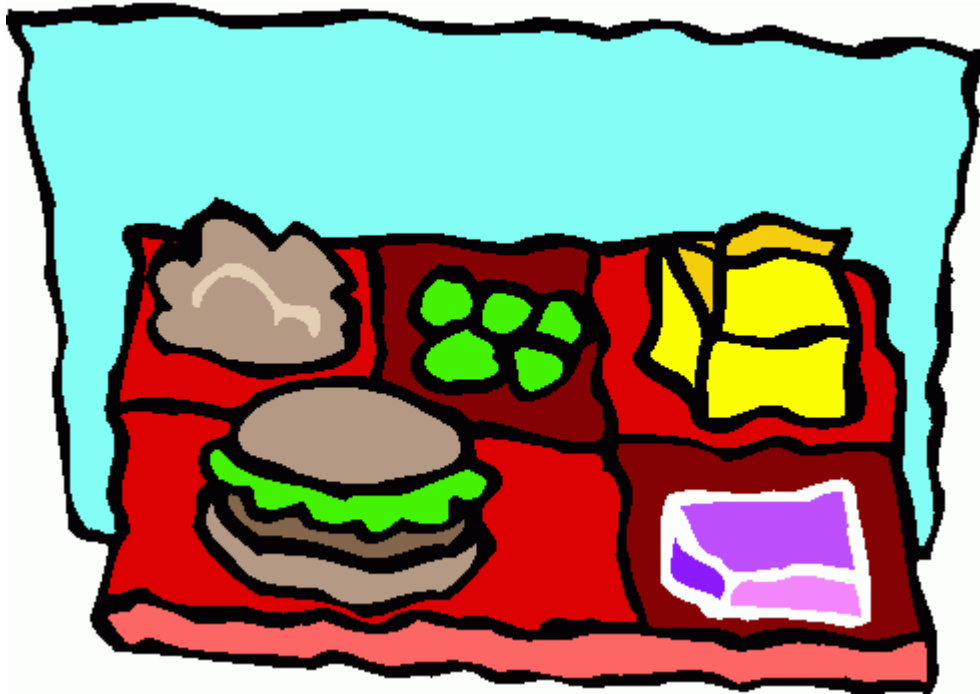


El alimento escolar en el Distrito Escolar Unificado de San Francisco Breve reseña



**Por: Dana Woldow
Vicepresidenta del Comité del SFUSD para la Nutrición y Actividad Física
Estudiantil**

Julio de 2008

El alimento escolar en el Distrito Escolar Unificado de San Francisco- Breve reseña

Quién es quién- Siglas y nombres que causan confusión

El alimento escolar en San Francisco se administra a través del Departamento de Servicios de Nutrición Estudiantil (SNS). En las escuelas primarias, las cafeterías sólo ofrecen los alimentos que se incluyen en el Programa Nacional de Almuerzo Escolar (NSLP) y su equiparable desayuno llamado Programa Escolar de desayunos (SBP). Ambos programas federales, se encuentran disponibles para todos los estudiantes; aquellos que califiquen para recibir comidas gratuitas o a precio reducido (según el ingreso familiar que se establezca en el formulario para recibir alimentación o a través de certificación directa) pueden pagar bien sea \$1.50 por el desayuno o \$2 por el almuerzo (\$2.50 para el almuerzo en la escuela intermedia, \$3 para la secundaria) La comida que se sirva en el SBP y en el NSLP se conoce comúnmente como “principal o de primera línea”.

De aquí en adelante, me referiré casi exclusivamente al “almuerzo”, ya que es más fácil enfocarse en una comida específica, sin embargo muchas escuelas ofrecen también desayunos. De igual manera, para ahorrar tiempo, haré alusión al “almuerzo gratuito para estudiantes” el cual incluye también “el almuerzo a precio reducido para estudiantes”, y aunque el Distrito Escolar obtiene 40 centavos por cada almuerzo (30 centavos para el desayuno) que los estudiantes reciben a precio reducido, estos estudiantes tradicionalmente han comido gratis en el Distrito Escolar. Hubo un año en el que se intentó recoger pagos compartidos de estos estudiantes pero con resultados desastrosos, así que el plan se abandonó; por tanto reitero que los estudiantes que reciben almuerzo a precio reducido en realidad lo reciben gratis. Finalmente, cuando digo “almuerzo gratuito para estudiantes” debe notarse que estos estudiantes también califican para recibir desayuno gratuito. “Los estudiantes que pagan” son aquellos que pueden pagar el precio total.

