Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons
Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 internacional

Nutrición Colectiva, (2), e018, XVI Congreso Argentino de Graduados en Nutrición, 2026
ISSN 3072-7731 | https://doi.org/10.24215/30727731e018
https://revistas.unlp.edu.ar/nutricioncolectiva
Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires
La Plata | Buenos Aires | Argentina

Diversidad en entornos escolares saludables: nutrición intercultural e identidad mbyá guaraní

DIVERSITY IN HEALTHY SCHOOL ENVIRONMENTS: INTERCULTURAL NUTRITION AND MBYÁ GUARANÍ IDENTITY

Mariana Fernanda Benitez [1]
maribenitez90@gmail.com | https://orcid.org/0009-0007-2913-0756

Catalina Virginia Cuadra [1]
liccatacuadra@gmail.com | https://orcid.org/0009-0001-7101-7681

Yesica Antonella Goméz [1]
lic.antogomez@gmail.com | https://orcid.org/0009-0009-7008-1604

Noelia Belen Meza [1]
belenmeza9516@gmail.com | https://orcid.org/0009-0007-5144-0881

Carina Gabriela Rigo [1]
rigogabriela@gmail.com | https://orcid.org/0009-0001-6029-2207

Marina Soledad Sawallisch [1]
msawallisch5@gmail.com | https://orcid.org/0009-0007-8984-3942

Carolina Maria Delia Vidaña [1]
carovida2015@gmail.com | https://orcid.org/0009-0004-1344-3748

1. Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología de Misiones | Argentina

Resumen

El proyecto "Diversidad en Entornos Escolares Saludables: Nutrición Intercultural e Identidad Mbyá Guaraní", implementado durante el año 2025, tuvo como objetivo fortalecer la pertinencia cultural y la calidad alimentaria en las Escuelas de Educación Intercultural Bilingüe (EIB) que asisten a comunidades Mbya Guaraní. La intervención surge ante la detección de una desconexión entre la asistencia alimentaria escolar y las tradiciones ancestrales, sumada a una creciente prevalencia en el consumo de alimentos ultraprocesados. Mediante una metodología de intervención social se realizaron diagnósticos participativos en 19 instituciones y en base a los resultados obtenidos, se planificaron diversas acciones educativas. Entre ellas se capacitaron a 84 actores claves, destacando el rol del Auxiliar Docente Indígena (ADI) y los caciques como nexos de saberes ancestrales. También se diseñaron, implementaron y adaptaron 19 menús escolares interculturales que incorporan alimentos nativos como maíz (avachi), mandioca (manji'o), batata (jety) y frutos locales (ñande yva´y). Por último se realizó la entrega de material didáctico bilingüe, fomentando la revalorización de la identidad cultural y la soberanía alimentaria. A pesar de enfrentar obstáculos estructurales de infraestructura en el 68% de las escuelas, la experiencia demostró que el respeto por la cosmovisión indígena mejora la nutrición y fortalece la autoestima de los estudiantes.

Palabras clave

educación intercultural bilingüe
mbya guaraní
soberanía alimentaria
identidad cultural

Abstract

The project "Diversity in Healthy School Environments: Intercultural Nutrition and Mbya Guaraní Identity," implemented in 2025, aimed to strengthen cultural relevance and food quality in Bilingual Intercultural Education (EIB) schools serving Mbya Guaraní communities. This intervention is performed to detected disconnection between school food assistance and ancestral traditions of ultra-processed food consumption. Utilizing a social intervention methodology, participatory diagnostics were conducted across 19 institutions. Based on the derived results, various educational strategies were formulated. These included the capacity building of 84 key stakeholders, emphasizing the role of Indigenous Teaching Assistants (ITAs) and traditional leaders (caciques) as mediators of ancestral knowledge. Furthermore, 19 intercultural school menus were designed, implemented, and adapted to incorporate native foodstuffs, such as maize (avachi), cassava (manji'o), sweet potato (jety), and local fruits (ñande yva´y). Finally, bilingual pedagogical materials were distributed to promote cultural identity revaluation and food sovereignty. Despite structural infrastructure challenges identified in 68% of the participating schools, the findings suggest that incorporating indigenous worldviews significantly improves nutritional outcomes and strengthens student self-esteem.

