



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación

III Foro Internacional sobre Introducción del pescado en la
alimentación infantil y escolar

Diagnóstico sobre la inclusión de pescado en la alimentación escolar de la ciudad de Valparaíso, Chile.

Realidad y perspectivas

Cecilia Solís Fernández
Juan Cerda Silva
José Campot Kollhof

INTRODUCCIÓN

- La alimentación saludable es un derecho humano de acuerdo con la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948) y el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966) y una condición indispensable para el crecimiento, la salud y el aprendizaje.
- Situación general en la región
 - Práctica común en varios países.
 - Programas de Alimentación Escolar (PAE)
- Situación en Chile
 - JUNAEB
 - 3.504.000 comidas diarias

INTRODUCCIÓN

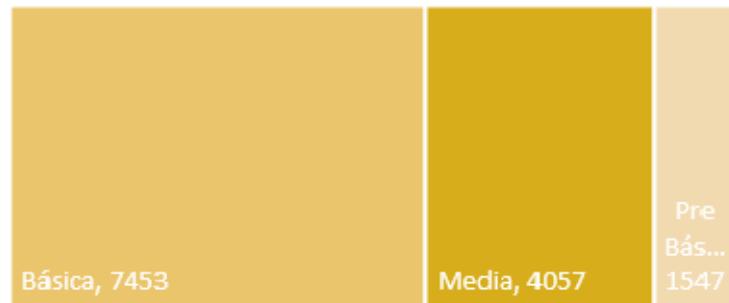
Situación en Chile

Nivel Educativo	Cantidad de Servicios Diarios
Pre Kinder (D+A)	190.627
Kinder (D+A)	229.433
E. Básica (D+A)	2.259.036
E. Media (D+A)	801.123
Adultos (Vespertino)	23.822
TOTAL SERVICIOS	3.504.041

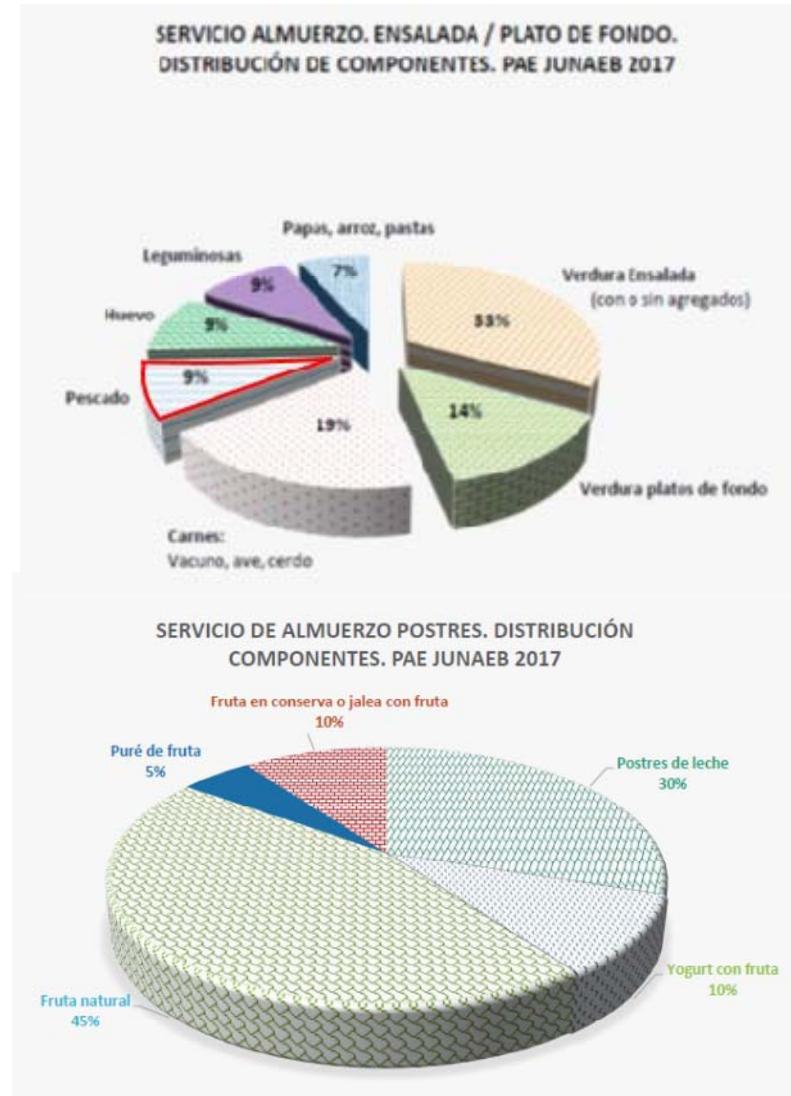
Fuente: JUNAEB

LA ALIMENTACION ESCOLAR EN VALPARAISO

Distribución de almuerzos según beneficiarios - Valparaíso



■ Pre Básica ■ Básica ■ Media ■



Fuente: JUNAEB

La investigación

El Problema - **Región**

En América Latina y el Caribe vivimos 650 millones de personas.