En la escuela intermedia y secundaria se ofrece otro tipo de comida en las cafeterías, fuera de la principal; se trata de la opción a la carta llamada de otra forma “The Beanery” o venta de bocadillos. En el mundo de la nutrición estudiantil, todas las ventas que competen a la comida principal se denominan como “ventas competitivas”. No obstante, el SNS se encarga de la venta de bocadillos y las ganancias que se obtienen de éstas se utilizan para cubrir los gastos de operación y de compra de comida. Las cafeterías les ofrecen a los estudiantes de grados superiores la comida principal, que traigan el almuerzo de sus casas y además, la opción de la venta de bocadillos. Por lo que se venden sándwiches, ensaladas, sopas, jugos 100% natural, etc. Más adelante se hablará de esto.

¿Cómo funciona el SNS?

El SNS obtiene fondos de diferentes fuentes: pagos en efectivo que hacen los estudiantes por las comidas principales o por concepto de la venta de bocadillos, además de dineros

gubernamentales por reembolso (estatal o federal) para financiar almuerzos gratuitos o a precios reducidos a estudiantes que califiquen. Para el año escolar 2008-09 el reembolso más alto por cada almuerzo gratuito es de \$2.78, por cada desayuno gratis el máximo reembolso es de \$1.87. El gobierno federal también brinda un pequeño desembolso por las comidas principales que se venden a estudiantes con capacidad de pago (al menos un 0.26). El Estado no ofrece ningún incentivo para esto.

El SNS incrementó el precio para los desayunos (\$1.50 para todas las escuelas) y para quienes pagan el almuerzo (\$2.50 para las escuelas intermedias y \$3 para las de secundaria) para el periodo escolar 2008-9, debido al alza de costos por alimentos y gasolina, pero este incremento aún es bajo comparado con otros distritos (por ejemplo, en el 2006-7 Berkeley le estaba cobrando a cada estudiante con capacidad de pago \$3.50 por un almuerzo en la escuela intermedia y \$4, en la secundaria, mientras que el SFUSD sólo estaba cobrando \$2).

Además, el Distrito Escolar cuenta con una política desde hace tiempo de que ningún estudiante debe aguantar hambre. Si un niño o joven hace la fila para el almuerzo sin haber llenado una solicitud para almuerzo gratis o precio reducido y sin tener dinero para pagar, se le dará la comida y el SNS asumirá el costo. Al estudiante se le pide comedidamente que su familia llene el formulario para recibir almuerzo, el cual lo tiene que entregar de forma inmediata, sin embargo, a los padres no se les obliga a llenarlo y otros nunca lo entregan (porque les preocupa su estatus migratorio). El SNS recibe únicamente de 24 a 26 centavos de reembolso federal por cada comida que se paga para cubrir el costo de alimentación de aquellos con subsidio. De nuevo, el Distrito Escolar podría hacer lo que otros distritos, o bien, arrebatar la bandeja con el almuerzo a los estudiantes y ofrecerles un “plato de miseria” con una taza de cereal que no solamente los humille en frente de sus amigos, sino que también los deje con hambre o mandarlos a casa sin haberles ofrecido nada de comer. Me siento satisfecha de decir que el SFUSD no practica ninguna de estas estrategias sino que mejor se concentra en motivar a las familias para que llenen las solicitudes para el almuerzo escolar.

El programa piloto de la escuela intermedia Aptos

Cuando comencé a trabajar con el programa de la alimentación escolar en la Escuela Intermedia Aptos en San Francisco, nuestra primera preocupación fue la de hacer modificaciones en lo que se servía en la venta de bocadillos. En el otoño del 2002, no había ni una sola cosa saludable que se vendiera en dicha cafetería. Únicamente se ofrecían bebidas, papitas fritas en bolsa, pastelitos, y papas a la francesa, pizzas gigantescas para 2 ó 3 personas pero que su mayoría se consume por una sola persona, hamburguesas del tamaño de una cabeza, alas de pollo las cuales representan un 65% o más de calorías por concepto de grasa, etc. Durante el proyecto piloto de Aptos, el cual comenzó en enero de 2003, primero eliminamos los refrescos y otras bebidas con azúcar, 7 de ellos los reemplazamos con agua embotellada, jugo 100% natural y leche. No se ofreció té frío, Gatorade o jugo de fruta, los cuales contienen sólo un 5% de fruta natural y el resto es agua con alto contenido de azúcar. Luego sacamos del menú las papitas fritas en bolsa, más adelante los pastelitos, y finalmente renovamos la comida principal. Consultamos con los estudiantes y encontramos que el producto que más pedían eran los