Keywords

bilingual intercultural education
mbya guaraní
food sovereignty
cultural identity

Recibido 03/04/26 | Aceptado 14/05/26 | Publicado 22/09/26

Fundamentación

El presente proyecto "Diversidad en Entornos Escolares Saludables: Nutrición Intercultural e Identidad Mbyá Guaraní", fue implementado en la provincia durante el año 2025 en articulación entre la autoridad educativa jurisdiccional y una Agencia de las Naciones Unidas.

La relevancia institucional y territorial del trabajo se fundamenta en el marco legal de la Ley de Educación Nacional N.°26.206[1] que establece a la Educación Intercultural Bilingüe como una de las ocho modalidades transversales del Sistema Educativo Nacional y que garantiza a los pueblos indígenas el derecho a una educación que preserve su identidad, pautas culturales y cosmovisión, a su vez, esto también se encuentra establecido en la Ley Provincial VI-N.°104 (Argentina, 2006; Cámara de Representantes de la Provincia de Misiones, 2003)[2].

La educación intercultural bilingüe demanda intervenciones que garanticen el derecho a una alimentación adecuada y culturalmente pertinente, donde la interculturalidad se hace necesaria ya que no solo actúa como un "entre" sino como un proyecto político y social en construcción que debe enfrentar activamente la colonialidad del poder, es decir, es una interrelación de diferentes formas de producción cultural que debe desarrollarse en condiciones de igualdad y equidad (Ministerio de Educación de la Nación, 2021). Según la UNESCO, implica la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas a través del diálogo y el respeto mutuo, donde no basta con "adicionar" contenidos (multiculturalismo), sino que se busca desestabilizar las estructuras que generan desigualdad (UNESCO, 2004).

Esta experiencia se considera necesaria debido a que la escuela, actúa como un espacio que "ayuda a mirar" dejando de ser un simple edificio para pasar a ser un lugar de intersección donde las identidades se negocian, debiendo deconstruir modelos homogeneizadores para celebrar la diferencia y fortalecer la identidad de las

[1] Argentina. (2006, 28 de diciembre). Ley Nº26.206. Ley de Educación Nacional. Boletín Oficial de la República Argentina. https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=123542

[2] Cámara de Representantes de la Provincia de Misiones. (2003, 9 de diciembre). Ley VI - N.° 104: Ley de Educación de la Provincia de Misiones (Antes Ley 4026). https://repositorio.udpm.org.ar/wp-content/uploads/2023/10/LEY-VI-N-104-ex-4026-2003.pdf

comunidades, convirtiéndose así la institución en un espacio de diálogo; siendo así, y debido a visitas de monitoreo realizadas en escuelas que asisten a comunidades Mbya Guaraní, se pudo revelar una desconexión entre la asistencia alimentaria escolar y las tradiciones culinarias ancestrales, así como, una creciente prevalencia en el consumo de alimentos ultraprocesados (bebidas azucaradas, snacks, carnes procesadas, caldos) y un limitado aprovechamiento de los alimentos nativos (Bañay, A. M., 2014; Ministerio de Educación de la Nación, 2021).

En este contexto, la alimentación es un pilar central de la cultura Mbya Guaraní, por lo que adaptar los menús escolares (incorporando maíz, mandioca, batata y frutos nativos) no solo mejora la calidad nutricional, sino que fortalece el sentido de pertenencia y la autoestima de los niños y adolescentes, y actúa como un puente entre el hogar y la escuela, reduciendo el sentimiento de alienación de los estudiantes indígenas.

Objetivos

Objetivos generales:

- Promover la inclusión y el respeto por la diversidad cultural en el sistema educativo de la provincia de Misiones.
- Fortalecer la pertinencia cultural y la calidad de la alimentación escolar en las Escuelas Interculturales Bilingües (EIB) de la provincia, adaptando los menús a las tradiciones y necesidades nutricionales de la cultura Mbya Guaraní.

Objetivos específicos:

- Realizar un diagnóstico participativo en las EIB para identificar las prácticas alimentarias tradicionales Mbya Guaraní, los alimentos disponibles localmente y las necesidades nutricionales específicas de los estudiantes.
- Capacitar a los equipos directivos, docentes y personal de cocina de las EIB en la elaboración de menús interculturales y concientizar sobre prácticas alimentarias saludables desde una perspectiva culturalmente sensible.

