



Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura

## DIAGNÓSTICO SOBRE LA PROMOCIÓN E INCLUSIÓN DEL PESCADO EN LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL PERÚ



Elaborado por:

**David H. Mendoza Ramirez**

Consultor Nacional FAO en Pesca y Acuicultura

Proyecto TCP/INT/3605

**Febrero 2019**

## TABLA DE CONTENIDO

<b>1. Resumen Ejecutivo.....</b>	<b>2</b>
<b>2. Metodología.....</b>	<b>4</b>
2.1. Marco metodológico y conceptual .....	4
2.2. Fases del estudio.....	4
2.2.1. Fase preparatoria.....	4
2.2.2. Revisión bibliográfica .....	4
2.2.3. Entrevistas con actores clave .....	4
2.2.4. Sistematización y análisis de la información .....	5
2.2.5. Validación del informe del estudio nacional.....	5
2.3. Unidades de investigación .....	5
<b>3. Objetivos .....</b>	<b>5</b>
3.1. General .....	5
3.2. Específicos.....	5
<b>4. Descripción socio-demográfica de país .....</b>	<b>6</b>
<b>5. Descripción del sector pesquero y características del consumo de pescado .....</b>	<b>14</b>
<b>6. Antecedentes sobre acciones público y privadas para la promoción del consumo de pescado en el Perú, con énfasis en la alimentación escolar.....</b>	<b>22</b>
<b>7. La oferta de productos hidrobiológicos incluidos en las escuelas .....</b>	<b>37</b>
<b>8. Estimación de la demanda de pescado en escuelas .....</b>	<b>40</b>
<b>9. Problemas existentes que limitan la promoción e inclusión de productos pesqueros / acuícolas .....</b>	<b>44</b>
<b>10. Condiciones para la inclusión de productos hidrobiológicos en las compras públicas .....</b>	<b>46</b>
<b>11. Estrategias desarrolladas en la región vinculadas a la promoción del consumo de pescado en niños en edad escolar.....</b>	<b>47</b>
11.1. Caso de Chile.....	47
11.2. Caso de Brasil.....	48
11.3. Caso de México.....	49
11.4. Caso de Uruguay .....	50
11.5. Caso de Colombia.....	51
<b>12. Análisis FODA sobre la promoción e inclusión del consumo de pescado en las escuelas.....</b>	<b>52</b>
<b>13. Conclusiones .....</b>	<b>54</b>
<b>anexo 1. Listado de agentes clave entrevistados.....</b>	<b>56</b>
<b>anexo 2. Participantes en taller de validación del diagnóstico .....</b>	<b>57</b>
<b>anexo 3. Listado de productos desarrollados por el ITP .....</b>	<b>59</b>
<b>anexo 4. Volumen de productos hidrobiológicos entregado por unidad territorial de Qali Warma, 2014 – 2019 (*) .....</b>	<b>61</b>

## 1. RESUMEN EJECUTIVO

El Perú es uno de los principales países pesqueros a nivel mundial y el principal país pesquero a nivel de América Latina y El Caribe, con una producción pesquera que alcanza poco más de 4.29 millones de t y de las cuales el 25.21% se destina al consumo humano directo – CHD (1.08 millones de t), convirtiéndolo en un importante proveedor de proteína de origen hidrobiológico, con una gran calidad y aporte nutricional.

El mercado nacional en el 2017 absorbió poco más de 690.5 mil t de productos destinados al CHD de la cual, el 81.5% (562.9 mil t) corresponde a productos peruanos y el 18.5% (127.6 mil t) a productos importados.

A pesar de ello, en el 2017, las tasas de desnutrición crónica y anemia en niños y niñas menores de 5 años han registrado niveles de 12.88% y 43.61% respectivamente; además, los malos hábitos alimenticios vienen generando niveles de sobrepeso y obesidad de 6.39% y 1.59% respectivamente. Cabe indicar que en el 2014 se hizo una medición de las tasas de sobrepeso en niños y niñas de 5 a 9 años registrándose niveles de 17.5% y en la obesidad niveles de 14.8%; asimismo, en adolescentes de 10 a 19 años el nivel de sobrepeso alcanzó 18.5% y de obesidad el 7.5%.

Las acciones de promoción e inclusión del consumo de pescado en la alimentación en general, se remontan a la década de los 70' con diversas acciones promovidas por el Estado peruano a través de la Empresa Peruana de Servicios Pesqueros (EPSEP) a fin de generar hábitos iniciales del consumo de pescado, como lo fue con el jurel congelado en zonas altoandinas y luego, con diversas acciones de promoción del consumo de pequeños pelágicos como la anchoveta en zonas de bajo consumo, siendo esto ejecutado por el ex Instituto Tecnológico Pesquero del Perú con el apoyo de la FAO y posteriormente dando una mejor institucionalidad a la promoción del consumo de pescado con la creación del Programa Nacional “A Comer Pescado” (PNACP), el cual cuenta con una estrategia de Intervención denominada PescaEduca, la cual tiene incidencia directa en escuelas y que además, atiende a la comunidad educativa en general, con el propósito de generar hábitos de alimentación saludables a partir del consumo de pescado. Cabe indicar que, en su ámbito de intervención, ha tenido resultados iniciales alentadores en el incremento de la frecuencia del consumo de pescado en escolares, generando una demanda informada sobre el consumo de pescado.

Por otro lado, se tiene al Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma” (PNAEQW) el cual brinda el servicio de alimentación en escuelas de nivel inicial y primaria a través de desayunos o desayunos + almuerzos con una cobertura de 63 110 escuelas públicas y 3 828 693 niños y niñas; sin embargo, la inclusión del pescado en esta población aún es mínima, variando la frecuencia de raciones con pescado entre 0.5 a 2 veces por semana según sus Unidades Territoriales de intervención, brindando una oferta proyectada en 2019 de 8.6 mil t. Cabe precisar que, la recomendación brindada por FAO, OMS/OPS sobre la frecuencia de consumo de pescado es de 3 veces por semana, por lo que, bajo dicha consideración, la demanda potencial proyectada se sería de 22,7 mil t, de esta manera, estimando una brecha de atención proyectada y estimada de 14,0 mil t en filetes, trozos o porciones de pescado.

La cobertura de los servicios de promoción del consumo de pescado en la comunidad educativa que conduce el PNACP a pesar de sus resultados iniciales alentadores, aún resulta limitada y no opera a nivel nacional; la oferta de productos hidrobiológicos que se brinda a través de los servicios alimentarios del PNAEQW aún es limitada por las preferencias de consumo de los niños y niñas, una limitada oferta que cumple con los estándares de calidad PNAEQW y las pocas acciones de promoción del consumo de

pescado. Además, las acciones del PNACP y del PNAEQW no se vienen articulando entre sí, presentándose ello como un potencial importante a ser desarrollado.

Asimismo, en el país existen instituciones privadas y públicas, así como Gobiernos Regionales que han promovido el consumo de pescado en activaciones, campañas promocionales, ferias, distribución de pescado en escuelas, entre otros, pero que no se han articulados con los Programas existentes. Además, se han podido generar algunos emprendimientos locales que han logrado generar productos pesqueros que se vienen incluyendo en escuelas, teniendo esto un enfoque importante de desarrollo local y territorial donde operan los Programas antes mencionados.

En el Perú, se generaron políticas importantes que establecían la obligatoriedad de compra de anchoveta y pota para los programas de alimentación y servicios de alimentación de instituciones públicas, pero que éstos fueron derogados; sin embargo, existen otros marcos normativos importantes que orientan la alimentación saludable, se han generado Guías Alimentarias aprobadas por el Ministerio de Salud que promueven el consumo de pescado con una frecuencia de 2 veces a más por semana, teniendo además como un principio el aprovechamiento de la biodiversidad y la agricultura familiar que incluye a la pesca artesanal y la acuicultura; asimismo, se tiene el Plan Multisectorial de Lucha contra la Anemia que favorece intervenciones en el entorno la cual incluye la promoción de productos pecuarios ricos en hierro, y en donde se puede considerar la promoción del consumo de pescado, por lo cual se tendría un marco apropiado para la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar y en las familias.

Aún persisten problemas estructurales como la escasa cadena de frío en las diversas zonas del país para la distribución de pescado fresco refrigerado y congelado; y además una baja infraestructura educativa con cocinas, comedores y almacenes adecuados para promover la alimentación saludable y nutrición, siendo que según el PNAEQW el 47% de escuelas cuentan almacenes adecuados, 64% cuenta con una cocina exclusiva para la preparación de alimentos y el 36% cuenta con ambientes exclusivos para brindar una adecuada alimentación.

Finalmente, se han identificado diversas fortalezas y oportunidades que permitirían vislumbrar una adecuada estrategia que involucre a diversas instituciones públicas y privadas, a fin de favorecer la promoción del consumo de productos hidrobiológicos en las escuelas, en la comunidad educativa, en las familias y su entorno; así como incluir de manera más frecuente el pescado en los menús escolares, generar las facilidades esenciales adecuadas para un adecuado ambiente de alimentación y nutrición en las escuelas e incluso, que las acciones de promoción del consumo de pescado e inclusión del pescado en las compras públicas permitan favorecer el desarrollo local y territorial.

## **2. METODOLOGÍA**

### **2.1. Marco metodológico y conceptual**

La metodología para la elaboración del diagnóstico fue coordinada con FAO, INFOPECA y el Programa Nacional “A Comer Pescado”, en su calidad de contraparte nacional del proyecto; ésta ha considerado una revisión descriptiva y documental de diversas iniciativas vinculadas a la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar, además de un breve análisis cualitativo y cuantitativo respecto a la demanda de productos hidrobiológicos por parte de escolares.

Asimismo, se recopiló información de los censos y la encuesta ENDES<sup>1</sup>, ENAHO<sup>2</sup>, bases de datos de Qali Warma, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) el Programa Nacional “A Comer Pescado”, anuarios estadísticos de pesca y acuicultura del Ministerio de la Producción (PRODUCE), siendo todo ello proporcionado por fuentes oficiales y los mismos sitios web de las instituciones.

El estudio se llevó a cabo a través de un proceso consultivo, en el cual participó el consultor nacional del proyecto, en acción conjunta con el punto focal que representa al Programa Nacional “A Comer Pescado” y entrevistas con instituciones públicas y privadas, con intereses legítimos en la mejora de la alimentación, promoción e introducción del pescado en la alimentación escolar.

### **2.2. Fases del estudio**

El presente diagnóstico se desarrolló mediante un proceso que incluyó las siguientes fases: i) *fase preparatoria*; ii) *revisión bibliográfica*; iii) *entrevista con actores clave*; iv) *sistematización y análisis de información* y; iv) *elaboración del borrador del diagnóstico de la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar, incluyendo su presentación y validación en un taller participativo*.

#### **2.2.1. Fase preparatoria**

Esta fase consistió en el diseño de un plan de trabajo que, entre otros, incluyó el proceso de elaboración del diagnóstico de la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar en el Perú, las acciones público y privadas enfocadas a la promoción e inclusión del pescado, la identificación de agentes clave para el desarrollo de entrevistas y el diseño del esquema de diagnóstico.

#### **2.2.2. Revisión bibliográfica**

Esta fase consistió en una investigación y recopilación de documentos, informes, normas legales relacionados a la temática. Los documentos e informes se obtuvieron directamente de las instituciones públicas y privadas como el PNACP, la Sociedad Nacional de Pesquería, la Sociedad Nacional de Industrias, la Municipalidad Metropolitana de Lima, el Ministerio de la Producción, el PNAEQW, entre otros.

#### **2.2.3. Entrevistas con actores clave**

Se realizaron entrevistas a funcionarios clave de instituciones, programas, empresas y gremios empresariales, vinculados con la producción, promoción e inclusión del

---

<sup>1</sup> Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES)

<sup>2</sup> Encuesta Nacional de Hogares (ENAHO)

pescado en la alimentación, con énfasis en la alimentación escolar. La lista de entrevistados se encuentra en Anexo 1.

#### **2.2.4. Sistematización y análisis de la información**

Esta fase consistió en sistematizar y ordenar la información obtenida de las diversas fuentes. La secuencia de información de los instrumentos se ha mantenido al hacer el análisis y al redactar el presente documento.

#### **2.2.5. Validación del Informe del estudio nacional**

En esta fase, se solicitó a los actores clave la validación de las informaciones presentadas en el presente documento realizado en un Taller participativo. El punto focal revisó y brindó una retroalimentación al borrador del informe y brindaron su aprobación al diagnóstico final. La lista de participantes se encuentra en Anexo 2.

### **2.3. Unidades de investigación**

Las unidades de investigación del estudio fueron:

- a. Ministerio de la Producción (PRODUCE)
- b. Ministerio de Educación (MINEDU)
- c. Programa Nacional “A Comer Pescado” (PNACP)
- d. Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma” (PNAEQW)
- e. Programa Mundial de Alimentos (PMA)
- f. CITEpesquero del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP)
- g. Municipalidad Metropolitana de Lima
- h. Sociedad Nacional de Pesquería (SNP)
- i. Sociedad Nacional de Industrias (SNI)
- j. Tecnológica de Alimentos S.A (TASA)
- k. Pesquera Diamante S.A
- l. Cámara Peruana del Atún (CPA)

## **3. OBJETIVOS**

### **3.1. General**

Brindar un panorama general de las acciones desarrolladas por instituciones públicas y privadas sobre la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar, estimando además la oferta y demanda de pescado en los programas de alimentación escolar y los problemas que aún limitan la expansión del consumo de pescado en los escolares.

### **3.2. Específicos**

- Revisar aspectos demográficos generales enfocados al estado nutricional de los niños y niñas en la edad escolar en el país
- Describir el sector pesquero peruano y caracterizar el consumo de pescado en el país
- Identificar las iniciativas públicas y privadas desarrolladas para promover el consumo de pescado, con énfasis en escuelas y sus resultados

- Identificar la oferta de productos hidrobiológicos brindados y promovidos en las escuelas
- Estimar la demanda de productos hidrobiológicos en las escuelas atendidas por el programa de alimentación escolar
- Identificar problemas asociados a la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar
- Identificar experiencias relevantes a nivel de América Latina y El Caribe, vinculadas a la promoción del consumo de pescado
- Identificar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas para la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar.