20,9 % de la población vive en estado de inseguridad alimentaria.

42,5 millones de personas padecen hambre.

Pero...

Cerca del 58 % de los habitantes de la región vive con sobrepeso

Esto equivale a unos 370 millones de personas y 140 millones de estos son obesos.

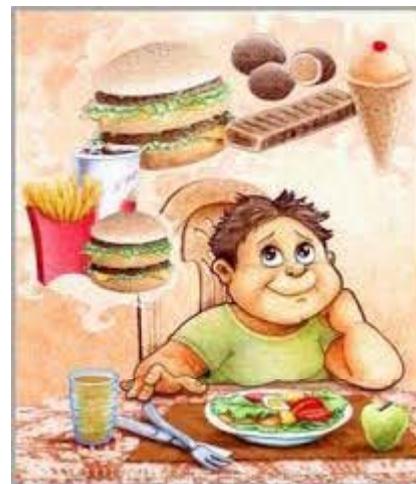
La investigación

El Problema - Chile

Inseguridad alimentaria sólo
3,8% de la población

Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), advierte que en Chile 25% de los niños tiene sobrepeso y el 25% ya sufre de obesidad según los propios datos de la JUNAEB.

Se señala que el 70% de los niños va a ser obeso en el corto plazo

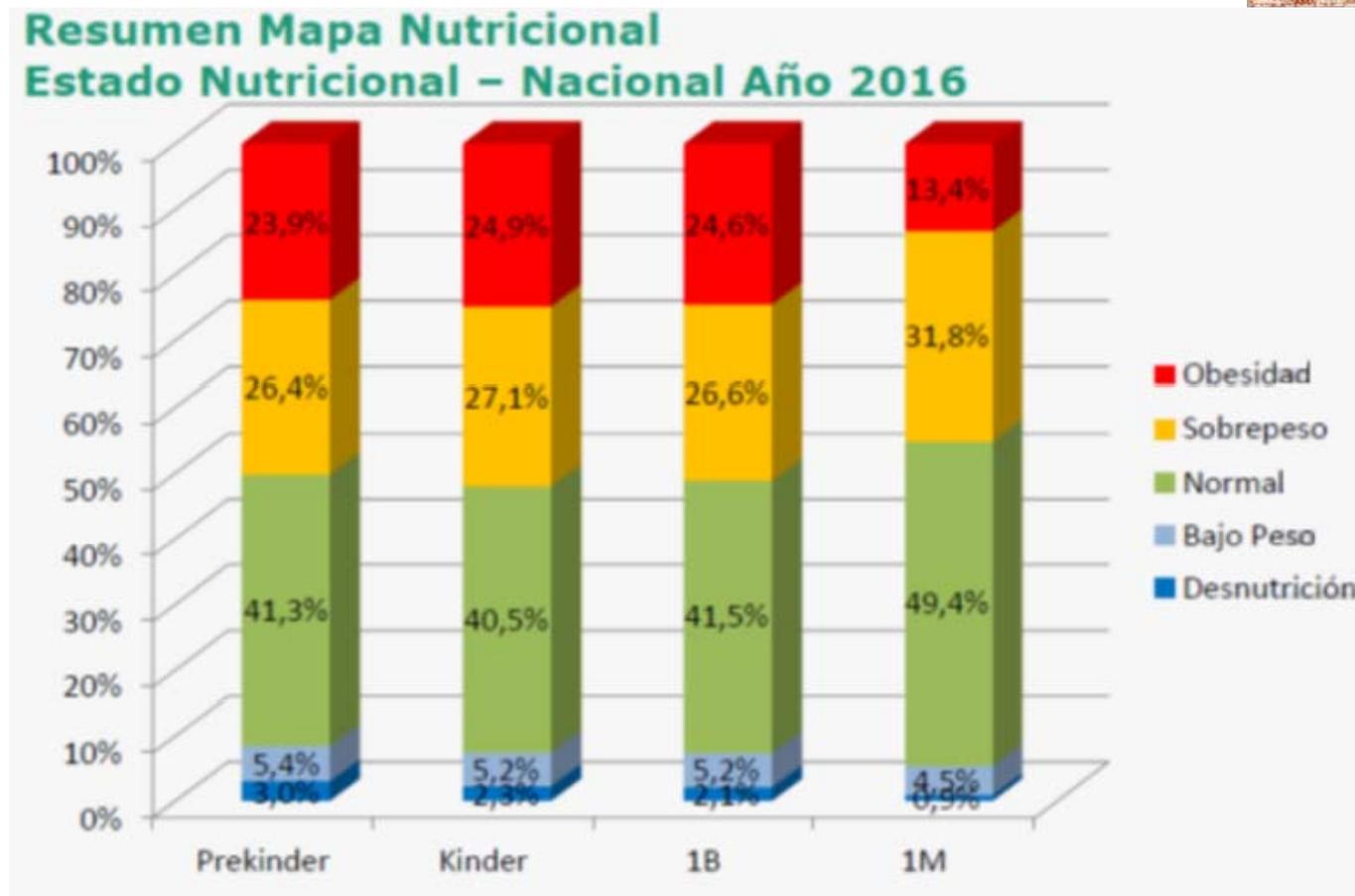


Pre-kínder aumentó en un 1,1% su nivel de obesidad respecto al estudio anterior, pasando del 22,8% al 23,9%