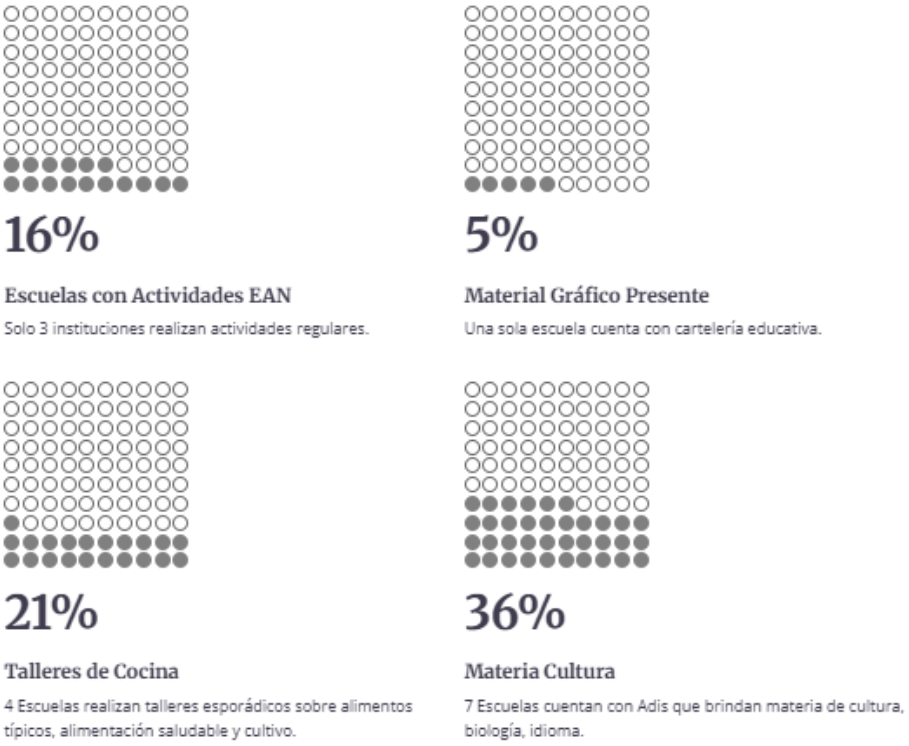
- Sensibilizar a la comunidad educativa en general sobre la importancia de la inclusión, la diversidad cultural y las prácticas alimentarias saludables.
- Diseñar e implementar menús escolares interculturales y nutritivos en las EIB, incorporando alimentos autóctonos y respetando las pautas culturales de la comunidad Mbya Guaraní.
- Generar materiales educativos interculturales y accesibles relacionados con la alimentación, la cultura y la inclusión, para su uso en las escuelas de la provincia.
- Evaluar el impacto del proyecto en la adaptación de los menús escolares a la cultura, la calidad alimentaria, la participación de las comunidades y la promoción de la diversidad cultural.

Metodología y desarrollo:

El proyecto "Diversidad en Entornos Escolares Saludables: Nutrición Intercultural e Identidad Mbyá Guaraní" se organizó a través de: una coordinación central, un administrativo y un equipo técnico territorial compuesto por 5 licenciadas en Nutrición, quienes llevaron adelante las acciones en las escuelas de modalidad de Educación Intercultural Bilingüe (EIB).

El diagnóstico inicial fue realizado en el mes de septiembre de 2025, a través de un relevamiento integral en 19 instituciones EIB, abarcando 10 localidades de 7 departamentos de la provincia. Se aplicaron técnicas de entrevista, encuesta y observación directa con *checklists* para evaluar: infraestructura, utensilios y equipamiento de cocinas y comedores; oferta alimentaria, calidad y composición del menú escolar, y promoción de la alimentación saludable (EAN en talleres de cocina, huerta, jornadas culturales, fechas típicas mbya guaraní, feria de ciencias) **(gráfico 1).**