#### 4. DESCRIPCIÓN SOCIO-DEMOGRÁFICA DE PAÍS

El Perú, es un país que se encuentra situado en la parte central y occidental de América del Sur, siendo el tercer país más grande de dicha zona, después de Brasil y Argentina; tiene un territorio con una superficie continental de 1' 285 215,60 km<sup>2</sup> la cual, se distribuye en tres regiones naturales como son: la costa con 136 232,85 km<sup>2</sup> (10,6%), la sierra con 404 842,91 km<sup>2</sup> (31,5%) y selva con 754 139,84 km<sup>2</sup> (57,9%). Además, tiene jurisdicción sobre el océano pacífico desde la costa hasta las 200 millas mar adentro, siendo que su mar tiene un área marítima de 991 194,97 km<sup>2</sup>, con una gran riqueza de recursos hidrobiológicos<sup>3</sup>.

El territorio peruano está dividido en 26 departamentos los cuales son administrados por Gobiernos Regionales, incluidas la Provincia Constitucional de El Callao y la capital nacional, la ciudad de Lima.

Figura N° 01 – Mapa geográfico del Perú

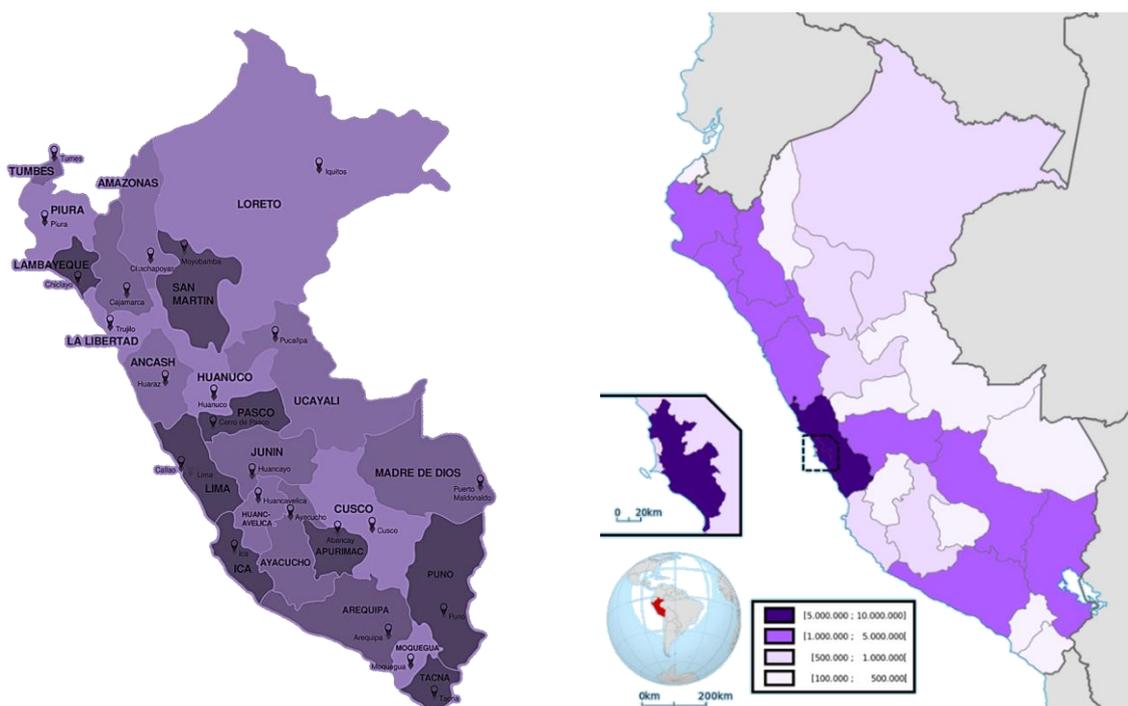


Elaborado: FAO, 2019

Fuente: INEI, 2018 y Peruvian Wonder Travel, 2017

<sup>3</sup> Guía de negocios e inversión en el Perú 2016/2017

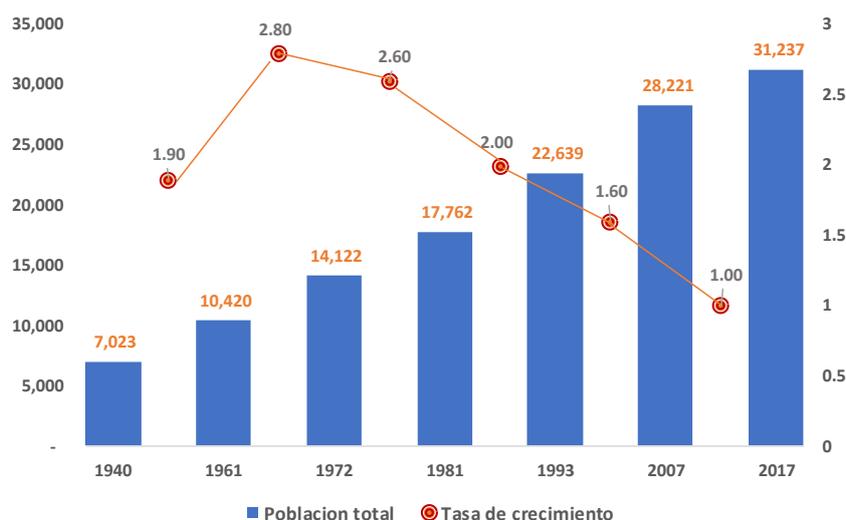
**Figura N° 02 – Mapa político y demográfico del Perú**



Fuente: INEI, 2018 y Peruvian Wonder Travel, 2017

La población peruana total al año 2017<sup>4</sup> fue de 31' 237 385 habitantes. En el periodo intercensal 2007 - 2017 (10 años), la población total del país se incrementó en 3' 016 621 habitantes, que equivale a 301 662 habitantes por año; es decir, un incremento de 10,7% respecto a la población total de 2007 que alcanzó los 28' 220 764 habitantes.

**Gráfico N° 01 – Población total en miles y tasa de crecimiento promedio anual, 1940 – 2017**



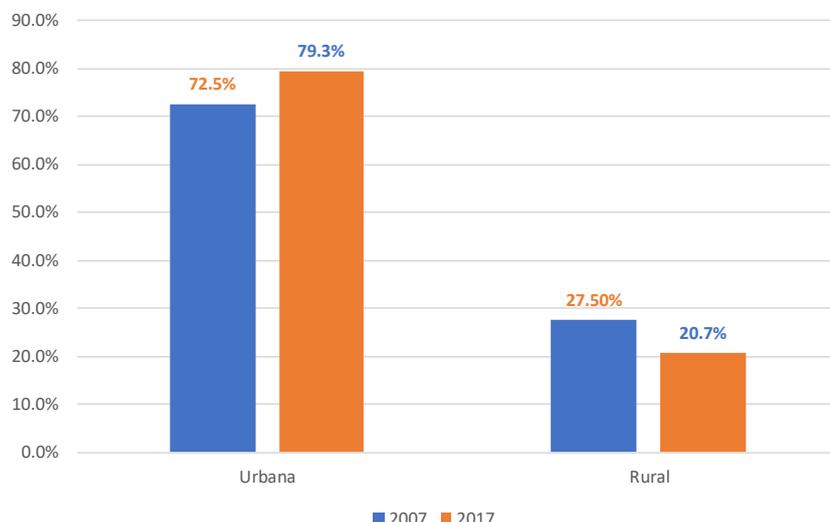
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del INEI, 2018 - Perú: Perfil Sociodemográfico 2017

<sup>4</sup> INEI, 2018, Perú: Perfil Sociodemográfico 2017, Informe Nacional, Censos Nacionales 2017: XII de Población, VII de Vivienda y III de Comunidades Indígenas

De igual modo, según el Gráfico N° 2, respecto a la población urbana del año 2007 al 2017, esta alcanzó de 72,5% al 79,3% y la población rural ha pasado de 27,5% a 20,7%. Es importante señalar que los departamentos con mayor población rural son Huancavelica, Cajamarca, Amazonas y Apurímac.

**Gráfico N° 02 – Población urbana y rural en el Perú, 2007 - 2017**



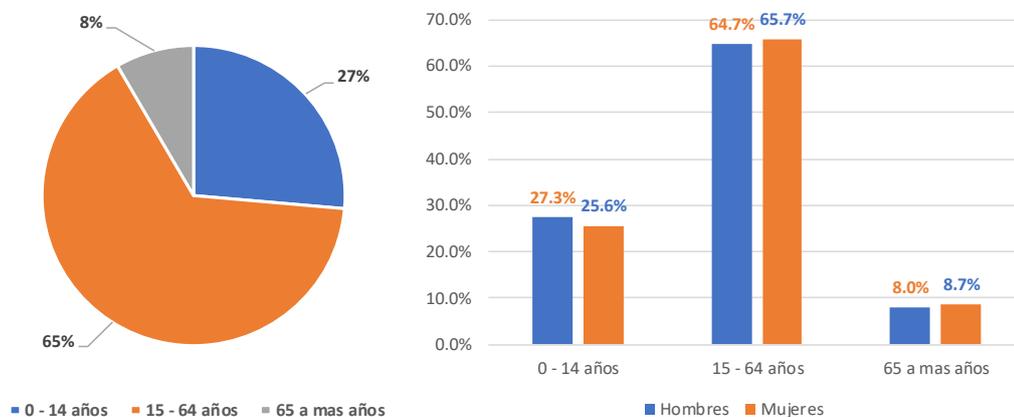
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del INEI, 2018 - Perú: Perfil Sociodemográfico 2017

Por otro lado, respecto a la población peruana y los grandes grupos de edades se debe indicar que, el 26,4% (7,75 millones) de la población es menor de 15 años de edad; asimismo, la proporción de personas de 15 a 64 años, que constituyen la fuerza potencial de trabajo, ha alcanzado el 65,2% (19,16 millones) y, los mayores de 65 años han alcanzado el 8,4% (2,45 millones).

De igual modo, dentro de la población femenina diferenciada por grupos de edad se tienen que la edad productiva de 15 a 64 años representa el 65,7%, las menores de 15 años representan el 25,6% y las mayores de 65 años alcanza el 8,7%. En el caso de la población masculina, se tiene que el 27,3% son menores de 15 años, el 64,7% se encuentra en la edad productiva entre 15 y 64 años y el 8% es mayor de 65 años.

**Gráfico N° 03 – Población por grupo etario, 2017**



Elaboración: FAO, 2019

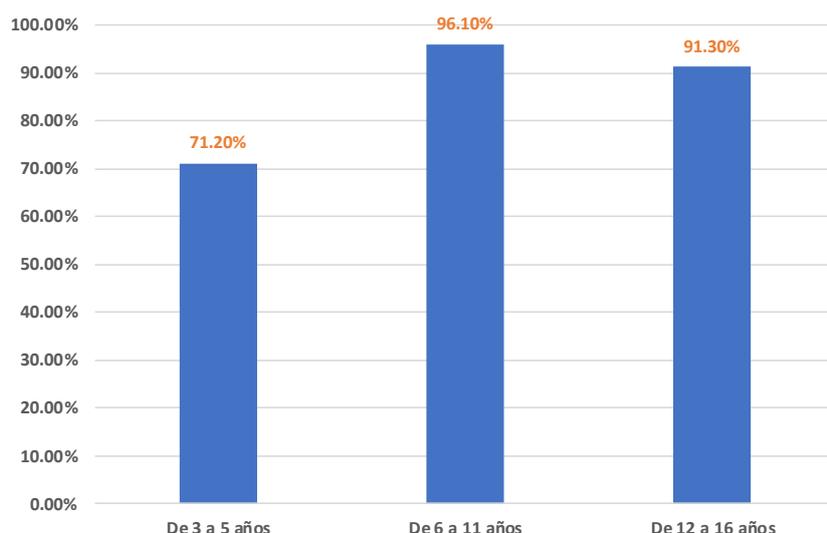
Fuente: Datos tomados del INEI, 2018 - Perú: Perfil Sociodemográfico 2017

Con relación a la población que asiste a un centro de enseñanza, se debe indicar que existen 8' 308 860 personas de 3 a 24 años de edad, que asisten a algún centro de enseñanza escolarizada, el cual representa el 73,9% del total de población de ese grupo de edad.

Según edad, asisten 1' 118 435 de niños entre 3 a 5 años de edad, lo que equivale al 71,2% de la población de dicho grupo etario. Asimismo, 3' 056 620 (96,1%) de niños de 6 a 11 años de edad, están en el sistema educativo. Los del grupo de edad de 12 a 16 años, 2' 308 720 (91,3%) y los que tienen de 17 a 24 años, 1' 825 085 (46,0%), también se encuentran en el sistema educativo.

En el período intercensal 2007 - 2017, la tasa de asistencia escolar aumentó en el grupo de 3 a 5 años en 18,9 puntos porcentuales al pasar de 52,3% en el 2007 a 71,2% en 2017. Entre los que tienen de 6 a 11 años de edad, la cobertura educativa se incrementó en 1,2 puntos porcentuales: de 94,9% en el 2007 a 96,1% en el 2017. Entre la población de 12 a 16 años de edad, se incrementó en 3 puntos porcentuales, al pasar de 88,3% a 91,3% y entre los que tienen de 17 a 24 años de edad aumentó en 7,6 puntos porcentuales de 38,4% en el 2007 a 46,0% en 2017.

#### Gráfico N° 04 – Tasa de asistencia escolar por grupo etario, 2017

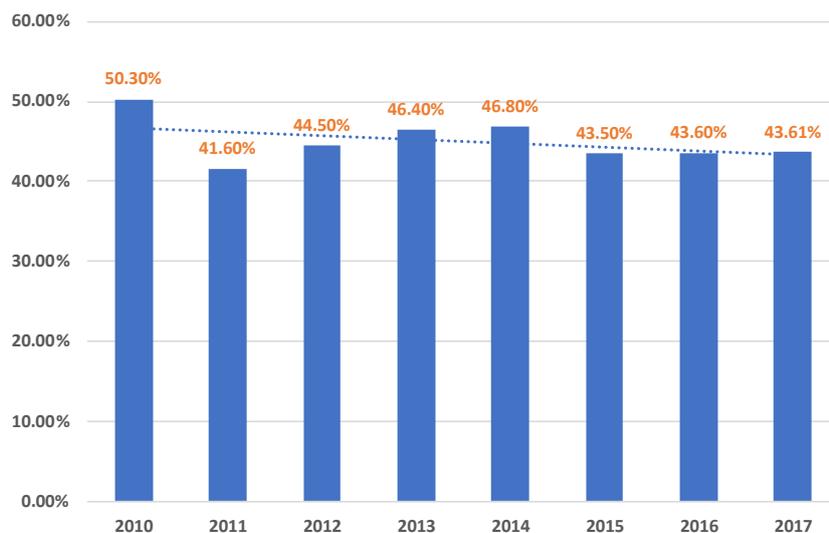


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del INEI, 2018 - Perú: Perfil Sociodemográfico 2017

Por otro lado, la deficiencia de micronutrientes, en especial del hierro es consecuencia de múltiples factores entre los cuales destaca de manera directa la dieta pobre en vitaminas y minerales. La anemia por deficiencia de hierro está relacionada a alteraciones del desarrollo cognitivo, principalmente si la anemia se presenta en el periodo crítico de crecimiento y diferenciación cerebral. En ese sentido, respecto a la información nutricional en el Perú, se debe indicar que en el periodo la anemia en la edad infantil en el periodo 2010 al 2017 ha disminuido de 50,3% a 43,61%; sin embargo, es de notar que en el periodo 2011 al 2017, esta ha fluctuado entre 41,6% y 43,61%, teniendo inclusive un incremento notorio en el año 2014 en la que aumento a 46,8%, en líneas generales en los últimos la prevalencia de la anemia ha mantenido en los mismos niveles.