Niños de 11 y 12 años de edad es el nivel que más ha aumentado su prevalencia de sobrepeso y obesidad en los últimos 6 años, con una medición de 36,1% en 2011 y un 45,2% en 2016.

La investigación

El Problema - Chile



Fuente: JUNAEB

OBJETIVOS

Objetivo general:

Disponer de datos sobre el grado de inclusión de pescado en la alimentación destinada a los escolares obtenidos sobre la misma base de recopilación que serán comparables, en la alimentación destinada a los niños y jóvenes en el sistema escolar de Valparaíso.

Objetivos específicos:

1. Determinar si existe aporte de proteína proveniente de recursos hidrobiológicos en la alimentación escolar acorde a los parámetros de OMS y FAO.
2. Captar la percepción de la importancia del pescado en la alimentación de parte de todos los participantes del sistema.
3. Validar este instrumento como apto para ser utilizado en otros países de forma de poder efectuar una comparación útil.

METODOLOGIA

Obtención de datos objetivos

- documentos oficiales
- recopilación bibliográfica

Obtención de datos operativos

- Instrumento de colecta
 - Entrevista semi estructurada
 - Diferencial según destinatario
 - Preguntas generales y específicas
 - Responsable administrativo del sistema
 - Directores de establecimientos
 - Operadores de alimentos responsables de la preparación.
 - Profesores
 - Padres y Alumnos

METODOLOGIA

	Instituciones	Matrícula alumnos	Beneficiarios alumnos	Directores	Profesores	Manipuladoras alimentos
TOTAL	54	18500	13057	16	950	250
Encuesta	15	700	700	16	147	57
%	27,7	3,8	5,4	100	15,5	22,8

METODOLOGIA

Entrevistas Responsables administrativos del sistema

1. ¿De quién depende su cargo?
2. ¿Quiénes dependen directamente de Ud.?
3. ¿Cuáles son las principales funciones de su cargo y sus colaboradores inmediatos?
4. ¿Cuál es la importancia del sistema según su visión?
5. La amplitud del sistema, ¿Es Suficiente?
6. ¿Cómo funciona el sistema?
7. ¿Cómo se define la inclusión de alimentos en los menús?
8. ¿Se utiliza pescado en el menú?
9. ¿Cantidades, periodicidad, formas de preparación?
10. ¿Cuáles son los Métodos de evaluación del sistema?
11. ¿Con qué frecuencia se evalúa?
12. ¿Con qué personas sugiere que podamos entrevistarnos para profundizar en la investigación?

METODOLOGIA

Entrevistas

Directores de establecimientos

1. ¿De quién depende su cargo?
2. ¿Quiénes dependen directamente de Ud.?
3. ¿Cuál es la importancia de la ALIMENTACIÓN ESCOLAR según su visión?
4. La amplitud del sistema, ¿Es Suficiente?
5. ¿Cuáles son sus responsabilidades en cuanto a la Alimentación en su Escuela?
6. ¿Se utiliza pescado en el menú? En caso positivo: ¿En qué cantidades, periodicidad y formas de preparación?

1 vez por semana
2 veces por semana
Más de 2 veces por semana

Porciones de 50 g.
Porciones de 80 g.
Porciones de más de 80 g.

Al horno
Frito
Guisados
Ensalada

7. ¿Qué importancia le adjudica a la inclusión de pescado en la alimentación escolar?
8. ¿Se registra el consumo en los alumnos? Indique método en caso positivo.
9. ¿Con qué frecuencia se evalúa el sistema?
10. ¿Con qué personas sugiere que podamos entrevistarnos para profundizar en la investigación?

METODOLOGIA

Entrevistas

Profesores

1. ¿Cuántas horas está en contacto diariamente con sus alumnos?
Menos de 2 horas
De 2 a 4 horas
Más de 4 horas
2. ¿Cuál es la importancia de la ALIMENTACIÓN ESCOLAR según su visión?
3. ¿Entiende que el sistema actual es suficiente?
4. ¿Cuáles son sus responsabilidades en cuanto a la Alimentación de sus alumnos?
5. ¿Qué importancia le adjudica a la inclusión de pescado en la alimentación escolar?
6. ¿Se utiliza pescado en el menú? En caso positivo: ¿En qué cantidades, periodicidad y formas de preparación?