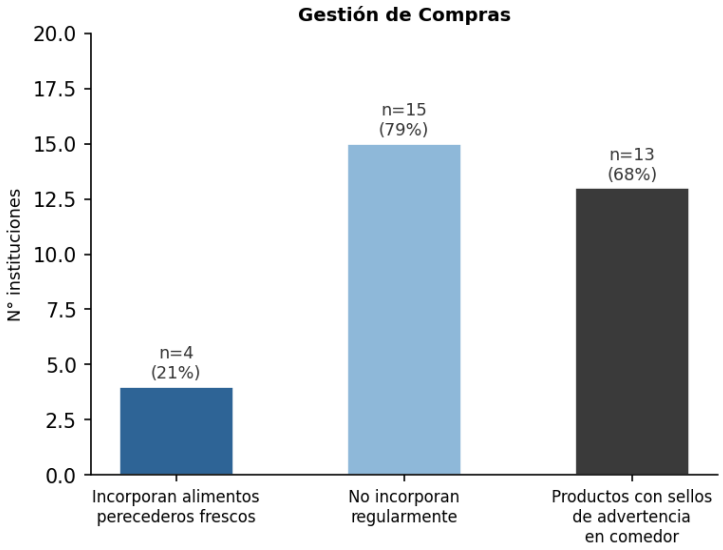
Gráfico N° 1. Educación Alimentaria Nutricional (EAN)



Fuente: elaboración propia (2025).

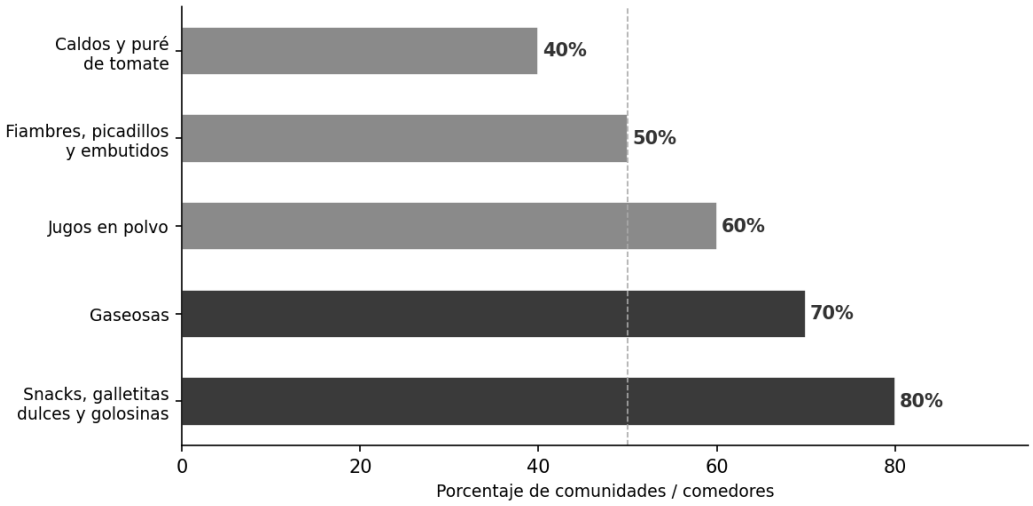
Gracias a esto, se detectó un creciente desarraigo de la cultura alimentaria tradicional, evidenciado por la preferencia de alimentos ultraprocesados (bebidas azucaradas, snacks y fiambres) y un bajo consumo de vegetales y alimentos nativos **(gráficos 2, 3 y 4).** Además, se identificó que el 84% de las instituciones no realizaba actividades regulares de educación alimentaria **(gráfico 5)** y que las huertas escolares estaban, en su mayoría, subutilizadas o descuidadas.

Gráfico N° 2. Gestión Alimentaria (n=19)



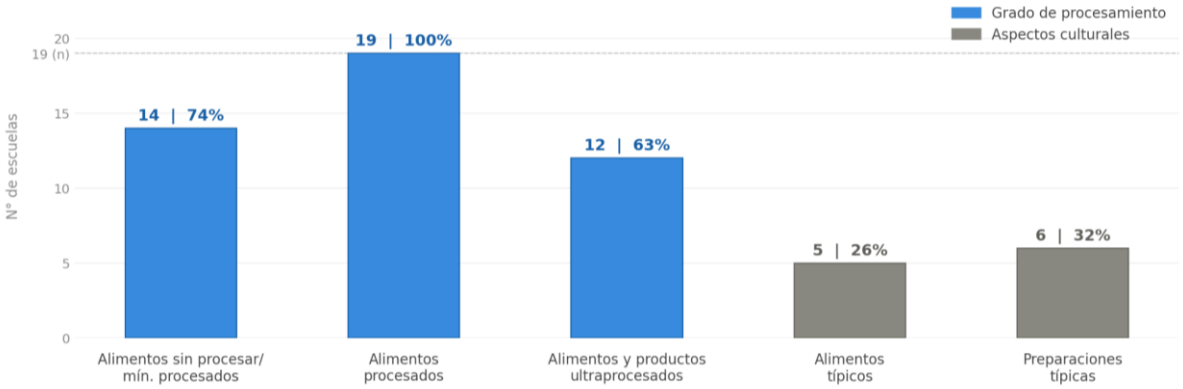
Fuente: elaboración propia (2025).