**Gráfico N° 05 – Porcentaje de niños y niñas de 6 a 35 meses con anemia, 2010 - 2017**

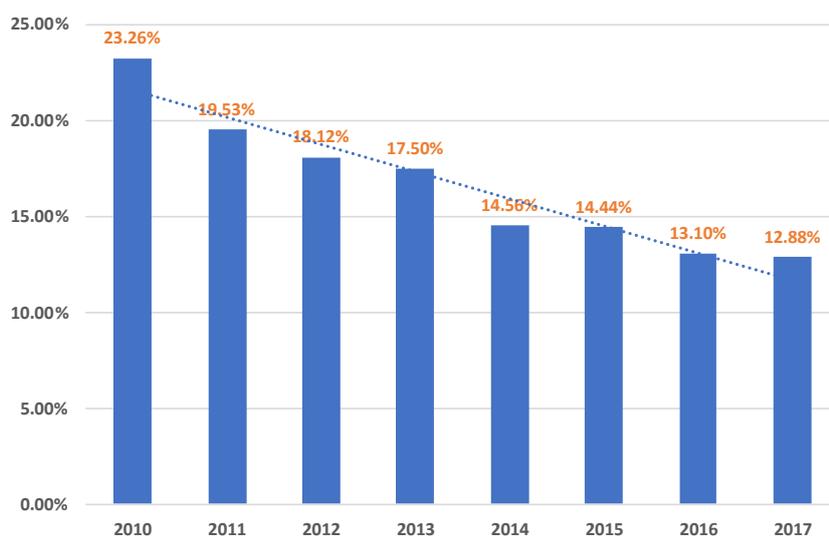


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados de los Indicadores de InfoMIDIS, ENDES 2010 - 2017

De igual modo, la desnutrición crónica es el estado en el cual las niñas y niños tienen baja estatura con relación a una población de referencia. Refleja los efectos acumulados de la inadecuada alimentación o ingesta de nutrientes y de episodios repetitivos de enfermedades (principalmente diarreas e infecciones respiratorias) y, de la interacción entre ambas. En ese sentido, en el Perú, la desnutrición crónica en menores de 5 años de edad en el periodo 2010 – 2017 se ha reducido considerablemente y de manera sostenida de 23,26% a 12,88%

**Gráfico N° 06 – Porcentaje de menores de 5 años con Desnutrición Crónica (Patrón de referencia OMS), 2010 - 2017**

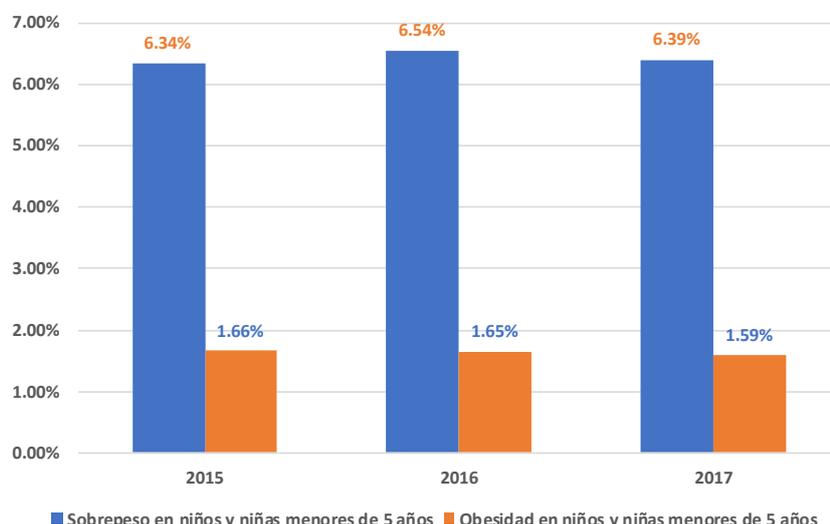


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados de los Indicadores de InfoMIDIS, ENDES 2010 - 2017

De acuerdo al Instituto Nacional de Salud del Ministerio de Salud de Perú señala que los niveles de sobrepeso en niños menores de 5 años en el periodo 2015 – 2017 se ha mantenido entre 6,34% y 6,39%; asimismo la obesidad se ha mantenido en el mismo periodo entre 1,66% y 1,59%.

**Gráfico N° 07 – Niveles de sobrepeso y obesidad en niños y niñas menores de 5 años, 2015 - 2017**

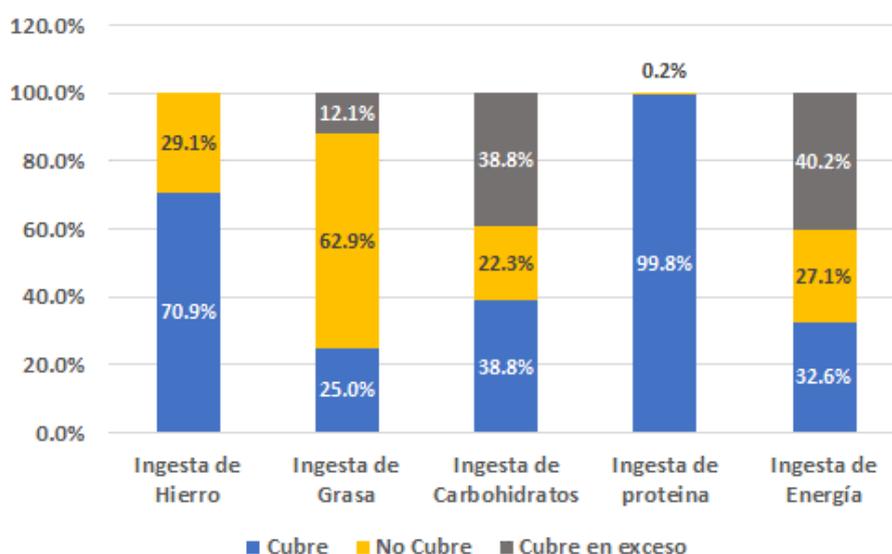


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Instituto Nacional de Salud, 2019

Asimismo, datos tomados del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del INS del 2015, señalan que un 29,1% de los escolares no cubren sus necesidades de hierro. Por otro lado, el 12,1% y 38,8% exceden las necesidades de grasas y carbohidratos respectivamente, así como el 40,2% excede la ingesta de energía; esto evidencia que, los balances de las dietas alimenticias y las preferencias del consumo de alimentos saludables, aún no vienen siendo adoptados en las escuelas y en las familias.

**Gráfico N° 08 – Porcentaje de ingesta habitual de energía, hierro y macronutrientes en escolares peruanos en el nivel primario, 2015**

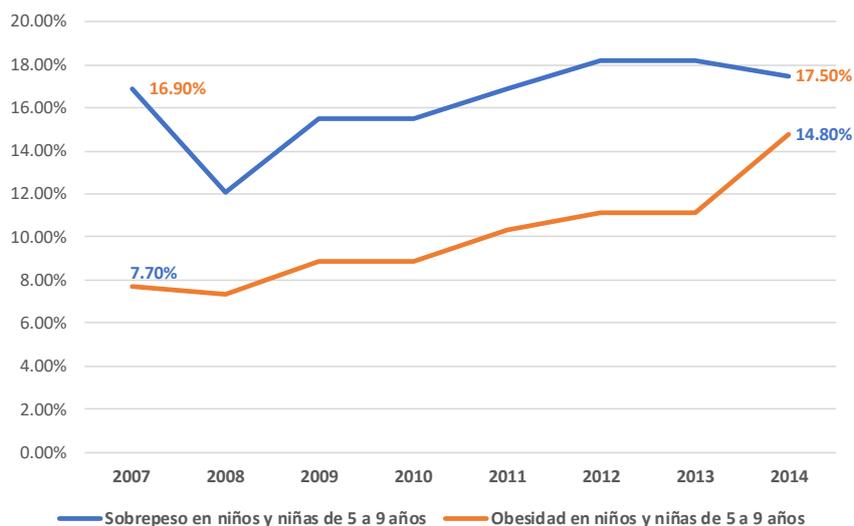


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: INS –CENAN Reportes de la Vigilancia de Indicadores Nutricionales VIANEV; 2015

Asimismo, se ha estimado que los niveles de sobrepeso en el grupo etario de niños y niñas de 5 a 9 años de edad en el periodo 2007 – 2014 se ha incrementado ligeramente de 16,9% a 17,5% y los niveles de obesidad se ha incrementado considerablemente de 7,7% a 14,8% casi duplicando la cifra en los últimos años. Asimismo, en el grupo etario de adolescentes de 10 a 19 años en el mismo periodo de 2007 al 2014, los niveles de sobrepeso se han incrementado de 12,9% a 18,5% y los niveles de obesidad se ha incrementado de 4,9% a 7,5%.<sup>5</sup>

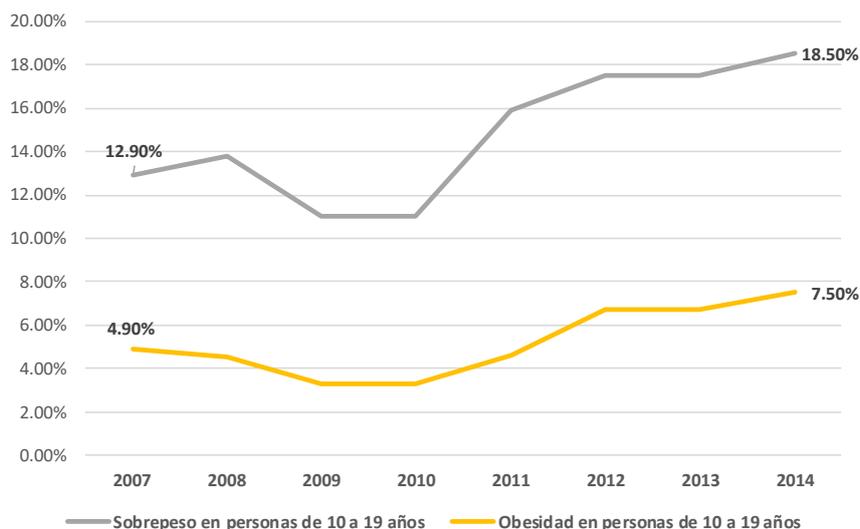
**Gráfico N° 09 – Niveles de sobrepeso y obesidad en niños y niñas de 5 a 9 años, 2007 - 2014**



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Instituto Nacional de Salud, 2017

**Gráfico N° 10 – Niveles de sobrepeso y obesidad en adolescentes de 10 a 19 años, 2007 - 2014**



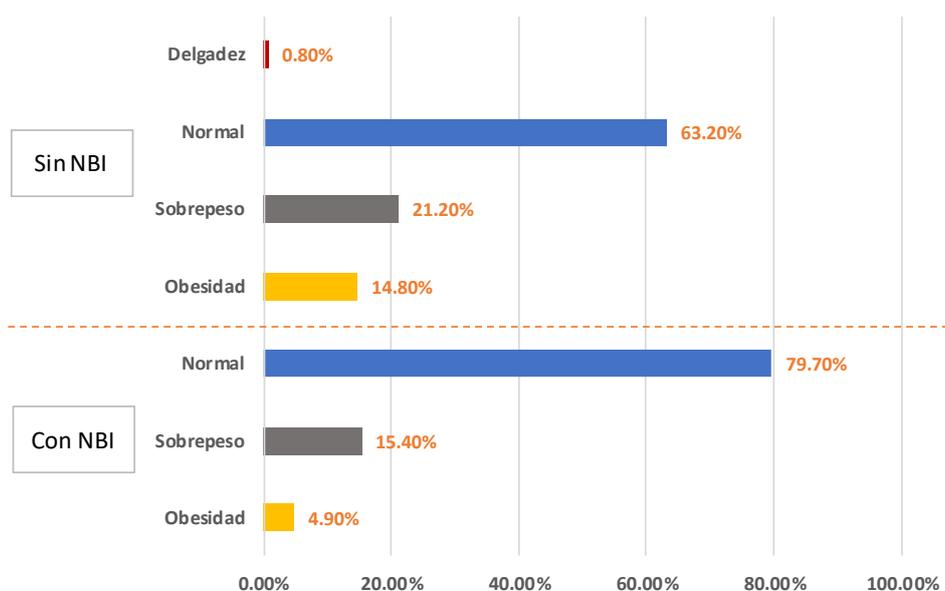
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Instituto Nacional de Salud, 2017

<sup>5</sup> Tarqui-Mamani, Alvarez-Dongo D, Espinoza-Oriundo, Sanchez-Abanto. Análisis de la tendencia del sobrepeso y obesidad en la población peruana. Rev Esp Nutr Hum Diet. 2017; 21(2): 137-47. doi: 10.14306/renhyd.21.2.312 Instituto Nacional de Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

De igual modo, de acuerdo a información del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del Instituto Nacional de Salud (INS), 2015, se ha estimado que, en escolares de nivel primaria, con NBI<sup>6</sup>, el nivel de sobrepeso ha alcanzado el 15,4% y obesidad el 4,9%. Asimismo, según la misma fuente, en escolares de nivel primaria sin NBI, los niveles de sobrepeso alcanzan tasas de 21,2%, obesidad 14,8% y delgadez de 0,8%

**Gráfico N° 11 – Niveles de sobrepeso y obesidad en escolares de nivel primaria con y sin NBI, 2015**



Elaboración: FAO, 2019

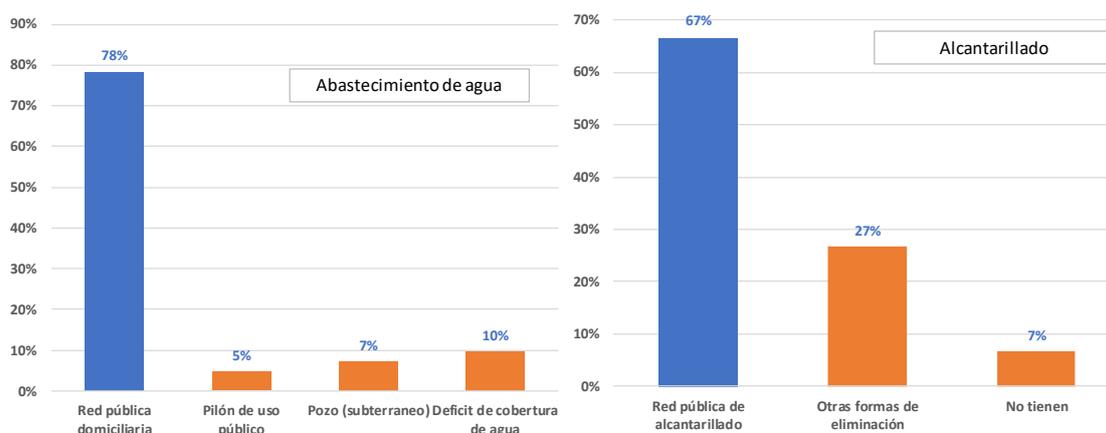
Fuente: INS –CENAN Reportes de la Vigilancia de Indicadores Nutricionales VIANEV; 2015

Por otro lado, un factor que influye en el estado nutricional de las personas, y aún más en los niños y niñas de edad escolar es la parasitosis; está, se encuentra asociada a la disponibilidad de servicios básicos como son el agua potable y alcantarillado para una adecuada higiene y disposición de residuos sólidos.

