



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares Proyecto FAO - TCP/INT/3605 (D)

El proyecto contará con el apoyo técnico de la Organización
Intergubernamental Latinoamericana, INFOPESCA

Nelson Avdalov

Génesis del Proyecto

III Foro Internacional sobre Introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar
8 a 10 de noviembre de 2017 - Buenos Aires, Argentina



Objetivo estratégico:

Contribuir a la erradicación del hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición.

Mejorar las capacidades de los gobiernos y las partes interesadas para elaborar marcos normativos sectoriales e intersectoriales y planes y programas de inversión para la seguridad alimentaria y la nutrición.

Países beneficiarios: Angola, Honduras y Perú

País de estudio: Uruguay

PRODUCTO 1

Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares

Actividades

- 1.1 Realizar diagnósticos nacionales
- 1.2 Análisis y discusión de los diagnósticos nacionales
- 1.3 Tour de estudio en Uruguay
- 1.4 Validación de las estrategias nacionales
- 1.5 Difusión de los resultados

PRODUCTO 1

1.1 Realizar diagnósticos nacionales

1.2 Análisis y discusión de los diagnósticos nacionales

Para la elaboración se preparó previamente una Guía para la realización de los diagnósticos nacionales

PRODUCTO 1

1.3 Tour de estudio en Uruguay

1.4 Validación de las estrategias nacionales

Cada Consultor Nacional será responsable de organizar un taller en su país para presentar, discutir y validar las estrategias una vez elaboradas.

1.5 Difusión de los resultados

El Consultor Internacional será responsable de organizar un taller interregional que tendrá la finalidad de presentar y difundir los **resultados y logros obtenidos por el proyecto**, y a la vez actuar como multiplicador de los resultados y las actividades desarrolladas.

PRODUCTO 2

Fortalecimiento de capacidades técnicas de 30 nacionales, por cada país, en aspectos de nutrición infantil y aspectos nutricionales del pescado (para la promoción de una dieta saludable en la alimentación a nivel escolar)

Actividades

2.1 Elaboración de un guía sobre “Ventajas del consumo del pescado y un recetario de pescado destinado a la alimentación escolar” adecuado a cada realidad

2.2 Capacitación a nivel político y técnicos sobre ventajas del consumo del pescado

PRODUCTO 2

Redacción de una “Guía” dirigido a los niños de edad escolar.

Esta guía incluye una descripción sobre los principales nutrientes del pescado sus ventajas comparativas con otros alimentos y un recetario con las formas de preparación más simples y adaptadas a las especies de peces factibles de ser utilizadas y a los alimentos locales.

PRODUCTO 2



Contenido

Prologo

Anatomía y fisiología de los peces

Recursos pesqueros del país

Tipos de pesca

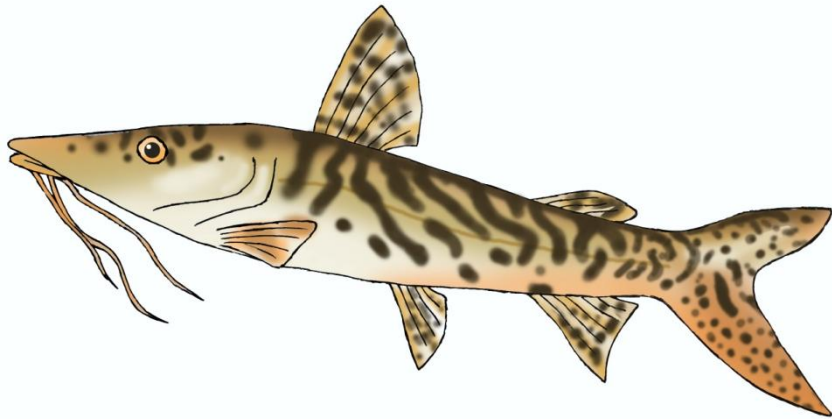
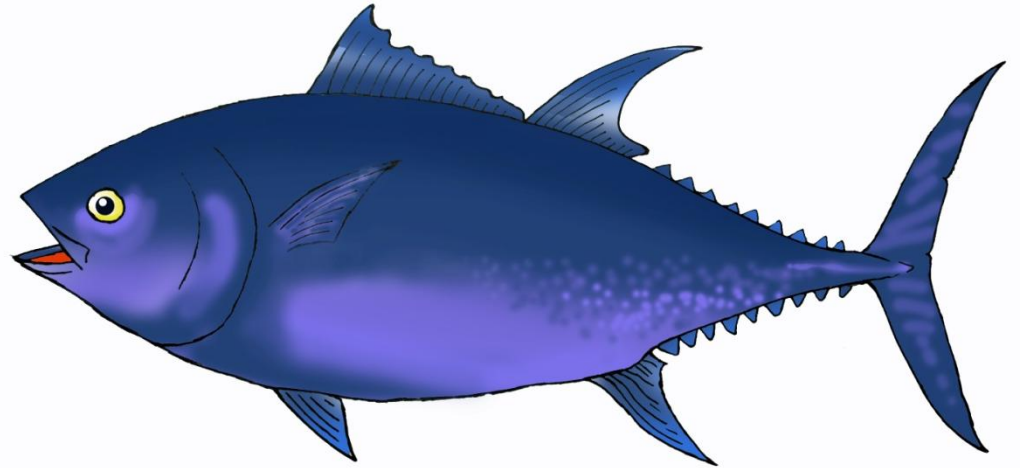
Acuicultura

El pescado como alimento

Recomendaciones para comprar y consumir

Recetas

PRODUCTO 2



PRODUCTO 2

2.2 Capacitación a nivel político y técnicos sobre ventajas del consumo del pescado

Dos seminarios en cada país sobre las ventajas del consumo de pescado en la alimentación escolar así como la importancia de una alimentación balanceada.