sándwiches frescos. El SNS comenzó a proveer carne de res, pavo o jamón de pavo y queso con un panecillo de buena calidad lechuga y tomate. Otros estudiantes pidieron ensaladas y sopas. Los yogures y jugos congelados redondearon el menú. La comida más saludable reemplazó a la poco nutritiva en enero de 2003 y para marzo, la cafetería se empezó a nivelar y para junio terminó con resultados positivos, siendo una de sólo dos cafeterías del Distrito Escolar en lograrlo.

Reglamento sobre Bienestar y Salud

Entretanto, en enero de 2003 la Junta de Educación aprobó una resolución que exigía sacar los refrescos y la comida chatarra de todas las cafeterías del Distrito Escolar para principios del período 2003-04 en respuesta a los elevados índices de obesidad infantil y trastornos afines que pueden ser mortales.

- La obesidad infantil se ha triplicado desde 1970.
- Los índices de asma, enfermedades del corazón, presión alta, diabetes tipo 2 y otros trastornos infantiles se dispararon respectivamente.
- Los profesionales de la salud predicen que la generación actual de niños será la primera en la historia en tener menor expectativa de vida que la generación de sus padres por culpa de la obesidad y otras enfermedades.
- La obesidad y otras enfermedades críticas son muchísimo más severas entre los afroamericanos, los latinos y niños de bajos recursos económicos.

La resolución creó el comité para la nutrición infantil y la actividad física encargado de desarrollar un plan detallado que mejorará la alimentación en las escuelas. Basándose en el modelo que se implementó en Aptos, ese comité diseñó unas políticas de nutrición para el Distrito Escolar (denominada Reglamento sobre Bienestar y Salud, el cual se encuentra disponible en www.sfusdfood.org) A principios del año escolar 2003-04 se dispuso que todas las cafeterías tuvieran venta de bocadillos en sus despensas, parecido al que se había ofrecido en Aptos el año anterior (un menú con bebidas, y comidas saludables y surtido mejor de sándwiches frescos y sopa).

Además, se desarrollaron un conjunto de medidas sobre nutrición, una de las más estrictas del país, referentes a la comida que se vendía o servía en las escuelas, incluyendo las que se ofrece en las máquinas expendedoras de alimentos y en la venta de alimentos para recoger fondos. Se impusieron restricciones en la cantidad de grasa y azúcar que debía existir en todos los alimentos y bocadillos; además, los platos acompañantes tenían que contener al menos un 5% de otros nutrientes incluyendo vitaminas y fibra (Véase el reglamento sobre bienestar y salud para más información). Esto garantizó que el SFUSD no vendiera “alimentos altos en calorías pero poco nutritivos”. Otros distritos escolares, y aún leyes estatales permitieron la venta por ejemplo, de papitas fritas en bolsa bajas en grasa, sin embargo, nuestro pensamiento es que las papitas que tienen menos calorías, no aportan nutrientes adicionales si se comparan con las tradicionales. No estábamos interesados en vender alimentos que simplemente sean “menos malos” que los anteriores; queríamos ofrecer comida que en realidad beneficiara a nuestros estudiantes (es decir con más nutrientes).