En el Perú, según el censo poblacional del año 2017, se ha determinado que existen un total de 7,68 millones de viviendas de las cuales, el 78% se encuentra conectada a la red pública domiciliaria, el 5% cuenta como fuente de abastecimiento de agua Pilón de uso público, el 7% pozos subterráneos y el 10% tienen déficit de agua. Asimismo, el 67% de las viviendas cuenta con sistemas de alcantarillado conectada a una red pública, el 27% tiene otras formas de eliminación de residuos sólidos (pozo séptico, taque séptico, letrina, pozo negro o ciego), y el 7% de las viviendas no cuenta con ningún tipo de sistemas de alcantarillado (Gráfico N° 12), siendo que estos problemas estructurales que requieren ser atendidos de manera inmediata, a fin de contribuir con la mejora de la salud de la población y asegurar la disponibilidad de estos servicios en las escuelas públicas.

<sup>6</sup> Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI)

### Gráfico N° 12 – Viviendas con sistemas de abastecimiento de agua y alcantarillado - 2017



Elaboración: FAO, 2019

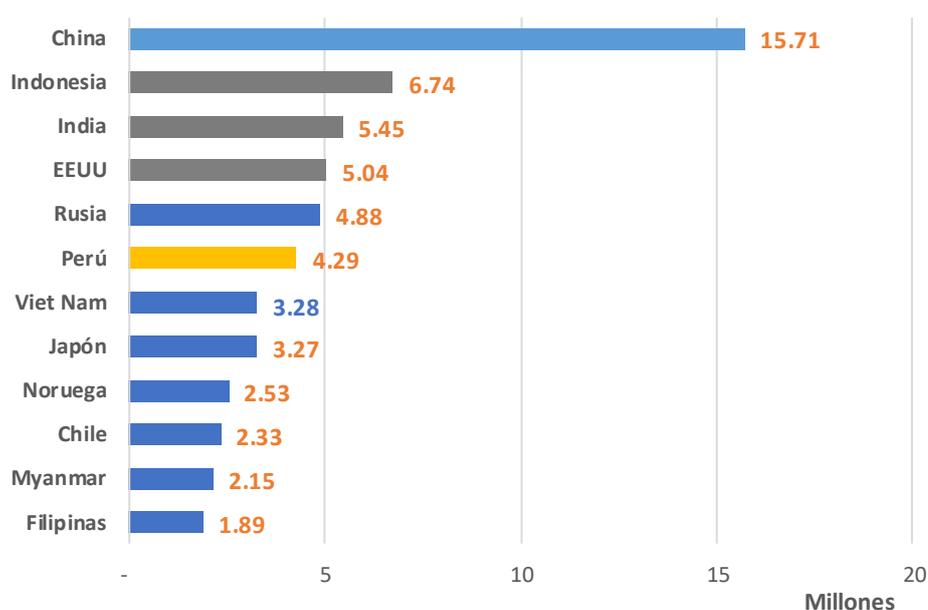
Fuente: Datos tomados del INEI, 2018 - Perú: Perfil Sociodemográfico 2017

## 5. DESCRIPCIÓN DEL SECTOR PESQUERO Y CARACTERÍSTICAS DEL CONSUMO DE PESCADO

El Perú se ubica en la sexta posición a escala global y el primero a escala continental, en términos de volumen de producción pesquera, con 4,29 millones de t en 2017, (Gráfico N° 13 y 14).

Esto se debe a que Perú cuenta con uno de los mares más productivos del mundo, al estar localizado en el gran ecosistema del Humboldt; además, se encuentra en zonas de afloramiento y productividad primaria más intensas del planeta, originando una alta actividad reproductiva de gran variedad de especies hidrobiológicas, destinados para el consumo humano directo e indirecto.

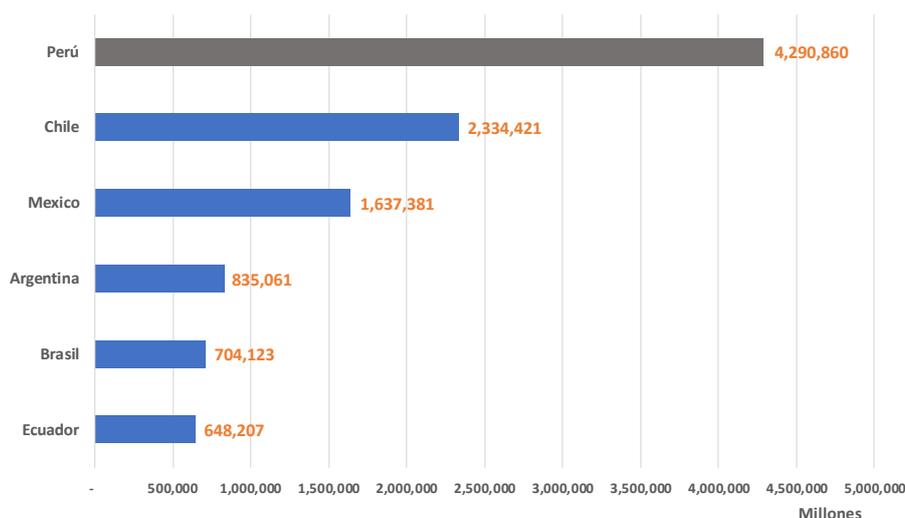
### Gráfico N° 13 – Principales países en pesca de captura a nivel mundial, 2017



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del FishStatJ 2019, FAO

### Gráfico N° 14 – Principales países pesqueros en América Latina y El Caribe, 2017

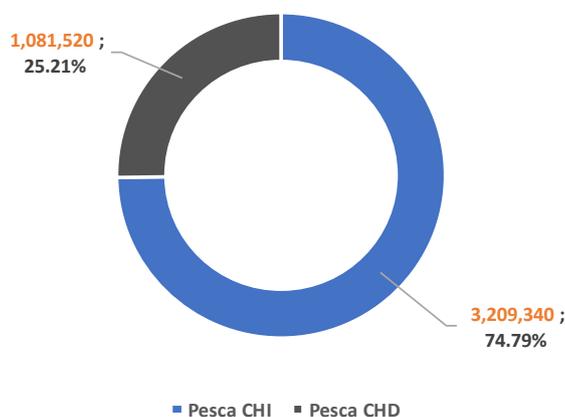


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del FishStatJ 2019, FAO

Asimismo, se debe señalar que la pesca de captura en el año 2017, destinada para el consumo humano indirecto (producción de harina y aceite de pescado) representó el 74,79% (3,20 millones de t) de las capturas totales y la pesca destinada al consumo humano directo (enlatado, curado, fresco y congelado), representó el 25,21% de las capturas totales (1,08 millones de t)<sup>7</sup>.

### Gráfico N° 15 – Pesca para Consumo Humano Directo y Consumo Humano Indirecto, 2017



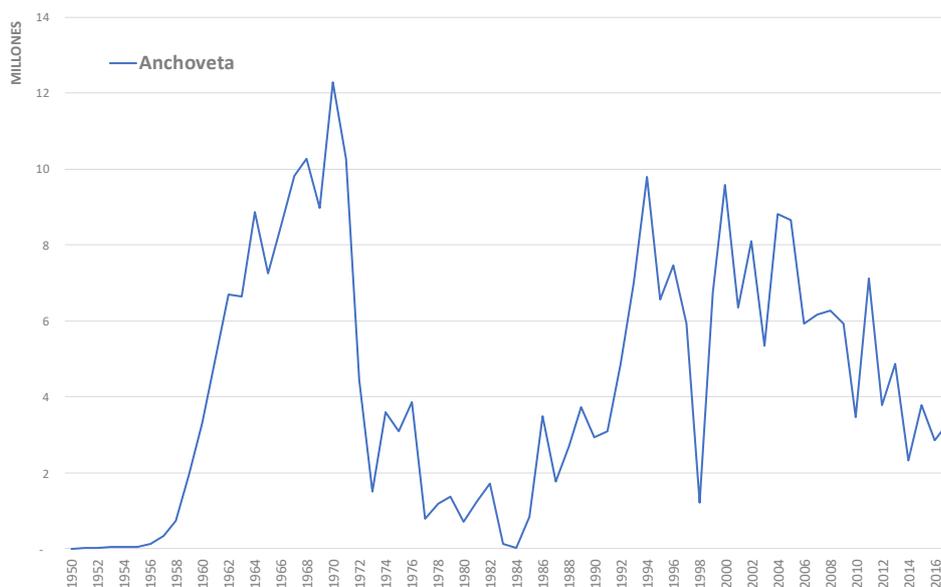
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

La especie que sustenta principalmente la pesca de consumo humano indirecto es la anchoveta (*Engraulis ringens*); asimismo, las principales especies capturadas que tiene como destino el consumo humano directo son la pota (*Dosidicus gigas*), merluza (*Merluccius gayi peruanus*), caballa (*Scomber japonicus*), bonito (*Sarda chiliensis*), perico (*Coryphaena hippurus*), liza (*Mugil cephalus*) y atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*), entre otras especies.

<sup>7</sup> Anuario Estadístico del Sector Pesquero y Acuicola, 2017, publicado en marzo del 2019

**Gráfico N° 16 – Evolución del desembarque de la anchoveta, 1950 – 2017**

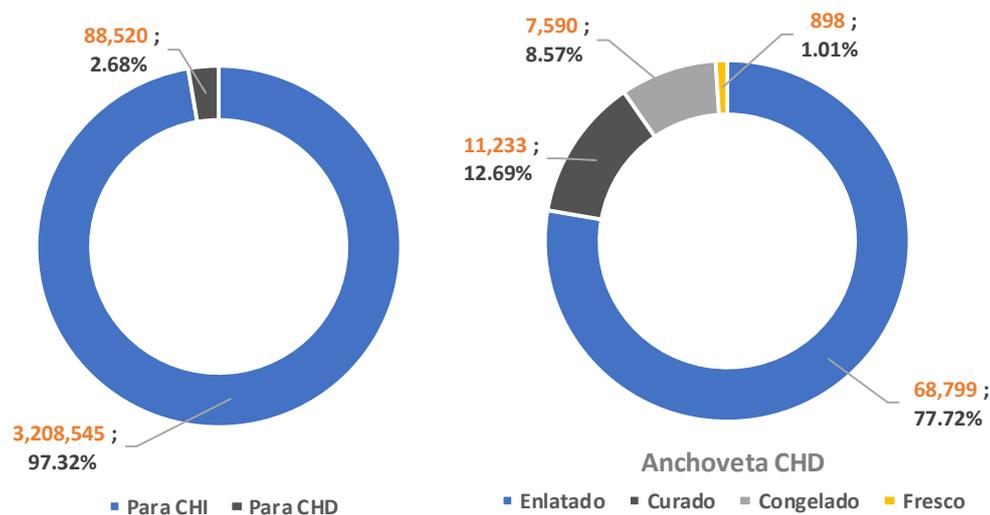


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

Respecto al desembarque de anchoveta, el 97,32% (3,20 millones de t) se destina para la producción de harina y aceite de pescado y solo el 2,68% (88,5 mil t) tiene como destino el Consumo Humano Directo. Dentro del destino para CHD de anchoveta, el 77,72% (68,7 mil t) se destinan para enlatados o conservas, el 12,69% (11,2 mil t) para curados, el 8,57% (7,5 mil t) para congelados y 1,01% (898 t) para producto fresco.

**Gráfico N° 17 – Desembarque de anchoveta según destino, 2017**



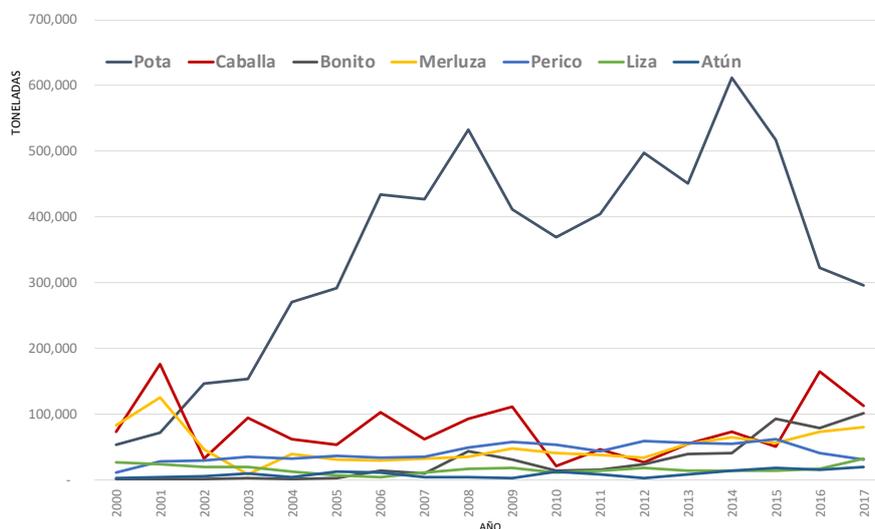
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

Se debe indicar que a través del Decreto Supremo N° 005-2017-PRODUCE se aprobó el Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta para CHD, siendo que los únicos usuarios que puedan capturar el recurso para el destino CHD son las embarcaciones artesanales y de menor escala, brindándoles hasta un 10% de descarte

que puede destinarse al CHI; sin embargo, es conocido que en una gran parte de las embarcaciones artesanales y de menor escala persiste la informalidad, no cuentan con las condiciones más óptimas para conservar y manipular el recurso, pudiendo destinarse para otros fines y reduciendo la oferta para el CHD<sup>8</sup>, evidenciando aún una debilidad en los sistemas de control y trazabilidad de la pesca artesanal y menor escala.