Uno a nivel político sobre los avances científicos sobre las probadas evidencias científicas de la importancia del pescado en la nutrición infantil y escolar.

Otro seminario dirigido a médicos, nutricionistas científicos, pediatras, tecnólogos, y personal vinculados de alguna forma a la alimentación escolar.



**Hacer hincapié en los
aspectos sanitarios**

PRODUCTO 2

Bases para el Programa de la capacitación:

- Bases anatómicas y fisiológicas de los peces
- El pescado como alimento
- Las proteínas
- Las vitaminas y minerales
- Los minerales
- Los ácidos grasos Omega 3
- Riesgos y beneficios del consumo de pescado
- Deterioro del pescado
- Evaluación de la frescura del pescado
- La importancia del Hielo
- Inocuidad de los productos pesqueros
- Enfermedades transmitidas por los productos pesqueros
- Los microorganismos Bacterias y virus Biotoxinas
- Los parásitos
- Los productos tóxicos
- La manipulación y el procesamiento
- El agua
- El personal
- Las instalaciones Los equipos y utensilios
- El control de plagas
- El Transporte Limpieza y desinfección

PRODUCTO 3

Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

Actividades

- 3.1 Identificación de la zona y escuelas
- 3.2 Sensibilización de comunidades
- 3.3 Evaluación de productos pesqueros
- 3.4 Elaboración de productos pesqueros
- 3.5 Validación de productos pesqueros
- 3.6 Diseminación de las experiencias piloto

PRODUCTO 3

3.1 Identificación de la zona y escuelas

Los Consultores Nacionales, junto a las autoridades nacionales y en base a las informaciones del diagnóstico identificarán una comunidad en cada país para evaluar productos pesqueros aptos en menús escolares.

3.2 Sensibilización de comunidades

Los Consultores Nacionales serán responsables de organizar sesiones de sensibilización en las comunidades en cada país.

3.3 Evaluación de productos pesqueros

Los Consultores Nacionales serán responsables de evaluar productos pesqueros en su país (acceso, disponibilidad, tradiciones culturales) para los escolares, considerando particularmente las especies y hábitos regionales.

PRODUCTO 3

3.4 Elaboración de productos pesqueros

Los Consultores Nacionales de cada país será responsable de elaborar productos pesqueros adecuados y acordes a los requerimientos de los niños escolares.

Esta actividad desarrollada en una institución nacional que tiene la función, elaborar y analizar diferentes posibilidades de productos pesqueros adaptados al gusto y a las necesidades de los niños escolares. Se buscará desarrollar productos sanos, sabrosos, de fácil elaboración que incluyan otros ingredientes locales.

PRODUCTO 3

3.5 Validación de productos pesqueros

Los Consultores Nacionales serán responsables de testar los productos en una o dos escuelas de la comunidad identificada en cada país.

3.6 Diseminación de las experiencias piloto

Los Consultores Nacionales serán responsables de organizar un seminario nacional en cada país para presentar los resultados de las experiencias piloto y desarrollar guía para la expansión en otras unidades **educativas**

Algunos de los problemas a abordar

Alto costo del pescado

Las grandes empresas destinan sus productos a la exportación o a las grandes superficies suelen cotizar sus productos por encima de las posibilidades de compra de los PAE



Pequeñas y medianas empresas elaboran algunos productos de bajo costo y están intentando que sus productos puedan entrar en el circuito de alimentación escolar.

Las hamburguesas elaboradas a base de pulpa de pescado con recortes de la elaboración de filetes suele ser el producto que se adapta mas a esta condición (calidad, precio, aceptación).

Algunos de los problemas a abordar

Una alternativa sería comprar pescado a los pescadores artesanales y pequeños acuicultores.

Tienen algunas dificultades para poder ingresar al los sistemas de compras estatales, por dos motivos fundamentales:

- los aspectos legales y burocráticos de los sistemas de compra de los estados (hay que estar registrados, deben tener personería jurídica, etc.)
- poder ofrecer las mayores garantías en cuanto a calidad e inocuidad.



Algunos de los problemas a abordar

Vida útil relativamente limitada en algunos de los productos pesqueros

Los productos frescos (in natura)

Necesitan cadena de frío a 0°C, hielo y algún equipo básico como heladeras (refrigeradores) para mantener el producto.

La vida útil es limitada a unos pocos días.

Su utilización requiere de buena coordinación y planificación.

En el caso de que se quiera almacenar los productos se requiere de energía eléctrica para las heladeras o cámaras donde se almacene el producto.

Los productos deben llegar a la escuela con cierto grado de procesamiento o elaboración, pudiendo ser filetes, pulpa, postas, etc.

Las cocinas de las escuelas no tienen condiciones de procesar pescado.

Algunos de los problemas a abordar

Los productos congelados.

Necesitan cadena de frío a -18°C , y cámaras o freezers para almacenamiento del producto.

Requiere de energía eléctrica.

Tienen la ventaja de que se puede disponer de un stock, y se pueden almacenar durante muchos meses manteniendo en buenas condiciones las características nutricionales y organolépticas del producto.