Gráfico N° 3. Presencia de Alimentos Ultraprocesados en comunidades y comedores escolares Oferta Alimentaria: Compras, Kioscos y donaciones (Fundaciones, Municipalidades) (n=19)



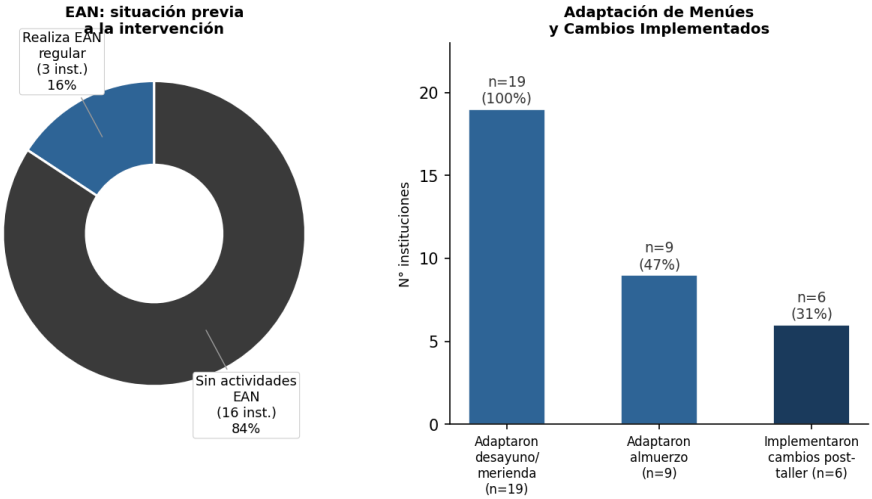
Fuente: elaboración propia (2025).

Gráfico N° 4. Composición típica de los menúes escolares en escuelas EIB. Según grado de procesamiento (S. Nova) y aspectos culturales Mbya Guaraní (n=19 escuelas)



Fuente: elaboración propia (2025).

Gráfico N° 5. Educación Alimentaria Nutricional (EAN): Situación previa y resultados post-talleres (n=19)



Fuente: elaboración propia (2025).

Siendo así, se procedió a la planificación de talleres basados en el diagnóstico, priorizando la adecuación de contenidos a la realidad de cada *tekoa* (comunidad) y el uso de materiales lúdico-gráficos bilingües.

En los meses de octubre y noviembre, se llevaron a cabo los talleres con personal escolar y miembros de la comunidad para adaptar el menú utilizando alimentos típicos (maíz, mandioca, batata, frutas nativas) y reflexionar sobre el impacto de los ultraprocesados. Estas instancias (37 talleres) estuvieron dirigidas a 84 manipuladores de alimentos, incluyendo directores, vicedirectores, cocineras, porteros y auxiliares, cocineras de la comunidad mbya, padres, ADI y caciques. La metodología se centró en la Alimentación y la interculturalidad, esta última entendida como una interacción que asume asimetrías sociales y busca construir igualdad desde la diferencia. Las principales estrategias fueron: (Ministerio de Educación de la Nación, 2021).

- La importancia del rol del ADI como educador: Su rol trasciende la traducción para integrar saberes ancestrales sobre etapas de vida y elección de alimentos, alimentos sagrados y técnicas de recolección. Cabe aclarar que los contenidos enseñados no son fijos, sino que son diseñados mediante consenso con los ancianos y caciques, siendo así, que los ADI actúan no sólo como intérpretes sino también como un nexo político y simbólico (Bañay, A. M. 2014; Enriz, N., 2019).