### Gráfico N° 18 – Evolución del desembarque de los principales recursos pesqueros para consumo humano directo, 1950 - 2017

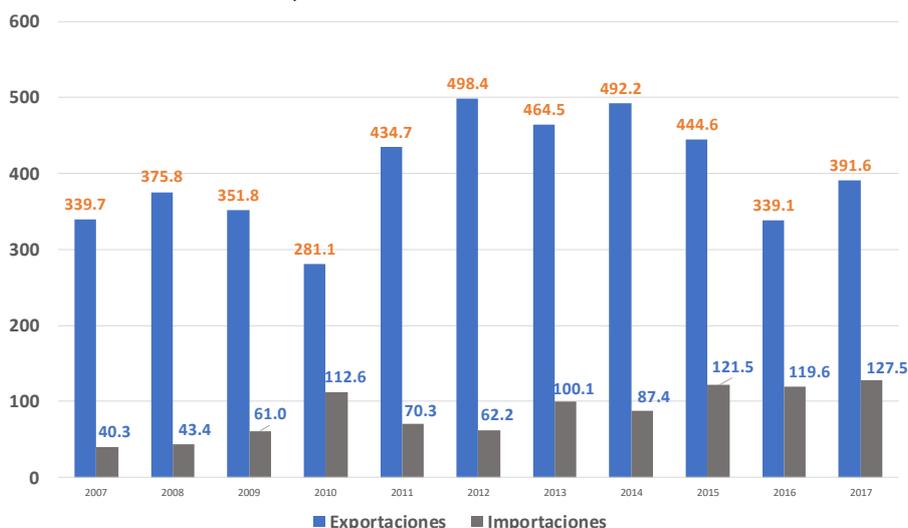


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

Respecto a la evolución de las exportaciones de productos para el CHD se tiene que estas entre el 2007 y 2017 han oscilado entre 339,7 mil y 391,6 mil t; los principales productos exportados son congelados, seguidos por curados y enlatados. Por otro lado, la evolución de las importaciones ha sido creciente de 40,3 mil t registrados en 2007 ha llegado a 127,5 mil t en 2017, destacando los productos congelados y enlatados.

### Gráfico N° 19 – Evolución de las exportaciones e importaciones de productos para el Consumo Humano Directo, 2007 – 2017



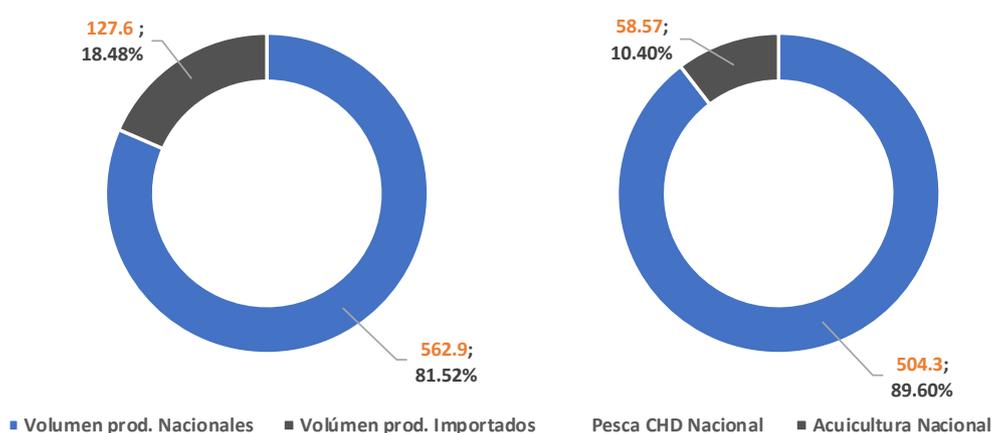
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

<sup>8</sup> <https://www.snp.org.pe/media/pdf/news/politica-pesquera-para-la-anchoveta.pdf>

La venta interna de productos para el consumo humano directo, alcanzó en el 2017 un total de 690,5 mil t; de éstos, el 81,5% (563 mil t) corresponde a productos peruanos y el 18,4% (127,6 mil t) a productos importados. Es de resaltar que de los productos peruanos el 89,6% (504,3 mil t) corresponde a productos provenientes de la pesca y el 10,4% (58,5 mil t) a productos provenientes de la acuicultura.

**Gráfico N° 20 – Venta interna de productos hidrobiológicos nacionales e importados para el Consumo Humano Directo, 2017**



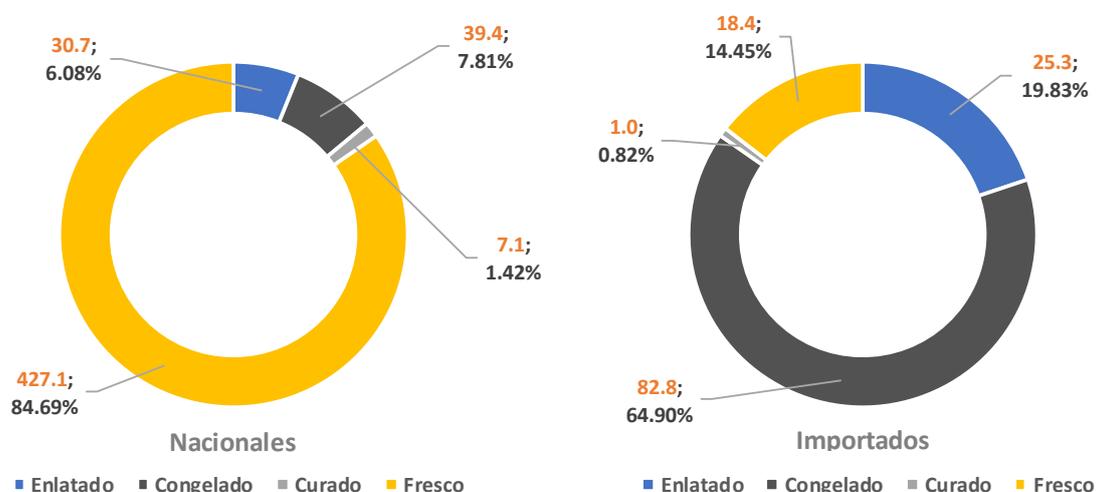
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

Con relación al tipo de productos nacionales, se destaca que los productos frescos representan el 84,6% (427,1 mil t), congelados 7,81% (39,4 mil t), enlatados o conservas 6,08% (30,7 mil t) y los curados con 1,42% (7,1 mil t).

En el caso de los productos importados, los congelados representan el 64,90% (82,8 mil t), los enlatados o conservas el 19,83% (25,3 mil t), frescos 14,45% (18,4 mil t) y curados solo 0,82% (1,0 mil t).

**Gráfico N° 21 – Tipo de productos hidrobiológicos nacionales e importados para el Consumo Humano Directo, 2017**

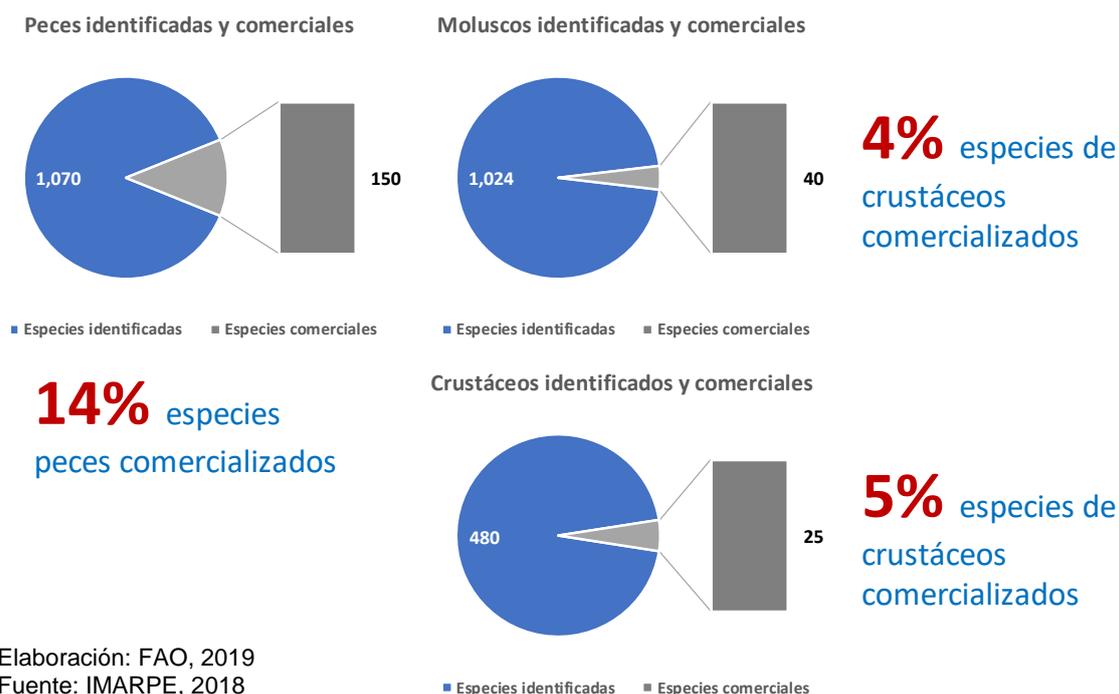


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

Por otro lado, como se muestra en el Gráfico N° 22, respecto al aprovechamiento de recursos hidrobiológicos marinos, según el IMARPE (2018), se han identificado un total de 1 070 especies de peces de los cuales solo se aprovechan comercialmente 150 especies lo cual representa el 14% de peces identificados, de igual modo, en el caso de moluscos, se han identificado un total de 1 024 especies y de las cuales se aprovechan comercialmente solo 40 especies representando ello solo el 4%; finalmente, con relación a los crustáceos, se han identificado un total de 480 especies y de las cuales se aprovechan comercialmente solo 25 especies, representando el 5% de los crustáceos identificados.

### Gráfico N° 22 – Especies marinas identificadas y aprovechadas comercialmente en el Perú

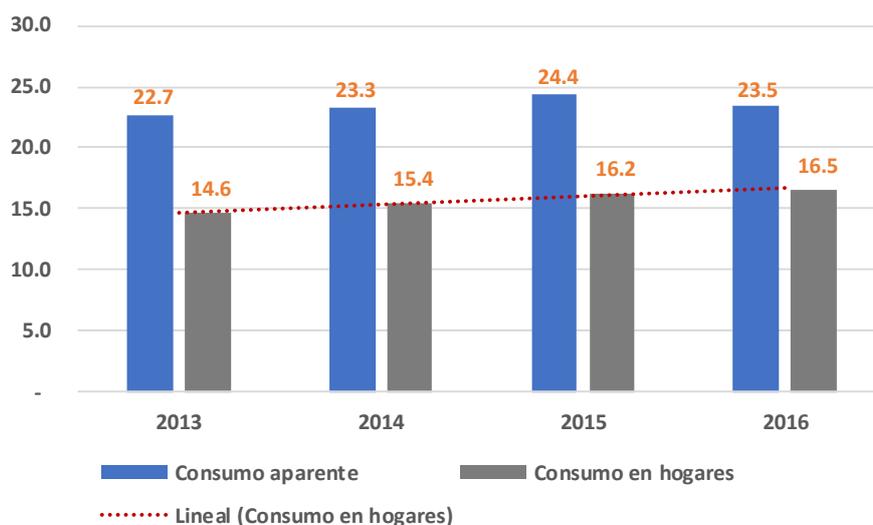


Asimismo, respecto al consumo de pescado de la población peruana, se debe señalar que el consumo aparente, basado en la metodología de cálculo empleado por la FAO, éste tuvo un incremento de apenas 3,5% entre los años 2013 al 2016, alcanzando de 22,7 kg a 23,5 kg per cápita; sin embargo, teniendo como fuente de información la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH) que realiza el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), y basado en la metodología empleada por el Programa Nacional “A Comer Pescado” (PNACP)<sup>9</sup> del Ministerio de la Producción, se tiene que el consumo de pescado en los hogares peruanos, en el mismo periodo del 2013 al 2016, se habría incrementado en 13%, yendo de 14,6 kg a 16,5 kg per cápita.

Es importante señalar que ambas metodologías son válidas, en el primer caso, es empleada para realizar una comparación con otros países de la región y del mundo, y en el segundo caso, para medir realmente el impacto en la generación y cambio de hábitos de consumo de pescado en los hogares, a través de la implementación de diversas políticas públicas generadas tanto para la promoción del consumo como la inclusión del pescado en la alimentación de las familias.

<sup>9</sup> PNACP (2018), Metodología para la estimación del consumo Per Cápita de productos hidrobiológicos en Perú, Documento de Trabajo N° 01-2018 Versión 1.0

**Gráfico N° 23 – El consumo de pescado en el Perú, 2013 - 2016**

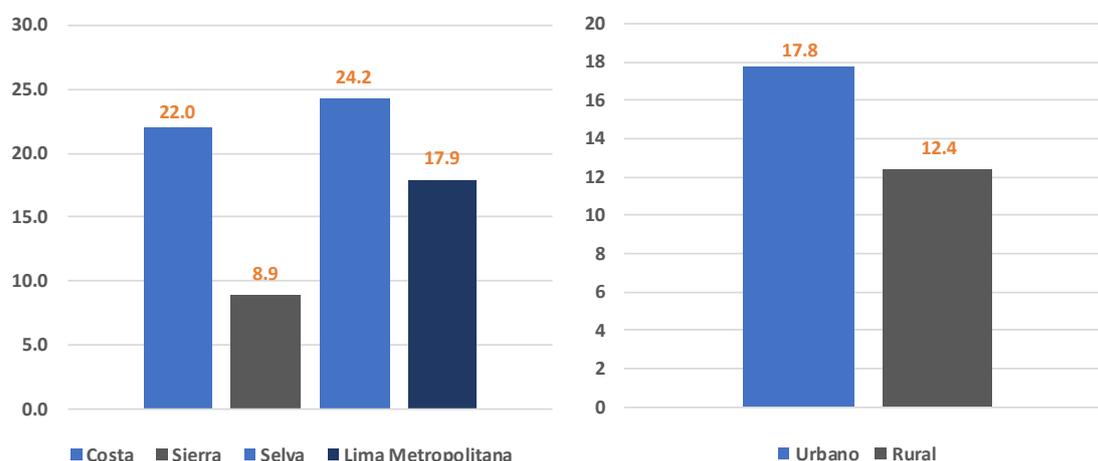


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario estadístico 2017, Ministerio de la Producción y PNACP, 2018; Encuesta Nacional de Hogares (ENAHOG) – INEI, (2013 – 2016)

Por otro lado, dando una mirada al consumo de pescado en hogares en el año 2016, según la ENAHOG, se tiene que en la selva o amazonia el consumo de pescado habría alcanzado los 24,2 kg/per cápita, en la zona de costa habría alcanzado 22 kg/per cápita y en la zona de sierra los 8,9 kg/per cápita. El consumo de pescado en las zonas urbanas habría alcanzado los 17,8 kg/per cápita y en el ámbito rural habría alcanzado los 12,4 kg/per cápita.