1 vez por semana
2 veces por semana
Más de 2 veces por semana

Porciones de 50 g.
Porciones de 80 g.
Porciones de más de 80 g.

Al horno
Frito
Guisados
Ensalada

7. ¿En sus clases, estimula el consumo de pescado en los alumnos? ¿De qué forma?
8. Nos interesa especialmente su opinión. ¿Qué mejoras sugiere al sistema actualmente aplicado a la Alimentación Escolar?

METODOLOGIA

Entrevistas

Manipuladores de alimentos.

1. ¿Cuál es la importancia de la ALIMENTACIÓN ESCOLAR según su visión?
 - a) Desarrollo del niño.
 - b) Evitar enfermedades
 - c) Mejores condiciones para estudiar
 - d) Es política de Estado
 - e) Es un buen negocio
 - f) No es necesaria
2. ¿Cuántas horas está en contacto diariamente con la preparación de alimentos escolares?
 - a) Menos de 2 horas
 - b) De 2 a 4 horas
 - c) Más de 4 horas
3. ¿Qué importancia tiene para usted la inclusión de pescado en la alimentación escolar?
 - a) No es importante
 - b) Tiene cierta importancia
 - c) Tiene mucha importancia
4. ¿Cree que el pescado es beneficioso para la alimentación de los niños?

Si	No
----	----

METODOLOGIA

Entrevistas

Manipuladores de alimentos.

5. ¿Se utiliza pescado en el menú?

SI

No

En caso positivo, indique periodicidad, cantidades y formas de preparación.

1 vez por semana
2 veces por semana
Más de 2 veces por semana

Porciones de 50 g.
Porciones de 80 g.
Porciones de más de 80 g.

Al horno
Frito
Guisados
Ensalada

6. ¿Ha recibido instrucción en cuanto a Seguridad Alimentaria? ¿En qué consistió?

7. Nos interesa especialmente su opinión. ¿Qué mejoras sugiere al sistema actualmente aplicado a la Alimentación Escolar?

METODOLOGIA

Entrevistas

Alumnos.

¿Te gusta comer en la escuela?



¿Comes en la escuela todos los días?



Cuando hay legumbres la comida me parece...



Cuando hay pescado la comida me parece...



Cuando hay carne la comida me parece...



Me gustaría comer más veces a la semana ...

Legumbres

Pescado

Carne

RESULTADOS

ENTREVISTAS:

A. Jefa Regional del PAE de JUNAEB

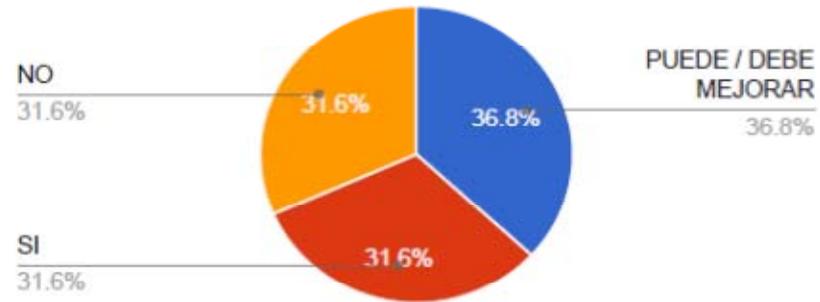
- a. el sistema funciona mediante un sistema de licitación pública, el cual se realiza desde el nivel central de JUNAEB cada 3 años.
- b. Métodos de evaluación del sistema
 - a. evaluación de la aceptabilidad
 - b. cada 2 meses se evalúan 18 establecimientos distintos.
 - c. si se obtiene un porcentaje menor al 85%, se debe solicitar a la empresa algún plan de acción que tienda a realizar mejoras en la preparación evaluada, a fin de aumentar su aceptabilidad.
- d. En junio de 2016 se midió la aceptabilidad de preparaciones en base a pescado, en donde se obtuvo un 80% de aceptabilidad general.

RESULTADOS

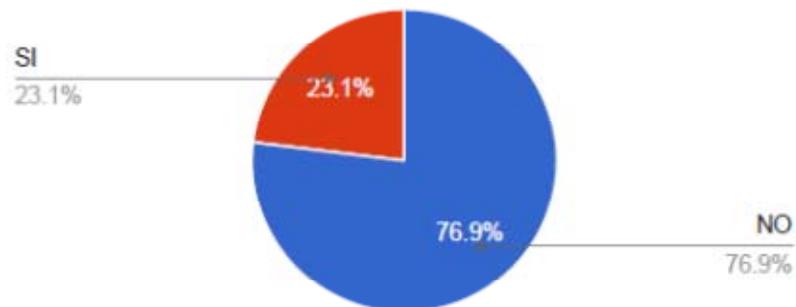
ENTREVISTAS:

B. Directores

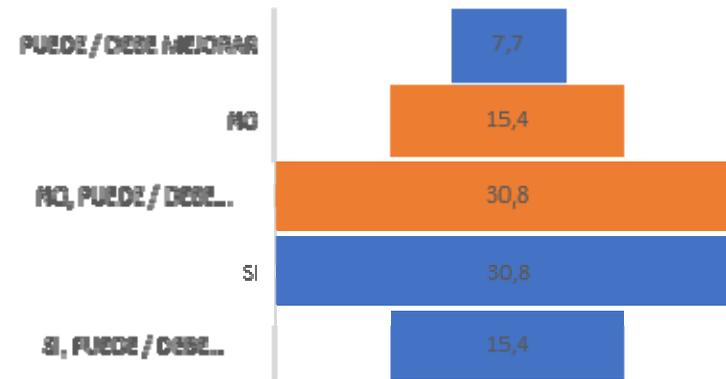
4 - La amplitud del sistema, es suficiente?



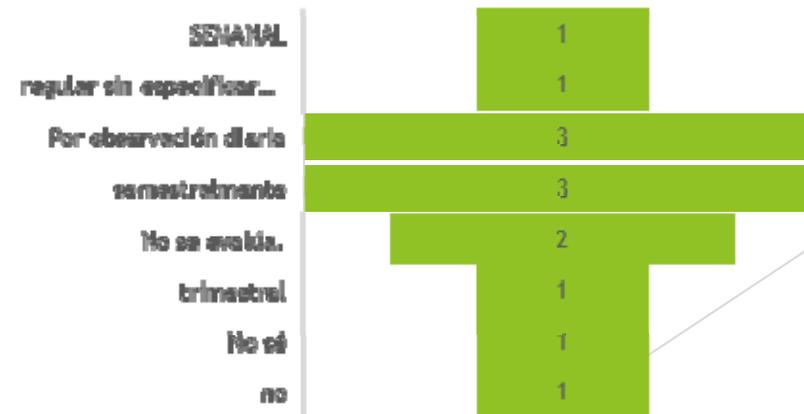
8 - Se registra el consumo en los alumnos?



La amplitud del sistema, es suficiente?



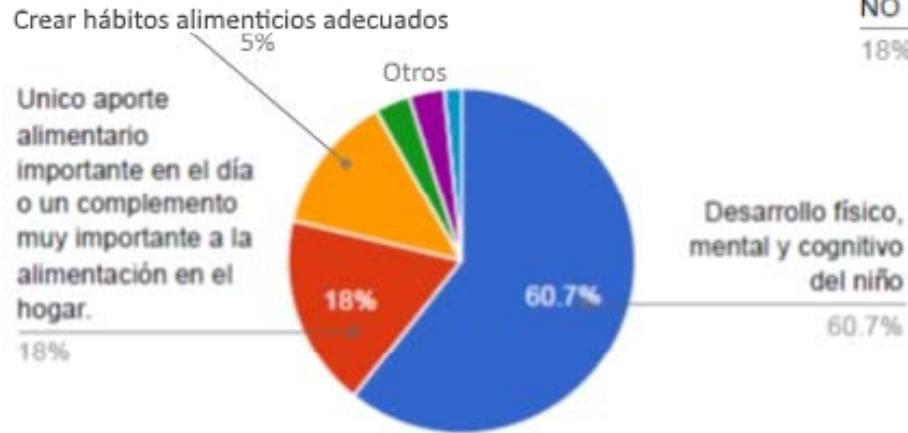
¿Con qué frecuencia se evalúa el sistema?



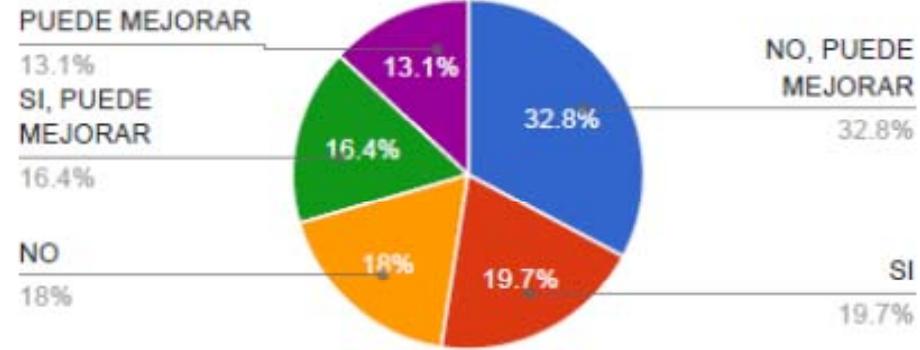
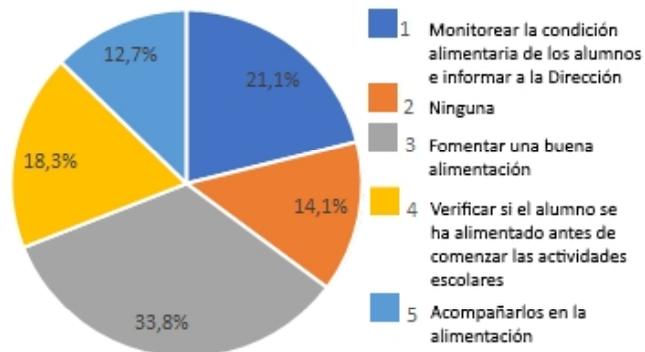
RESULTADOS