La comida de la Cafetería se vuelve mucho mejor

Para el segundo año de operaciones del comité para la nutrición, una vez que renovó la venta de bocadillos y se abarrotó las máquinas expendedoras de alimentos con bebidas y comidas saludables, se procedió a mejorar los alimentos que servían en la comida principal. Dichos alimentos ya cumplían con las regulaciones establecidas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en cuanto al contenido de grasa, azúcar y calorías, sin embargo nuestros estándares son aún más estrictos. El Departamento de Agricultura le da libertad a las escuelas de que calculen la cantidad de grasa, azúcar, y azúcar que debe ir en una comida completa y la distribución de estos durante la semana. Esto significa que a un estudiante se le puede ofrecer trocitos de pollo con alto contenido de grasa, una porción de verduras, fruta, un panecillo y leche. Los trocitos de pollo pueden constituir un 60 % de las calorías por grasa, pero cuando se sirve con la fruta, la verdura, el pan y la leche, el porcentaje de calorías que se necesitan de grasa por una comida completa se reduciría a un porcentaje mínimo de 30%. No obstante, no hay modo de garantizar que un estudiante consuma los otros componentes de la comida; si sólo consume los trocitos de pollo, se come un pedacito del panecillo, bebe la leche, y deja de lado la fruta y la verdura en la bandeja, habrá consumido de hecho, una comida alta en grasa.

Lo que es peor, una comida se considera como “reembolsable” en tanto el estudiante escoja 3 de los 5 componentes que se ofrecen, ¡así que él ni siquiera tendría que poner la fruta y la verdura en su bandeja! La misma situación sucede cuando se calcula la medida de todas las comidas por toda la semana: una comida alta en grasa a principios de la semana podría en teoría compensar el consumo de una que sea baja en grasa días después, pero de nuevo, no hay modo de asegurar que el estudiante se coma ambas comidas. Si él constantemente se come comidas altas en grasa, entonces las regulaciones del USDA no están dando resultados, ya que supuestamente este organismo limita a un 30% el consumo de grasa en la comida que se ofrece en la escuela.

Para combatir este problema, el Distrito Escolar establece la norma “no más de 30% de calorías por consumo de grasa/10% por grasa saturada” la cual se aplica a cada plato principal (el cual debe contener proteína y verdura o una porción normal de la barra de ensaladas en caso de que haya una disponible). Al incluir la verdura dentro del plato principal, nos aseguramos de que al menos el estudiante la ponga en su bandeja, lo cual constituye el primer paso para motivarlo a que la consuma. Al calcular el contenido de grasa existente en un plato y limitarlo a un 30%, estamos garantizando que no les servimos un plato principal alto en grasa compensándolo con alimentos bajos en grasa los cuales él puede no elegir o comer. Típicamente, los almuerzos principales del Distrito Escolar tienen únicamente 26% de calorías por grasa y cerca del 8% por concepto de grasa saturada, muy por debajo del promedio nacional.

El menú anterior de la comida principal anterior parecía como el listado de comidas que uno se encuentra en una feria: salchicha rebozada en harina de maíz, papitas a la francesa, pizza, quesadillas, hamburguesas con queso, tortas de chocolate, galletas. El nuevo menú introduce almuerzos similares a las que los padres de familia preparan en sus casas para

sus propios hijos como pavo, puré de papas, pastel de carne, pollo, burritos con frijoles negros, pollo mandarín en arroz, un tazón de arroz con teriyaki, espagueti con salsa de carne. Las salchichas rebozadas en harina de maíz y papitas fritas se eliminaron para siempre. Los trocitos de pollo todavía se sirven pero al contrario de los que se venden en los restaurantes, los del Distrito Escolar se hacen a base trozos de pechuga de pollo, no procesado. Otras comidas que los estudiantes prefieren son el perro caliente o las hamburguesas los cuales se ofrecen todavía pero una vez al mes, no una vez por semana como antes; Se sirven los panecillos integrales también.

La fruta fresca reemplazó a los pastelitos para el postre: a los estudiantes se les da una manzana no una empanada rellena de manzana. Existe una opción de menú vegetariano (los estudiantes deben inscribirse con tiempo para recibir este menú con el fin de asegurar que se le brinde dicha opción; contacte al director de su escuela o el administrador de la cafetería para obtener dicho menú en).