- Establecimiento de días de Cocina Intercultural: Esta técnica se utilizó para documentar y sistematizar recetas tradicionales como el mbejú, mbojapé, avati ku'i (maíz) y el uso de mieles nativas (eira) que pueden ser ofrecidas en el comedor escolar.

- La figura y voz del cacique como constructora de memoria comunitaria valorando, la lengua Mbya y su conocimiento empírico-social-cultural (Ministerio de Educación de la Nación, 2021).

- Material Didáctico: Se realizó la entrega de infografías con lenguaje claro en español y guaraní, utilizando imágenes que representan la identidad de la población local.

Finalmente, en el mes de diciembre del 2025 se llevó a cabo la evaluación, para la cual se aplicaron rúbricas de participación y cuestionarios cualitativos para medir el impacto en la preservación de la cultura alimentaria y la actitud hacia alimentos naturales. Se aplicaron encuestas de satisfacción y percepción tanto a los talleristas como a la comunidad educativa (caciques, padres y docentes), quienes destacaron la utilidad de las herramientas recibidas y la importancia de preservar la identidad cultural.

El proyecto contó con el apoyo técnico y financiero de una Agencia de las Naciones Unidas, que aportó recursos para la capacitación de los profesionales, la generación de materiales educativos (infografías y guías de recetas) y la logística de traslado del equipo coordinador a las zonas rurales y de difícil acceso. La ejecución fue posible gracias a la articulación directa con los referentes comunitarios (caciques y ADI) y los directivos de las escuelas, garantizando que las acciones respetarán el marco legal de la Ley de Educación Nacional N° 26.206 y la normativa provincial.

Resultados

Los resultados obtenidos durante la implementación del proyecto reflejan un avance significativo en la integración de la salud nutricional con la identidad cultural de las comunidades Mbya Guaraní.

Logros cuantitativos e indicadores de impacto

La intervención alcanzó metas territoriales claves, logrando un cumplimiento del 90% de las actividades previstas a pesar de las dificultades logísticas.

- Alcance: Se brindaron talleres a 84 manipuladores de alimentos, incluyendo a 12 directores, 1 vicedirector, 28 docentes, 18 Auxiliares Docentes Indígenas (ADI), 9 cocineras, 5 caciques y 11 padres de las comunidades.
- Impacto en estudiantes: El proyecto benefició de forma indirecta a 1132 alumnos de 19 instituciones de gestión pública y privada.
- Percepción institucional: El 85% de las escuelas refirió que las intervenciones fueron favorables para preservar o recuperar la cultura guaraní.

- Cambio inmediato: El 31% de las instituciones logró aplicar los conocimientos adquiridos en la compra de insumos y la organización del comedor escolar en las semanas finales del proyecto (gráfico 5).

Logros cualitativos y transformaciones observadas

El impacto más profundo se observó en la revalorización de los saberes ancestrales y la mejora de la calidad nutricional de las prestaciones escolares, por medio, de la adecuación del menú donde se logró la adaptación de 19 menús escolares (gráfico 5), integrando alimentos típicos como el maíz (avachi), la batata (jety), la mandioca (manji'o) y frutas nativas (ñande yva ´y), como la jabuticaba y el níspero.

También se implementaron preparaciones como mbejú y reviro enriquecido con huevo y vegetales, además de tortitas de harina de maíz rellenas con banana y miel.

Todas estas intervenciones despertaron una actitud reflexiva en los caciques y ADI frente al impacto negativo de los alimentos ultraprocesados (bebidas azucaradas, carnes procesadas, snacks y caldos) que han avanzado sobre las comunidades, haciendo hincapié en sus conocimientos sobre los alimentos del blanco (juruá rembi'u), vistos como "pesados" o contaminantes por el exceso de sal y químicos, y los alimentos nativos que permiten alcanzar el aguyje (perfección/gracia) al mantener el cuerpo "liviano" y puro (Cebolla Badie, M., 2013).

Finalmente, se entregaron infografías bilingües (español/guaraní) con imágenes representativas de la cultura local, que quedaron como recursos permanentes en las cocinas y aulas.