ENTREVISTAS:

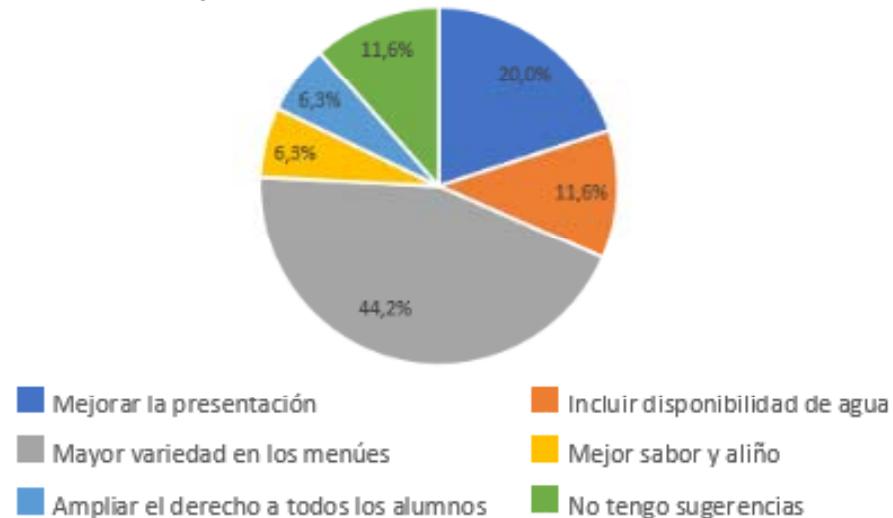
C. Profesores



Responsabilidades en cuanto a la alimentación de los alumnos



Qué mejoras sugiere al sistema actualmente aplicado a la alimentación escolar?

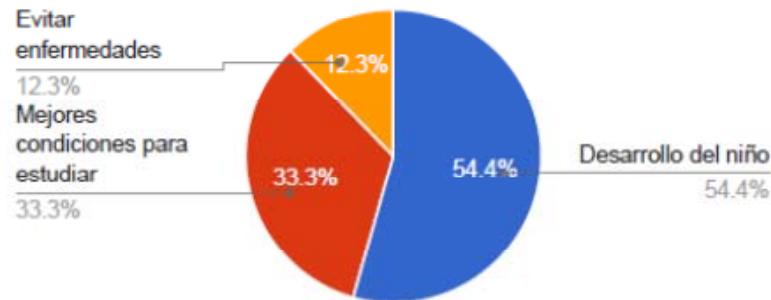


RESULTADOS

ENTREVISTAS:

D. Manipuladores de alimentos

1 - Importancia de la Alimentación escolar.



1 vez por semana	67,6%
2 veces por semana	24,3%
Más de 2 veces por semana	2,7%

Porciones de 50 g.	8,1%
Porciones de 80 g.	59,5%
Porciones de más de 80 g.	29,7%

Al horno	64,9%
Frito	0,0%
Guisados	56,8%
Ensalada	62,2%
No sé	0,0%



- Más variedad en el menú
- Incluir más fruta como postre.
- Mejor calidad de insumos.
- Consultar a los niños sobre sus gustos.
- Incluir leche o agua en las mesas.
- Educar a los alumnos en alimentación que reciben

RESULTADOS

ENTREVISTAS:

Manipuladores de alimentos

1 vez por semana	67,6%
2 veces por semana	24,3%
Más de 2 veces por semana	2,7%

Porciones de 50 g.	8,1%
Porciones de 80 g.	59,5%
Porciones de más de 80 g.	29,7%

Al horno	64,9%
Frito	0,0%
Guisados	56,8%
Ensalada	62,2%
No sé	0,0%

Profesores

1 vez por semana	59%
2 veces por semana	13,1%
Más de 2 veces por semana	4,9%

Porciones de 50 g.	39,3%
Porciones de 80 g.	26,2%
Porciones de más de 80 g.	3,3%

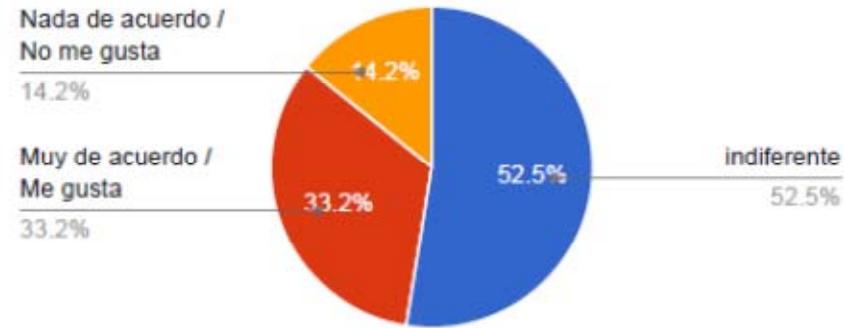
Al horno	37,7%
Frito	21,3%
Guisados	37,7%
Ensalada	18%
No sé	23%