El déficit del SNS

En los tiempos en los que se ofrecía salchichas rebozadas en harina de maíz y refrescos, el SNS tenía un déficit de más de un millón por año. Nuestra preocupación de eliminar la comida chatarra, que se sabe es rentable, del menú principal, era que el déficit podría crecer aún más. Sin embargo, ocurrió lo opuesto: el déficit disminuyó a \$750.000 durante el primer año después de que se eliminó la comida chatarra y a 415.000 para el segundo año. Pero debido a los bajos índices de matrícula y la consecuente pérdida de fondos por parte del estado, el SNS se ve en una constante presión de sanear su presupuesto ya que cada centavo se necesita para otros gastos. El alza en los precios de la gasolina y los alimentos, combinado con los altos costos de mano de obra, más los beneficios a que tienen derecho, hace que el déficit del SNS se vuelva a incrementar.

La competencia en las ventas

La competencia en ventas se ha constituido en un factor que afecta las finanzas del SNS. En el pasado, algunos grupos de estudiantes vendían dulces, pizza, comida china (provenientes de vendedores externos, los cuales se guardaban en los corredores hasta que llegaba la hora del almuerzo) y otra clase de comida que competía directamente con la de la cafetería. De acuerdo con las leyes estatales, las ventas estudiantiles deben limitarse al menos 4 veces por año, sin embargo este mandato no se había reforzado bien por el Distrito Escolar. Cuando se publicó el Reglamento sobre Bienestar y Salud se exigía el cumplimiento de esta norma, que además limitaba estrictamente dichas ventas para después de clases o durante los fines de semana. La finalidad de restringir estas ventas competitivas es para motivar a los estudiantes a que coman en la cafetería. Cuando éstos se gastan su dinero de almuerzo en otros lugares, el SNS invierte menos dinero en el mejoramiento para la alimentación de todos los estudiantes. Los que más sufren por esto son los miembros de la población más vulnerable: los estudiantes de primaria cuya única opción es el almuerzo de la cafetería o la comida que traen de casa, así como aquellos que almuerzan gratis, los cuales no pueden pagar la comida por medio de ventas competitivas y que por tanto tienen que comer el almuerzo principal o aguantar hambre. Las escuelas, especialmente las secundarias, protestaron cuando se les ordenó que detuvieran la venta de comida que hiciera competencia al ofrecido por la cafetería, porque ellas dependían de ese dinero; no obstante, muchas escuelas se han venido

ajustando durante los últimos años para cumplir con las normas impuestas en cuanto a la recolección de fondos a través de la venta de comida (Refiérase a estos sitios de Internet para obtener más información al respecto)

<http://quartz.he.net/~beyondch/news/index.php?itemid=1051> y

<http://quartz.he.net/~beyondch/news/index.php?itemid=394>).

El SNS no opera de ninguna máquina expendedora de alimentos. Estas máquinas son patrocinadas por un departamento de las escuelas, como por ejemplo, el de educación física, el entrenamiento de carácter militar para estudiantes (JROTC) o por un departamento académico e inclusive por la oficina del director. Las máquinas expendedoras de bocadillos y bebidas deben cumplir con las normas de nutrición requeridas por el Distrito Escolar (Refiérase a este sitio para más información <http://www.sfusdfood.org/approved.html>).

¿Por qué no se cocina a base de ingredientes básicos?

Hay quien critica la comida de la escuela porque no se cocina con ingredientes básicos que provengan de áreas donde se cultiven productos frescos. Aunque esto sería lo ideal, el costo de tal proyecto sería desastroso para San Francisco. El Distrito escolar no tiene una cocina principal; el costo de construir una (aún si se identificara un sitio para su construcción, lo cual todavía no se ha hecho) se estimó en \$20 millones. Hace 20 años había una cocina que utilizaba ingredientes básicos en casi todos los planteles. Durante los 80, el gobierno federal dejó de proveer fondos para mantener o reemplazar el equipo viejo de las cafeterías. Con el tiempo, los elevados costos de mano de obra y de equipo llevaron al cierre de más áreas de cocinas en las cafeterías en las escuelas y por tanto se dependió de la comida que se preparaba en un plantel la cual se tenía que enviar a otro plantel donde se recalentaba y servía. Recientemente, el SNS viene comprando comidas de un proveedor que las envía a los planteles de forma congelada que se calientan y están listos para comer. No se cocina en las escuelas primarias desde 1988. La mayoría de estas escuelas ni siquiera cuentan con cocinas; dichos espacios que antes se utilizaban en estos menesteres, se usan ahora para suplir otras necesidades incluyendo la creación de otros salones de clase. (Refiérase a este sitio para más información <http://www.sfusdfood.org/pdfs/btfdfaq.pdf>)