**Gráfico N° 24 – Consumo de productos hidrobiológicos en hogares, según ámbito geográfico y, zonas urbanas y rurales, 2016**



Elaboración: FAO, 2019

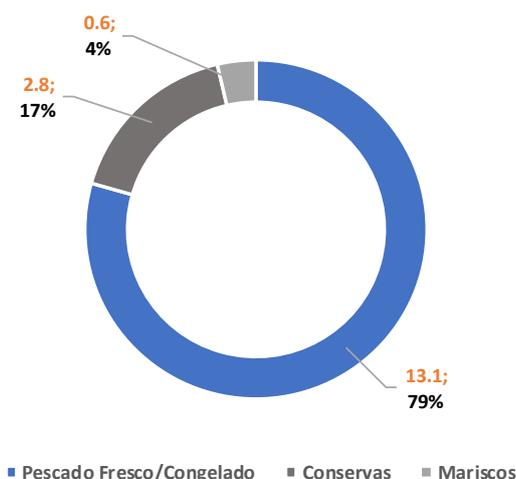
Fuente: Encuesta Nacional de Hogares (ENAHOG) – INEI, (2013 – 2016)

Es importante señalar, a pesar la escasa de cadenas de frío, en la selva, el consumo de pescado es mayor que en todo el país, esto debido a que existe un habito natural de consumo de peces de río, los cuales están disponibles en toda la amazonia y las ciudades son ribereñas. Los peces son consumidos en las presentaciones frescos y son conservados como productos seco-salado, siendo este un proceso artesanal realizado por comunidades y la población de la zona.

En la sierra el consumo es mucho menor, debido a que la actividad pesquera es muy pequeña e inexistente en varios departamentos; las vías de acceso complican la distribución de productos, no hay cadenas de frío adecuadas y el hábito cultural de consumo de pescado es bajo, puesto que prefieren el consumo de otras carnes como la el pollo, vacuno, carnero, entre otros.

Por otro lado, de acuerdo al consumo per cápita de 16,5 kg estimado, según el tipo de producto hidrobiológico consumido, estaría estructurado por el 79% (13,1 kg) de pescados en su presentación fresco y congelado, el 17% (2,8 kg) corresponde a enlatados o conservas y el 4% (0,6 kg) está referido al consumo de mariscos.

**Gráfico N° 25 – Estructura del consumo per cápita de productos hidrobiológicos en hogares, 2016**

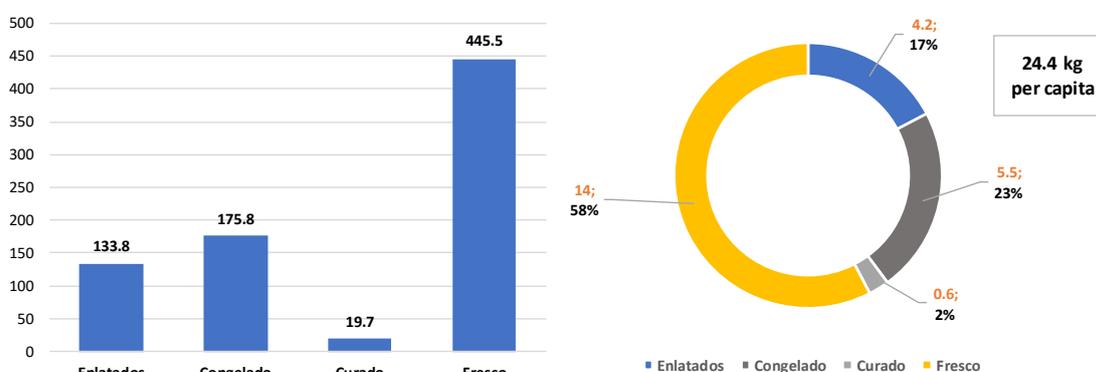


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Encuesta Nacional de Hogares (ENAHOG) – INEI, (2013 – 2016)

Es importante indicar que, para el año 2017, el Ministerio de la Producción ha estimado que el consumo aparente de pescado habría alcanzado los **24,4 kg/per cápita a nivel nacional**. Las fuentes oficiales aún no han estimado el consumo de pescado en hogares, pero siguiendo la tendencia, es probable que también ésta también se haya incrementado.

**Gráfico N° 26 – Volúmenes de productos hidrobiológicos consumidos en el país y consumo per cápita aparente, 2017**

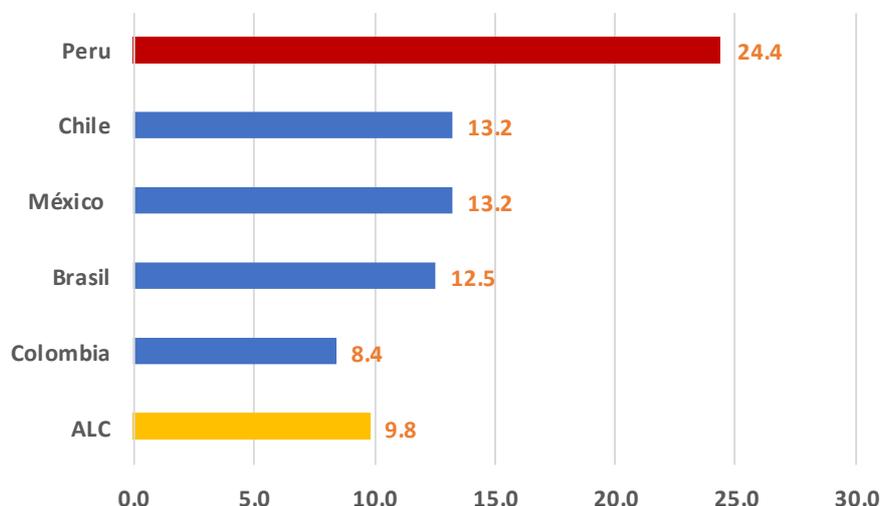


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Anuario estadístico 2017, Ministerio de la Producción

Finalmente, en América Latina y El Caribe (ALC), el consumo per cápita de pescado en el año 2017 alcanzó los 9,8 kg per cápita, a pesar de ser un gran productor pesquero y acuícola. Sin embargo, en la región, el Perú es el país que tiene el mayor consumo de pescado aparente con 24,4 kg, seguido por otros países pesqueros y acuícolas que vienen promoviendo el consumo de pescado como son Chile con 13,2 kg, México con 13,2 kg, Brasil con 12,5 kg y Colombia con 8,4 kg, entre otros.

**Gráfico N° 27 – El consumo de pescado en América Latina y El Caribe, 2017**



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados de PRODUCE, AUNAP, COMEPESCA, Fundación Chile, FAO, 2019

## **6. ANTECEDENTES SOBRE ACCIONES PÚBLICO Y PRIVADAS PARA LA PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO EN EL PERÚ, CON ÉNFASIS EN LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR.**

### **Acciones iniciales en la promoción e inclusión del pescado en la alimentación**

Las acciones para promover el consumo de pescado en la población peruana se remontan a la década de los 70', en la cual la Empresa Pública de Servicios Pesqueros<sup>10</sup>, dependiente del entonces Ministerio de Pesquería, tenía entre otros, como función, "...Ejecutar o controlar la ejecución de los proyectos aprobados por el Ministerio de Pesquería sobre la infraestructura que posibilite el desarrollo de la pesca, transformación y comercialización de los productos de consumo humano...". Luego a través del Decreto Legislativo N° 053, se cambia su denominación a Empresa Peruana de Servicios Pesqueros S.A; teniendo entre sus funciones, según en el literal b), del Artículo 6° "...Comercializar a nivel mayorista y minorista, productos hidrobiológicos de consumo humano directo, para el adecuado abastecimiento del mercado interno...".

La EPSEP, promovía la venta de pescado congelado, en especial del jurel en diversas zonas del país, instalando además cámaras frigoríficas y puestos de venta de pescado (congelado, conservas y bolsas). El pescado era provisto por un porcentaje de la cuota de la flota extranjera, siendo distribuidos a nivel nacional, en especial de zonas altoandinas, generando el hábito inicial de consumo de pescado.

<sup>10</sup> Creado con el Decreto Ley N° 18121

### **Apoyo de la FAO en la promoción de consumo de pequeños pelágicos**

En Perú, se han ejecutado diversas acciones para la introducción y promoción del consumo de pescado en la población, en las familias y en escuelas, incluyendo la alimentación escolar. La FAO ha brindado asistencia técnica a Perú para impulsar el consumo de pescado, en especial de pequeños pelágicos como la anchoveta.

En ese marco, entre los años 2000 y 2001, se ejecutó el Proyecto TCP/PER/8924 “*Promoción del Consumo de Pescado en Poblaciones de Bajos Ingresos en Apoyo al Programa de Seguridad Alimentaria*”, el cual tenía como contraparte al ex Ministerio de Pesquería (hoy Ministerio de la Producción - PRODUCE) y al Instituto Tecnológico Pesquero del Perú (hoy convertido en el Instituto Tecnológico de la Producción) y la colaboración de la asociación Acción Comunitaria del Perú (ACP).

Dicho proyecto tuvo como objetivos *i) Demostrar la factibilidad técnica, económica y social de la comercialización de pequeños pelágicos como sardina, anchoveta y otros pescados de bajo costo a través de asistencia en la formulación, implementación y evaluación de un programa piloto de mercadeo con la participación directa del sector privado (ACP y pescadores artesanales organizados), proporcionando sardina y anchoveta de óptima calidad, de manera regular y a precios razonables, ii) Apoyar en la formulación, implementación y evaluación de un programa de promoción del consumo a través de acciones de capacitación, promoción del consumo de pescado y educación del consumidor, iii) Asistir en la definición del sistema adecuado de manipulación y preservación de pequeños pelágicos a bordo, durante el transporte y la comercialización, iv) Crear un sistema institucionalizado de extracción con los pescadores artesanales, producción con el sector privado e ITP y comercialización con la ACP de los productos a través de empresas sostenibles y articuladas mediante alianzas estratégicas.*

La promoción del consumo en el marco del Proyecto consideraba la realización de campañas de publicidad en medios masivos de comunicación, degustaciones focalizadas en líderes de opinión y consumidores finales, la demostración del uso de la anchoveta fresca y procesada en la preparación de menús alimenticios y el desarrollo de diverso material publicitario para la educación al consumidor.

De igual modo, en el año 2002 se ejecutó el Proyecto TCP/PER/2802 “*Promoción del consumo de pescado en poblaciones de bajos ingresos en apoyo al programa de seguridad alimentaria (fase II)*”, teniendo como contraparte al PRODUCE y el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, siendo la continuación del Proyecto anteriormente señalado, teniendo como finalidad, entre otros, “brindar mayor acceso a las fuentes de proteína del pescado que contribuyan a cubrir las necesidades nutricionales de la población urbano-marginal en Lima y desarrollar de un mercado de pequeños pelágicos, incrementando los volúmenes de comercialización”.

### **Intervención directa del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú**

Entre los años 2004 y 2010, el ITP, a través de su Dirección de Promoción del Consumo de Productos Hidrobiológicos, realizó diversas acciones para mejorar la cultura alimentaria, sensibilizando, posicionando y dando valor a los productos hidrobiológicos, en especial la anchoveta y pota.

Para llevar a cabo dicha labor estableció tres componentes de trabajo, siendo éstos los siguientes:

- **Componente 1. Apoyo Alimentario a Centros de Educación Inicial y Promoción del Consumo de Productos Hidrobiológico**

A través de este componente, se suscribían convenios de cooperación con el Ministerio de la Producción, a fin de brindar un complemento alimentario a niños entre 3 y 5 años de las Instituciones Educativas Iniciales (IEI) de los distritos más pobres de Lima, Callao y la Provincia de Pisco, introduciendo productos de base pesquera que permitan mejorar el estado nutricional de los niños. Se introdujo a través de “desayunos pesqueros” las salchichas de pescado en pan chalaco, acompañado de un vaso de leche, beneficiando a más de 20 mil niños y niñas de 209 escuelas.

Además, se fortalecían capacidades sociales y productivas a fin de crear una cultura alimentaria para el consumo de los productos de la pesca, revalorizando su aporte económico, alimenticio y nutricional; promoviendo el incremento sostenido del consumo de productos hidrobiológicos e integrando contenidos educativos que formen hábitos alimentarios favorables al consumo de pescado. Se capacitaron a más de 753 docentes y padres de familia de las escuelas intervenidas, se generó un cuaderno de trabajo “*Un mundo para descubrir el mar*”, una “*Guía Metodológica para la inserción de contenidos educativos*” y campañas de sensibilización.

- **Componente 2. Promoción, sensibilización y capacitación sobre la importancia del consumo de Anchoqueta y Pota a los integrantes de las entidades Públicas citadas en los D.S. 002 y 008 – 2007-PRODUCE.**

A través de este componente, se sensibilizaba, promocionaba y capacitaba de manera teórica y práctica en la importancia del consumo de anchoqueta y pota a los Ministerios de Defensa, Salud, Educación, Interior, Trabajo y Promoción del Empleo, Mujer y Desarrollo Social y de Justicia. Además, se coordinaba con las áreas de compra la determinación y abastecimiento de productos hidrobiológicos a base de anchoqueta y pota

- **Componente 3. Promoción y sensibilización del consumo de Anchoqueta y Pota a nivel Nacional.**

A través de este componente, se realizaban diversos festivales, ferias y campañas de promoción del consumo de pescado; además, se realizaban eventos y acciones de promoción con instituciones públicas como el Ministerio de Justicia, Defensa, Salud, Mujer y Desarrollo Social, con Municipalidades, Clubes deportivos, universidades, pescadores artesanales y empresas privadas, a fin de promover el consumo de anchoqueta y pota.