RESULTADOS

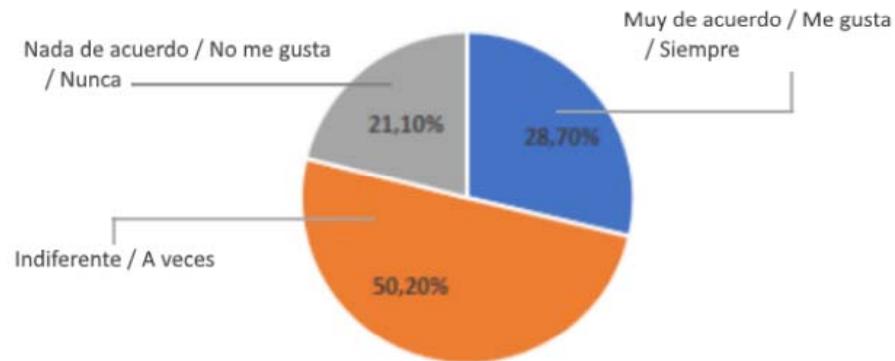
ENTREVISTAS:

E. Alumnos

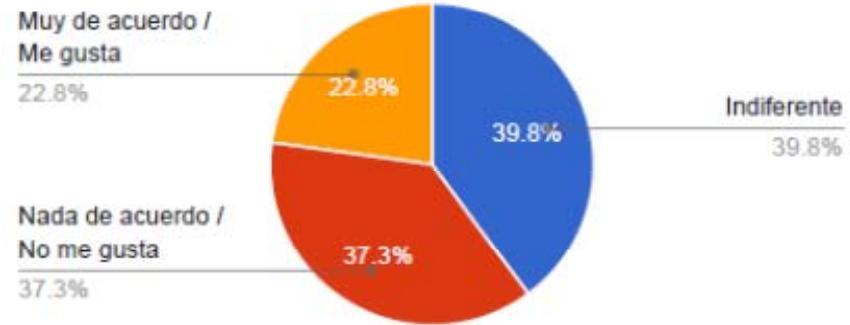
¿Te gusta comer en la escuela?



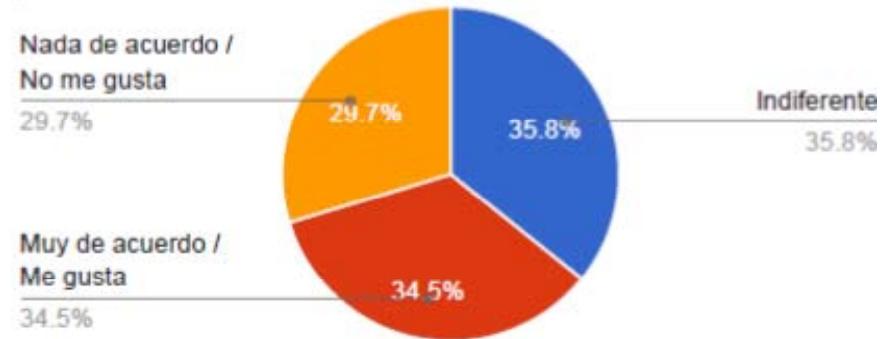
¿Comes en la escuela todos los días?



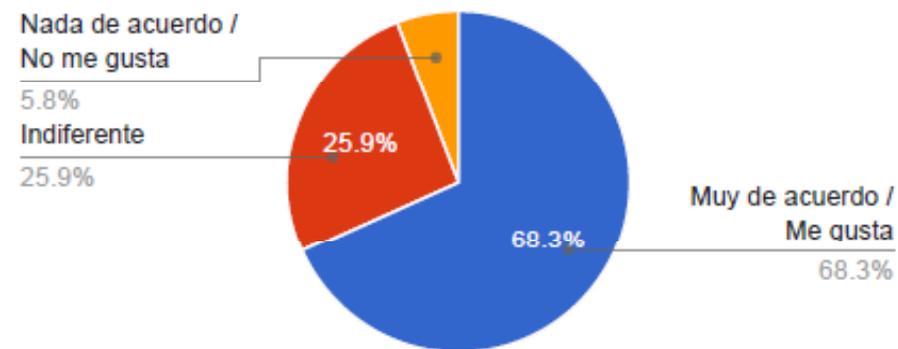
3 - Cuando hay LEGUMBRES, la comida me parece ...