El costo de la mano de obra versus los alimentos

Los fondos para la adquisición de alimentos es como un juego de pérdidas y ganancias: si se gasta más en mano de obra, habrá menos dinero para comprar productos y viceversa. En la actualidad, cerca del 43% de cada dólar proveniente del SNS se va en pagar trabajadores y sus consiguientes beneficios. Otro 25% se utiliza para sufragar los gastos por gas y electricidad, recolección de basura, control de pesticidas, tarifas bancarias, mensajeros para llevar el dinero al banco, los costos normales que demanda el funcionamiento de una oficina (como fotocopias, etc) y otros gastos. Esto deja como resultado un 44.5% para la compra de alimentos, o un \$1.24 (basándose en el total que el gobierno reembolsa por cada \$2.78 que se utiliza para financiar los almuerzos gratuitos) que se invierte en los 5 componentes del almuerzo principal. Por esta razón, la comida en las escuelas se encuentra en esta situación: No hay dinero disponible para que ésta sea de mejor calidad.

Tratando de controlar el déficit

El SNS ha dado varios pasos para incrementar los ingresos y reducir el déficit, tratando al máximo de proveer comidas a los estudiantes aunque no llenen formularios o no tengan dinero para pagar. Este “déficit de fondos” fue en total de \$700,000 para el año escolar 2007-08. Con el fin de compensar estas pérdidas, el SNS está intentando elevar el costo de las solicitudes para alimentación. Desde hace unos años se está implementando una campaña que estimule a los padres de familia a llenar estas solicitudes y hacer ver a los administradores de que esta estrategia les puede traer más beneficios (Dirijase a este sitio para más información (<http://www.sfusdfood.org/pdfs/MeApFAQ.pdf>))

También se está tratando de que el SNS participe en el programa de desayunos como parte del proceso para generar más ingresos. En la escuela secundaria Balboa por ejemplo, se comenzó el programa de desayuno “listo para llevar” (grab-n-go breakfast), que permite a los estudiantes llevarse de la cafetería una comida y comérsela durante los 10 primeros minutos de escuela. Este programa ha triplicado la participación de estudiantes que desayunan además de lograr su expansión a otras escuelas. El SNS puso en marcha el desayuno recién hecho en 10 escuelas primarias en el 2007-08 y la participación se triplicó en general con un incremento de 400-500% en algunas escuelas. En el 2008-09 el desayuno recién hecho se ofrecerá en todos los programas de desayuno escolar; el cereal estará disponible para aquellos estudiantes que lo prefieran.

El SNS empezó el proceso de compra de un punto de venta en el que los estudiantes puedan pagar sus comidas a través de tarjeta electrónica. La tarjeta tiene un sistema de codificación que identifica el tipo de comida estudiante que recibe el estudiante (gratuito/a precio reducido/que se paga) y, para los estudiantes que pagan, la tarjeta funciona como una tarjeta débito de la cual se le subtrae el dinero de la comida que consume, mediante una cuenta digital abierta por sus padres. Este sistema elimina completamente el hecho de que algunos estudiantes se sientan señalados porque hacen fila para el almuerzo gratuito, ya que nadie pagaría en efectivo. A la larga, les permitirá a los estudiantes que obtienen almuerzo gratis escoger una comida reembolsable del menú principal y pagarla con la tarjeta, y así borrar del todo la barrera que existe entre los estudiantes que no pagan, los cuales se hacen en la fila principal y los que se presume que tienen altos ingresos que no hacen la misma fila. De igual manera, este sistema le ahorraría al SNS algún dinero ya que se evitaría la manipulación de billetes, además de los gastos que se asocian con el servicio de mensajería para llevar dinero al banco, cobros excesivos de los bancos por depósito de dinero, archivo manual de datos por empleados, etc.