### **Iniciativas del Centro de Entrenamiento Pesquero Paita (CEP Paita)**

Entre el 2006 y 2010 El CEP Paita (desactivado y absorbido por el FONDEPES en el 2008) con la colaboración de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA), ejecutaron en el departamento de Piura, el Proyecto “*Pesca Responsable: Desarrollo de la Anchoqueta para Consumo Humano Directo*” en la cual se pudo promocionar el consumo del producto “*Saladita de Anchoqueta*” en diversos platos preparados en 22 comedores populares, 6 Programas No Escolarizados de Educación Inicial (PRONOI) y 7 Instituciones Educativas, donde se distribuyeron 57 504 raciones de “*Saladita de Anchoqueta*”, beneficiándose a un total de 2 923 pobladores de las Provincias de Ayabaca y Huancabamba del departamento de Piura, pudiendo evidenciar la aceptación del producto, además se pudo articular la comercialización del producto a través del

Programa Juntos. Sin embargo, esta iniciativa no fue articulada con el ITP, no fue difundida ni adoptado por el PRODUCE y culminado el proyecto no tuvo continuidad.

### **Normas emitidas por el Ministerio de la Producción para la promoción del consumo de pescado**

En el año 2007, en el marco de las acciones para alentar el consumo de anchoveta y pota, promovidas por el PRODUCE y el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, se aprobó el Decreto Supremo N° 002-2007-PRODUCE, que Declara de importancia estratégica y de interés nacional la promoción del consumo de anchoveta y pota, así como la difusión de sus propiedades alimenticias y en la cual además, que los Ministerios de Defensa, Interior, Justicia, y Salud, ESSALUD y el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA) destinarían no menos del 8% de su presupuesto y del de sus dependencias, a la compra de alimentos para la adquisición de productos elaborados a base anchoveta y pota.

De igual modo, a través de la Resolución Ministerial N° 314-2011-PRODUCE, se aprueba la implementación del proyecto "*Promoción del consumo de productos hidrobiológicos, especialmente en zonas altoandinas y de extrema pobreza*" y que definió acciones de promoción del consumo de pescado en centros educativos mediante campañas de enseñanza audiovisual, la ejecución de campañas "A comer pescao", así como ferias gastronómicas, para incentivar el consumo de pescado en general, entre otros, estando a cargo de su implementación el ITP.

### **Creación del Programa Nacional "A Comer Pescado" y sus acciones de promoción del consumo de pescado en escuelas**

El Ministerio de la Producción, con la finalidad de fortalecer la promoción del consumo de pescado que había emprendido, a través del Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE, se crea el Programa Nacional "A Comer Pescado" (PNACP), con el objetivo principal el fomentar, consolidar y expandir los mercados internos para el consumo final de productos derivados de los recursos hidrobiológicos de los ámbitos marítimo y continental del país y encontrándose entre sus objetivos específicos "*...Contribuir al desarrollo de hábitos de consumo de la población que coadyuve a la inclusión permanente de una mayor proporción de recursos derivados de la actividad pesquera nacional en la canasta familiar, fomentando la disponibilidad y acceso a productos y brindando información, como herramienta de promoción, sobre los excelentes atributos alimenticios de los mismos...*". Es importante indicar que, con la creación del PNACP, se derogó la RM N° 314-2011-PRODUCE que implementó el proyecto "*Promoción del consumo de productos hidrobiológicos*" y el DS N° 002-2007-PRODUCE, que "*declara de importancia estratégica y de interés nacional la promoción del consumo de anchoveta y pota*", siendo que con este último se elimina la obligatoriedad de compra de anchoveta y pota a diversas instituciones del estado, entre ellas la del PRONAA, la cual abastecía de productos de anchoveta y pota en escuelas.

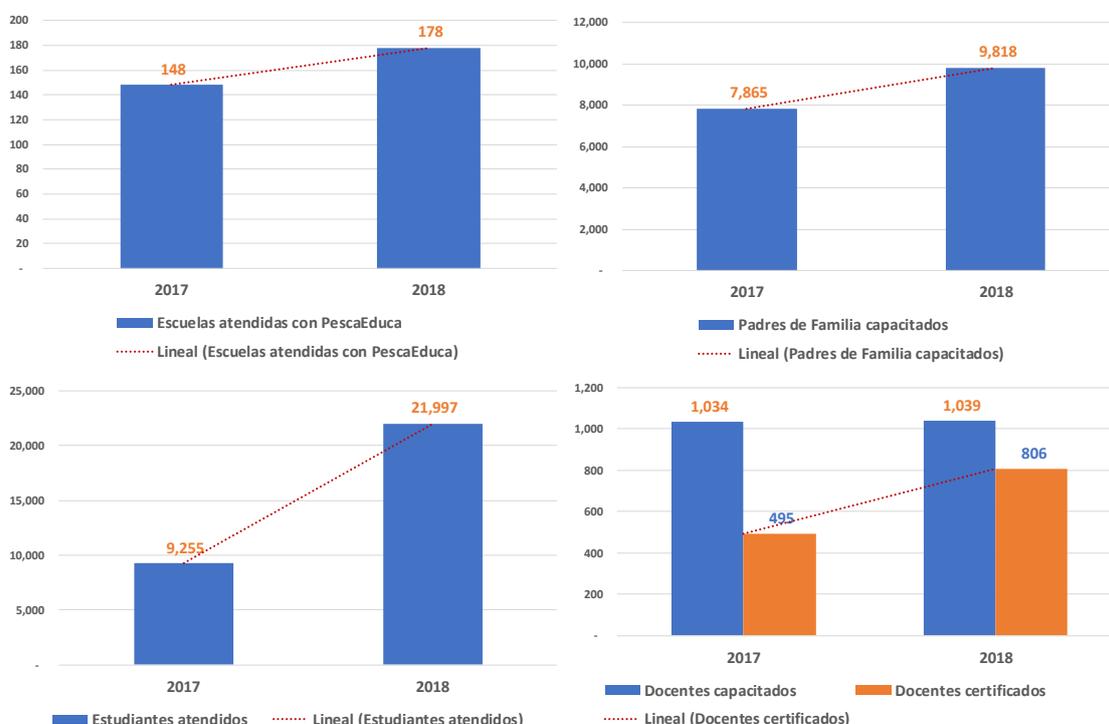
El PNACP, en el marco de sus competencias ha venido desarrollando un conjunto de acciones de sensibilización y promoción del consumo de pescado en escuelas denominando esta iniciativa como PescaEduca; esta propuesta nace en el año 2014, con la realización del Plan Piloto de intervenciones con instituciones educativas. El planteamiento se refirió a capacitar a los docentes de las instituciones educativas del nivel inicial priorizadas, con el fin de que puedan elaborar y desarrollar proyectos de aprendizaje en el aula. En este proceso se elaboró una malla curricular en base al diagnóstico de la planificación curricular y la aplicación de las rutas de aprendizaje, articuladas con las Direcciones Regionales de Educación de los Gobiernos Regionales; asimismo, en el tiempo se enfocó a promover la generación de hábitos de consumo

saludable desde las escuelas públicas de nivel inicial y primario considerando diferentes acciones de capacitación dirigidas a toda la comunidad educativa (docentes, estudiantes, expendedores de quioscos escolares y padres de familia) promoviendo que los estudiantes incorporen hábitos de alimentación saludable a base de productos hidrobiológicos.

El “PescaEduca”, fue aprobada como una Estrategia de Intervención para la Educación y Promoción del Consumo de Productos Hidrobiológicos en Estudiantes de Educación Básica Regular a través de la Resolución de Coordinación Ejecutiva N° 005-2018-PRODUCE/PNACP. La referida Estrategia de Intervención cuenta con cuatro (04) componentes siendo estos i) *Programa de fortalecimiento de capacidades y certificación docente*, ii) *Programa de fortalecimiento de capacidades y formación de líderes estudiantiles* (PescActivate), iii) *Acciones de Capacitación e involucramiento de padres de familia* y iv) *Acciones de promoción de alternativas y/o presentaciones de productos hidrobiológicos*.

Los avances alcanzados, aún en pequeña escala, vienen siendo alentadores y han contribuido con incrementar la frecuencia del consumo de pescado en las escuelas y en las familias; en año 2017, a través de PescaEduca se ha brindado una cobertura en acciones de educación alimentaria a un total de 148 escuelas, en éstas se ha capacitado en un curso anual de una duración de cinco (05) meses, a un total de 1 034 docentes y de los cuales lograron certificar a un total de 495 docentes que representa al 47,9% del total de docentes capacitados. Además, se capacitaron a 7 865 padres de familia en el beneficio del consumo de pescado y la elaboración de preparaciones a base de pescado y de loncheras saludables; impactando a un total de 9 255 alumnos de educación inicial y primaria de las zonas de intervención.

**Gráfico N° 28 – Indicadores medidos por el PescaEduca del Programa Nacional “A Comer Pescado”, 2017 – 2018**



Elaboración: FAO, 2019

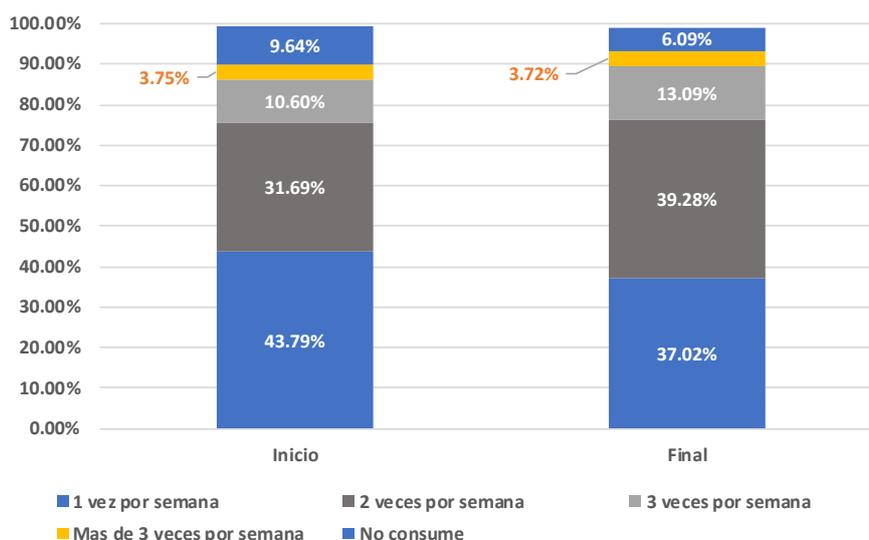
Fuente: Datos tomados de la Unidad de Sensibilización del PNACP, 2017 y 2018

Durante el año 2018 se incrementó la cobertura de PescaEduca a 178 escuelas, capacitando a 1 039 docentes y certificando a 806 docentes, representando el 77,6% del total de docentes capacitados. Además, se capacitó a 9 818 padres de familia impactando a un total de 21 997 alumnos de inicial y primaria.

Los criterios para intervenir en escuelas, parten por el número de estudiantes, siendo que, en el caso de nivel inicial, éste debe ser mayor a 100 estudiantes, en primaria, mayor a 400 estudiantes y en secundaria mayor a 500 estudiantes.

Se debe indicar que, a través de las acciones de sensibilización y educación alimentaria realizadas con el PescaEduca, el PNACP realizó una primera evaluación en base a encuestas realizadas a padres de familia de los niños y niñas de educación inicial y primaria, a fin de estimar el incremento de la frecuencia de consumo de pescado en la población objetivo del año 2017 (Gráfico N° 29), determinando de manera inicial, el incremento de consumo de pescado en el grupo que tienen como frecuencia 2 veces por semana, yendo de 31.69% a 39.28%, y de los que consumen pescado 3 veces por semana incrementándose de 10.60% a 13.09%, además de la reducción de los que consumían solo 1 vez por semana de 43.79% a 37.02% y los que no consumían pescado de 9.64% a 6.09%.

**Gráfico N° 29 – Incremento de la frecuencia del consumo de pescado en estudiantes intervenidos a través del PescaEduca, 2017**

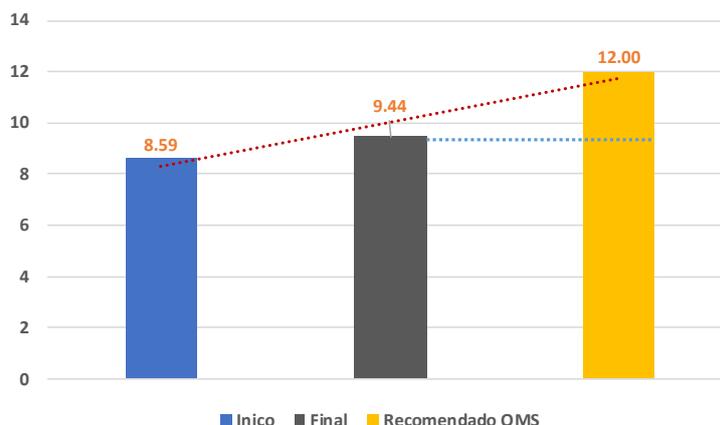


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Informe de Sistematización de la Intervención PescaEduca, PNACP, 2017

De igual modo, el PNACP, sobre la frecuencia del consumo de pescado en estudiantes (Gráfico N° 30), se ha estimado y determinado el consumo per cápita aparente por estudiante beneficiario del PescaEduca, siendo que, teniendo en cuenta una línea base de 8,59 kg per cápita a inicios del 2017, luego de la intervención, éste habría alcanzado los 9,44 kg per cápita al final del año, representando un incremento de 11%, lo cual evidencia que las acciones de educación alimentaria y trabajo con la comunidad educativa si tienen influencia en el incremento del consumo de pescado. Es importante indicar que, de acuerdo a la OMS, la recomendación de consumo de pescado debe ser de 12 kg anual.