4 - Cuando hay PESCADO, la comida me parece ...



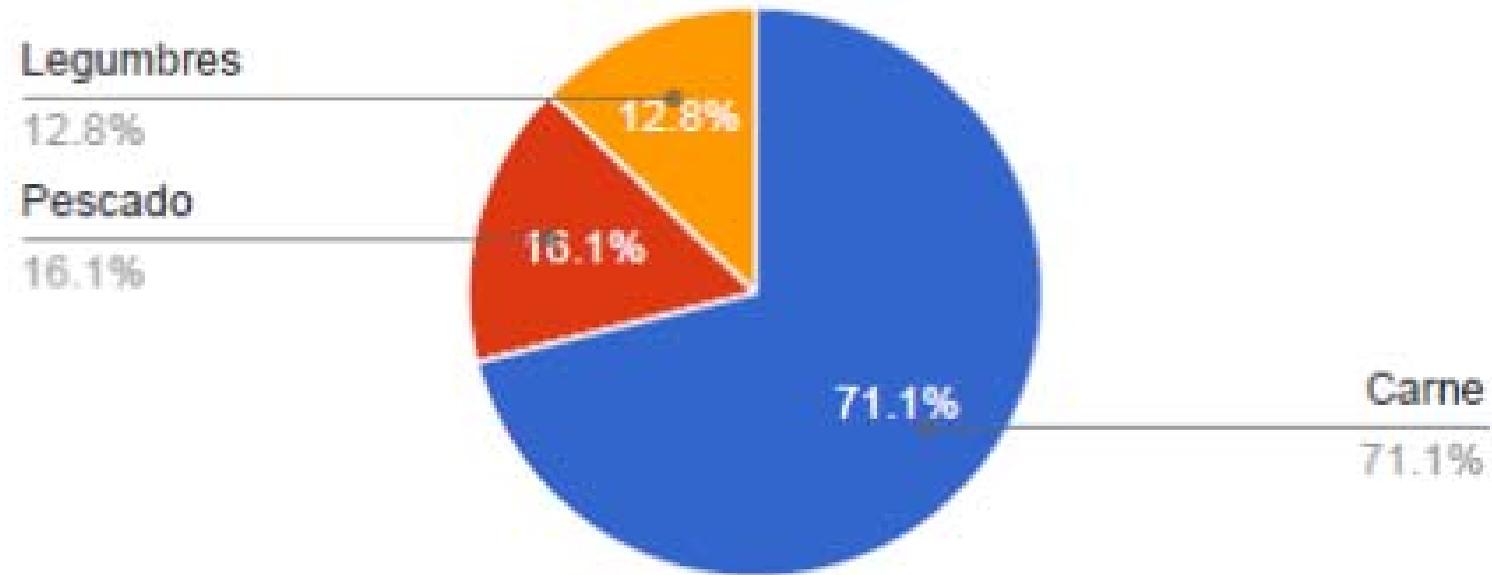
5 - Cuando hay CARNE, la comida me parece ...



RESULTADOS

ENTREVISTAS:
E. Alumnos

Me gustaría comer más veces a la semana ...



CONCLUSIONES

Se pudo disponer de datos sobre el grado de inclusión de pescado en la alimentación destinada a los niños y jóvenes en el sistema escolar de Valparaíso.

Existe aporte de proteína proveniente de recursos hidrobiológicos en la alimentación escolar **aunque quedan dudas** que sea acorde a los parámetros de OMS y FAO. Se requiere más análisis

Existe la percepción en todos los actores del sistema sobre la importancia del pescado en la alimentación escolar.

Validación del instrumento como apto para obtener información útil y oportuna.

Puede ser utilizado en otros países de forma de poder efectuar una comparación útil.

CONCLUSIONES

Las MEJORAS SUGERIDAS merecen ser atendidas.

- Mejorar insumos
- Variar menús - Presentación.
- Evaluar “desconche”

Inclusión de pescado fresco en la dieta. CMS congelada. Inclusión de micronutrientes.

Los PROBLEMAS OBSERVADOS deben ser la base para el mejoramiento del sistema.

Muchas veces es la única comida buena.

CONCLUSIONES

CONTRALORIA GENERAL DE LA REPÚBLICA - Informe 849/16 del
21/06/17

- Evaluados período 2015-2016 de un universo de 1790 establecimientos de Área Metropolitana de Santiago, encontró falta manipuladores, fallas higiene, falta de equipamiento, mala calidad de insumos, alteraciones refrigeración, contaminación cruzada, inadecuado manejo de aguas residuales, etc.

No existen muchas denuncias de intoxicaciones alimentarias en el sistema. En Chile se denuncian entre 1000 y 1200 ETA por año.



jeckalfa@gmail.com
juan_cerda_silva@yahoo.es

<http://redpan2016.wixsite.com/redpan>