Entrada de vehículos con ventas ambulantes

Con mucho éxito el SNS sacó la comida chatarra de las cafeterías. La calidad de las comidas principales mejoró desde que se retiró la “comida de feria” y se incorporó comida al estilo del hogar y fruta en vez de pasteles; pan integral y puré de papas o papas asadas (reemplazando las papitas fritas), comida oriental y mexicana. Más estudiantes están comiendo en la cafetería debido a que se deshizo de la comida chatarra de la venta de bocadillos, que para muchos es tentadora y se puso bajo control la venta competitiva en los corredores por parte de los estudiantes. Pero contra todos los pronósticos, justo

cuando el SNS comenzaba a progresar en la disminución del déficit, con la esperanza de que una vez se sanearan las finanzas, y este departamento pudiera ofrecer un menú principal con alimentos de alta calidad, el vehículo de ventas ambulantes hizo su entrada. Como aves de rapiña, estos monstruos (los cuales venden generalmente casi todos los productos que ya se ha desechado de las escuelas) llegaron a las puertas de las escuelas secundarias Galileo, Lincoln, Mission, John O'Connell y Balboa, entre otras tratando de incitar a los estudiantes a que consumieran refrescos, comida chatarra y comida con alto contenido en grasa que ya no se ofrecían en ninguna de las instalaciones. Esta clase de negocios no se preocupan por la salud de los estudiantes, ni tampoco con la necesidad del SNS de ajustar su déficit para que pueda seguir ofreciendo a los estudiantes comida de alta calidad; pero nosotros, los que trabajamos en el comité del Distrito Escolar para la nutrición si nos concierne este asunto.

Creemos que prevalece más el derecho de los padres de familia de restringir lo que comen sus hijos, que el derecho de estos negocios de vender comida poco saludable. Es más importante que los estudiantes más pobres reciban de su programa de comida escolar una comida de la mejor calidad, un programa que se financia en parte por lo que pagan los estudiantes. Esta es la mejor opción antes que tener a un vehículo en la puerta tratando de incitarlos a comprar refrescos o papitas fritas en bolsa.

En marzo de 2007, a solicitud del Comité del SFUSD para la Nutrición y Actividad Física Estudiantil, la Junta directiva de Supervisores aprobó una ordenanza que le ordena a los carros de venta ambulante a mantenerse a 1500 pies del perímetro de todas las escuelas intermedias y secundarias; el alcalde firmó esta ley a finales de marzo de 2007 y en abril del mismo año entró en vigencia. A la policía se le dieron 30 días para notificar a los dueños de estos carros que se les permitiría operar fuera del perímetro de los 1500 pies de una escuela. Al mismo tiempo, la Junta Directiva de Educación hizo una enmienda al reglamento sobre el Bienestar y Salud en la que se determinó que si un vendedor aparece dentro del perímetro de los 1500 pies de la escuela, los directores pueden ponerse en contacto con sus superiores, quienes finalmente se encargarán de llamar a la policía con el fin de que estos vehículos obedezcan la ordenanza municipal.

Al obligar que estos vehículos que se estacionen, al menos, 1500 pies fuera del perímetro de todas las escuelas, se espera que estén fuera del alcance y por lo tanto alejados de la mente de los estudiantes. En todo caso, mientras haya instalaciones escolares con espacios abiertos, siempre habrá la oportunidad de que los estudiantes salgan a almorzar y que compren alimentos no saludables; ¿no es mucho pedir que al menos éstos puedan caminar algunas cuadras para hacer algo de ejercicio con el propósito de quemar algunas calorías? ¿Es necesario en realidad que la comida chatarra se les brinde casi en las puertas de la escuela?

Lea lo que los medios de comunicación dicen acerca de la comida escolar en el portal del SFUSD: <http://www.sfusdfood.org/archive.html>. Para saber como puede ayudar para que haya comida saludable en el Distrito Escolar, visite el sitio de Internet: <http://www.sfusdfood.org/pdfs/support.pdf>

Sobre la autora

Dana Woldow fue nombrada para que integrara el Comité del SFUSD para la Nutrición y Actividad Física Estudiantil desde el momento de su constitución, en la primavera del 2003; Adicionalmente, se desempeña como vicepresidente desde el otoño del 2003. La señora Woldow tiene tres hijos que estudiaron la primaria y la secundaria en el Distrito Escolar. No es una empleada del Distrito Escolar. Su trabajo se enfoca en la nutrición estudiantil el cual hace de manera voluntaria.

Si quiere comunicarse con ella, hágalo a través de su correo electrónico:

Nestwife@owlbaby.com.

Julio de 2008