Dificultades y obstáculos enfrentados

El desarrollo del trabajo permitió visibilizar tensiones estructurales y territoriales, como, el equipamiento incompleto, en el 68% de las escuelas. Las aulas satélites presentaron las condiciones más críticas, careciendo en algunos casos de cocinas, heladeras o incluso jarras básicas para servir. También se identificó una creciente preferencia por productos industriales de bajo costo, como caldos en cubo, picadillos, fiambres, jugos

en polvo y gaseosas, en el comedor y en eventos escolares, impulsada por limitaciones presupuestarias y la pérdida de prácticas de recolección, además de donaciones.

La mayoría de las escuelas a pesar de contar con el espacio, no tenía huerta en un 47% y el 32% las tenía descuidadas por falta de insumos, herramientas y tiempo docente.

El cumplimiento total se vio condicionado por paros docentes, condiciones climáticas adversas y problemas de salud de los talleristas, lo que obligó a reprogramar encuentros.

Testimonios y aprendizajes colectivos

La experiencia generó un espacio de escucha horizontal donde los líderes comunitarios expresaron su valoración: un cacique de una comunidad manifestó: "Es la primera vez que nos preguntan qué nos gustaría comer y qué nos gustaría que se ofreciera en las escuelas para los niños de la comunidad mbya".

Existe una percepción de las carnes compradas como "alimentos de baja calidad" en comparación con los productos de caza o pesca tradicionales, lo que subraya la importancia de fortalecer la producción local.

El mayor aprendizaje del proceso es que la interculturalidad no consiste solo en añadir contenidos, sino en deconstruir las asimetrías sociales desde la escuela. El proyecto demostró que cuando la escuela "ayuda a mirar" y respeta la cosmovisión indígena, no solo mejora la nutrición, sino que fortalece la autoestima y el sentido de pertenencia de los estudiantes. La articulación entre el saber técnico del nutricionista y el saber ancestral del ADI permitió transformar el comedor escolar en un espacio de resistencia cultural y soberanía alimentaria.

Conclusión

El proyecto "Diversidad en Entornos Escolares Saludables: Nutrición Intercultural e Identidad Mbyá Guaraní" ha logrado consolidar un modelo de intervención que une la nutrición con el respeto por la diversidad cultural en el ámbito escolar provincial. El proceso permitió que actores clave, como los Auxiliares Docentes Indígenas (ADI) y los caciques, se sintieran valorados y reconocidos, facilitando una transición hacia hábitos más saludables mediante el uso de apoyos visuales y espacios de reflexión bilingües.

A partir de los resultados obtenidos, se concluye que la adaptación de los menús escolares con alimentos nativos — como el maíz (avachi), la mandioca (manji'o) y frutas locales silvestres (ñande yva ´y) — no solo mejora la calidad nutricional de la prestación, sino que fortalece la autoestima y el sentido de pertenencia de los estudiantes al validar sus saberes ancestrales en el currículo escolar. Si bien persisten desafíos estructurales críticos, especialmente en la infraestructura de las aulas satélites y la falta de utensilios, el impacto positivo en la aceptación de vegetales y preparaciones típicas enriquecidas sienta bases sólidas para avanzar hacia la soberanía alimentaria.

Como proyecciones futuras y aportes al fortalecimiento de la modalidad intercultural bilingüe, se prevé profundizar el trabajo territorial mediante talleres con madres de la comunidad, la producción de videos de educación alimentaria bilingües y el uso pedagógico del recetario de alimentos típicos construido colectivamente durante esta experiencia.

Es de destacar, el rol del ADI, ya que su participación trasciende la traducción, siendo agentes clave en la construcción de entornos saludables y diversos que desafían los modelos hegemónicos de alimentación.

Referencias

Bañay, A. M. (2014). Educación Intercultural Bilingüe, el desafío en una comunidad Mbya-Guaraní. *La Rivada*, *4*(4), 1-16

Cebolla Badie, M. (2013). *Cosmología y naturaleza mbya-guaraní* [Tesis de doctorado, Universidad de Barcelona]. https://rid.unam.edu.ar/handle/20.500.12219/3044/

Enriz, N. (2019). "Cultura mbyá" para la escuela. *Revista del IICE*, (45), 91-103. https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/160763/

Ministerio de Educación de la Nación. (2021). *Interculturalidad*. (2ª ed.). Ministerio de Educación de la Nación.

Osterweil, M. (2004). Un enfoque cultural-político para reinventar la esfera política. *Revista Internacional de Ciencias Sociales, 56*(182), 495-506. https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000137570_spa