**Gráfico N° 30 – Incremento estimado del consumo per cápita de pescado en estudiantes intervenidos a través del PescaEduca, 2017**

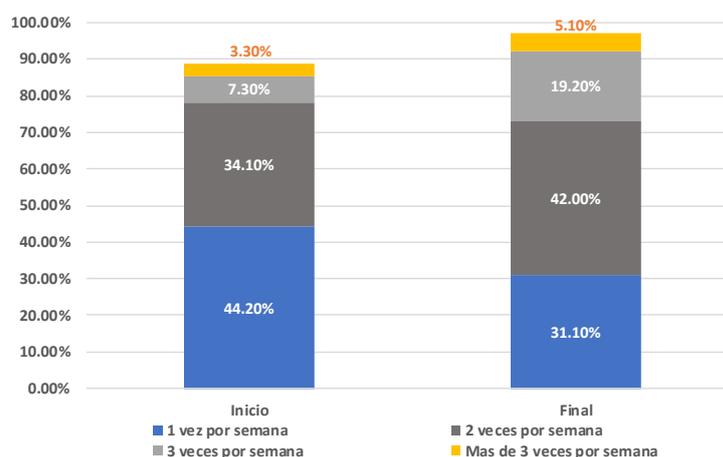


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados del Informe de Sistematización de la Línea Final de la Intervención de Capacitación PescaEduca, PNACP, 2017

Asimismo, según los informes de gestión de la Unidad de Sensibilización del PNACP, se registra que la frecuencia del consumo de pescado se ha incrementado en la población estudiantil intervenida, siendo que en el grupo que tenían como frecuencia 2 veces por semana de consumo de pescado, éste se incrementó de una línea basal de 34,1% hasta 42,0%, y de los que consumían pescado de 3 veces por semana el incremento fue de una línea basal de 7,3% hasta 19,2%; además de la reducción de los que consumían solo 1 vez por semana de una línea basal de 44,2% hasta 31,1% (Gráfico N° 31).

**Gráfico N° 31 – Incremento de la frecuencia del consumo de pescado en estudiantes intervenidos a través del PescaEduca, 2018**



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados de la Unidad de Sensibilización del PNACP, 2017 y 2018

Por otro lado, existen diversas organizaciones privadas y otras públicas que han venido realizando acciones diversas de promoción y además de inclusión del consumo de pescado a la población en general en diversas zonas del país y que directa o indirectamente, favorecerían el consumo de pescado en escuelas, comedores populares, entre otros.

## **El Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”**

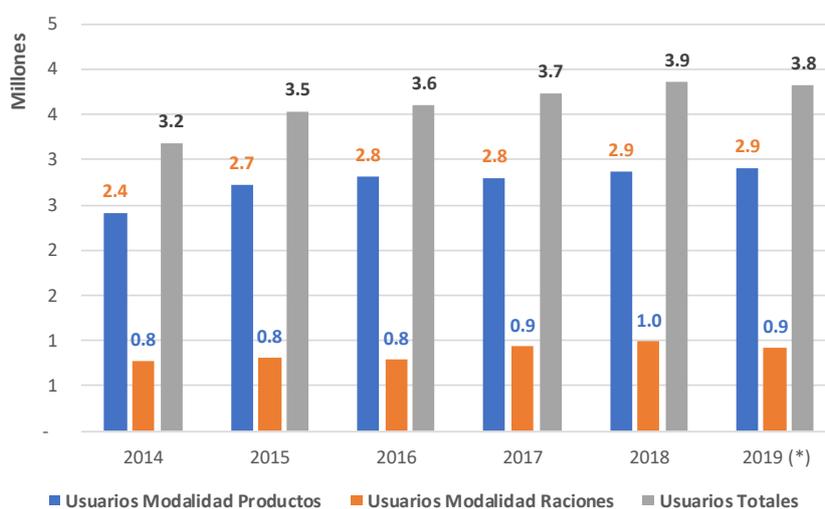
El Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”<sup>11</sup>, fue creado en el año 2012 con el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, el propósito del Programa es garantizar el servicio alimentario para niñas y niños de instituciones educativas públicas del nivel inicial, a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria.

Qali Warma tiene como objetivos: *i) Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven, ii) Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia y iii) Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.*

En ese marco, brinda desayunos y almuerzos, y en algunos casos cenas a la población estudiantil, los cuales son distribuidos en escuelas inicial y primaria bajo las siguientes modalidades: i) raciones y ii) productos. La modalidad raciones comprende un bebible industrializado y un componente sólido (pan, galleta, barra de cereal), siendo entregados en los momentos de desayunos y; por otro lado; la modalidad productos está referida a la entrega de productos para su preparación en las escuelas en desayunos, almuerzos y cenas según corresponda. A través de la modalidad de productos se entregan los diversos productos hidrobiológicos contenidos en las fichas técnicas para su preparación en las escuelas.

Cabe indicar que, los niños y niñas atendidos por el servicio alimentario de Qali Warma durante el año 2014 fue de 3' 190 439 y en el 2019 se ha proyectado una atención para un total de 3' 829 657; representando un incremento de 20% en dicho periodo. Asimismo, se estima que la atención para el 2019 bajo la modalidad productos alcanzaría aproximadamente a 2' 910 539 niños y niñas, y en la modalidad de raciones a 919 118 niños y niñas, representando el 76% y 24% respectivamente.

**Gráfico N° 32 – Usuarios atendidos por Qali Warma, 2014 – 2019 (\*)**



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Programa Nacional de Alimentación Escolar - Qali Warma, 2019

(\*) Proyectado

<sup>11</sup> Qali Warma es un vocablo quechua que significa “niño vigoroso” o “niña vigorosa” (en quechua el género se determina con la palabra warmi o qari, es decir hombre o mujer)

Es importante mencionar que, hasta el año 2018, la entrega alimentos bajo las modalidades de raciones y de productos no han sido complementados necesariamente con acciones de capacitación a la comunidad educativa (padres de familia, docentes, comedores de escuelas, estudiantes). Este aspecto limita la aceptación completa de los alimentos que se entregan, la promoción de hábitos de alimentación saludable, y la generación de alternativas diversas de preparación de los alimentos que se entregan.

Por otro lado, para brindar el servicio de asistencia alimentaria, Qali Warma ha diseñado un modelo de cogestión en la que participan el Programa, los Comités de Compra y los Comités de Alimentación Escolar (CAE).

Es de precisar que Qali Warma, no compra directamente ni productos ni raciones, su función es la de definir la canasta de alimentos, establecer las especificaciones técnicas para la compra de alimentos y la ración que se entrega a los niños y niñas. La compra de raciones y productos es realiza por el Comité de Compras, la cual, cuenta con capacidad jurídica para realizar la compra de bienes, y otros actos que establezca el Programa, la cual permita brindar la atención alimentaria. El Comité está integrado por: i) representantes de los Gobiernos Locales, ii) de las Redes de Salud, iii) del Gobierno interior, y iv) los padres y madres de familia de las instituciones educativas públicas, bajo el ámbito de intervención de Qali Warma.

**Figura N° 03 – Modelo operacional del Programa Nacional de Alimentación Escolar – Qali Warma**



Fuente: Programa Nacional de Alimentación Escolar - Qali Warma, 2019

Las compras se financian mediante transferencias de recursos financieros que realiza Qali Warma a favor de los Comités de Compra, según los parámetros que se establezcan en las leyes de presupuesto del sector público.

Las funciones de los Comités de Compra son:

- Conducir el proceso de compra de productos y raciones de acuerdo con las recetas, programación, especificaciones y criterios técnicos definidos por Qali Warma.

- Seleccionar a las proveedoras y los proveedores de los productos y raciones de acuerdo con los criterios establecidos en las Bases de los procesos de compra aprobadas Qali Warma.
- Suscribir contrato con los proveedores seleccionados, de conformidad con lo establecido en las Bases correspondientes.
- Resolver contratos para la provisión de productos y raciones, en caso de incumplimiento o cumplimiento parcial, tardío o defectuoso, salvo que el incumplimiento se haya ocasionado por caso fortuito o fuerza mayor.
- Realizar los pagos a los proveedores y rendir cuenta documentada de los recursos transferidos, de acuerdo con lo establecido en los procedimientos específicos de transferencia, desembolso y rendición de cuentas aprobadas por Qali Warma.
- Implementar las acciones y recomendaciones que disponga Qali Warma, como resultado de la supervisión y asistencia técnica que realice.
- Recibir y remitir oportunamente a la Unidad Territorial las solicitudes de información, denuncias y/o requerimientos referidos al Proceso de compras y ejecución contractual, para la atención y trámite correspondiente.

Se ha observado que, la Estrategia “PescaEduca” del Programa Nacional “A Comer Pescado” se enfoca a la generación de demanda y de hábitos de consumo saludables a partir de productos hidrobiológicos, a través de la educación alimentaria dirigida a la comunidad educativa; asimismo, el Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma” a través de su modelo de cogestión, efectúa la compra, distribución, entrega y preparación de alimentos, sin incluir acciones de educación alimentaria, por lo cual no se encuentran articulados y además no integran un enfoque de desarrollo local y territorial, para poder generar emprendimientos locales y sostenibles que puedan satisfacer la demanda que se genera o incluir sus productos en la canasta de compras públicas de las escuelas.

### **Actividades promovidas por la Sociedad Nacional de Pesquería (SNP)**

La Sociedad Nacional de Pesquería (SNP), es una organización gremial sin fines de lucro que agrupa a las principales empresas de ingredientes marinos y algunas otras de productos pesqueros para el consumo humano directo, las cuales dentro de sus acciones de promoción del consumo han venido realizando campañas y proyectos propios de responsabilidad social.

La SNP entre los años 2016 y 2017 ha ejecutado acciones de promoción del consumo del ceviche de manera propia y también con diversas instituciones como el PNACP, CENFOTUR<sup>12</sup>, Instituto Continental, impulsando al menos ocho (08) campañas promocionales en la ciudad de Lima, pero también en la ciudad de Huancayo y Cusco. Además, ha promovido campañas de consumo de pescado en semana santa, con apoyo de sus agremiados a fin de colocar pescado y productos (pescado congelado, hamburguesas y conservas a precios de promoción. Asimismo, han tenido trabajos de promoción del consumo de pescado en la Maternidad de Lima, promoviendo el consumo de pescado a través de diversas degustaciones a base de pescados azules (bonito, jurel, caballa, anchoveta) y además cuentan con una nutricionista a fin de promover en los medios, la importancia del consumo de pescado.

De igual modo, han tenido convenios con el Comité Olímpico Peruano con el propósito de mejorar la calidad alimentaria de los deportistas peruanos de alto rendimiento e introducir el pescado en la alimentación de deportistas, pudiendo beneficiar con la entrega de productos entre 350 a 400 deportistas de diversas disciplinas.

---

<sup>12</sup> Centro de Formación en Turismo

Por otro lado, a fin de promocionar directamente el consumo de pescado en escuelas, la SNP ha renovado un convenio de colaboración con el PNACP, a fin de intervenir a través de la capacitación y sensibilización a padres de familia en el beneficio del consumo de pescado, es importantes señalar que dicho instrumento de colaboración aún no viene siendo implementado.

### **Acciones de responsabilidad social de empresas pesqueras, para la promoción del consumo de pescado**

La empresa TASA, agremiada de la SNP, en el año 2015, en el marco de sus acciones de responsabilidad social inicio un proyecto denominado “Sumaq” en el departamento de Ayacucho con la colaboración de diversas instituciones, en especial con la ONG “Acción Contra el Hambre”, el cual integró a mujeres emprendedoras para formalizar un emprendimiento productivo el cual se denomina “Sumaq Esmeralda SAC” que permita abastecer de productos hidrobiológicos en la zona y considerando el potencial nutritivo de la anchoveta y la carencia de cadenas de frío, propuso desarrollar la anchoveta salada, prensada con espinazo y empacada al vacío denominada “Challwa” como un producto innovador, no tienen mayores conservantes más que la sal y para mantener el ácido graso Omega 3, añade ácido cítrico y ácido ascórbico, este producto tiene un tiempo de vida útil de 12 meses sin necesidad de refrigeración, esto con el objetivo de incrementar el consumo de pescado en su zona de influencia.



**Imagen N° 01. Presentación de anchoveta salada y prensada**



**Imagen N° 02. Preparación y prueba de producto en escuelas**

El producto pasó por una prueba de aceptación en el año 2017 en niños de escuelas de inicial y primaria con la colaboración de Qali Warma en el departamento de Ayacucho, siendo que la preparación a base de anchoveta tuvo una aceptación de 77% en el nivel inicial y el 80% en el nivel primario, asimismo, se resalta que a los niños que no les agradaba la preparación, se tomó nota de que no conocían ningún pescado en general.

Esto ha favorecido el desarrollo de fichas técnicas de alimentos por parte de Qali Warma para la inclusión del pescado salado y prensado empacado al vacío, siendo que en el año 2017 se ha podido abastecer de dicho producto a 26 escuelas con un aproximado de 8 500 alumnos y en 10 puntos de venta. La producción en el año 2018 fue de 10 t y se tiene como meta producir 50 t durante el 2019, para abastecer a los puntos de venta y a las escuelas públicas; las presentaciones son de 100/250/500/1000 g, en precios que varía entre S/ 3,0 y S/ 22,0.

Asimismo, la empresa Pesquera Diamante S.A, también agremiada a la SNP ha desarrollado en el marco de sus acciones de responsabilidad social emprendimientos sociales comunitarios denominados Tambos Pesqueros, a fin de abastecer de pescado congelado y conservas a precios accesibles en poblaciones de bajo consumo y en donde también se convierten en puntos de aprendizaje en nutrición, salud y gastronomía; actualmente se tienen 10 Tambos focalizados en los departamentos de Ayacucho y Huánuco en los cuales participan 50 mujeres promotoras del consumo de pescado en niños, mujeres gestantes y lactantes en sus comunidades, con el propósito de generar conocimiento y hábitos de consumo.

### **Exploración de acciones de promoción del consumo de pescado en Gobiernos Regionales y Locales**

En el Perú, existen algunas experiencias en los Gobiernos Regionales para la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar, tal como la desarrollada por el Gobierno Regional de San Martín entre los años 2015 y 2017, la cual generó su propio programa de apoyo social alimentario a base de pescado a fin de abastecer de tilapia seca salada en escuelas de zonas rurales y de extrema pobreza; ésta era producida por sus centros de acuicultura en las zonas de Alto Mayo, Bajo Mayo y el Alto Huallaga. El alcance fue de poco más de 10 escuelas, beneficiando a 1 133 estudiantes los cuales recibían la tilapia entre 1 y 2 veces por semana; sin embargo, estas acciones no se afianzaron institucionalmente, no han sido articuladas con otras instituciones o programas nacionales y ya no se realizan, aún más con el cambio de Gobierno Regional. Es importante indicar que no se han obtenido registros de otras experiencias desarrolladas en escuelas por parte de los Gobiernos Regionales y Locales.

Es importante señalar que, existen gobiernos locales como la Municipalidad Metropolitana de Lima, que promueve en líneas generales la alimentación saludable y capacitaciones a docentes vinculados en el fomento de la alimentación saludable, más no realizan una incidencia directa para el consumo de pescado, estas acciones no solo abarcan escuelas, sino también un trabajo de promoción y fomento en albergues de niños, de ancianos y cunas en donde se realizan preparaciones de alimentos. Existe un potencial para promover e incluir el pescado en la alimentación en general y dar un énfasis especial en la alimentación escolar; sin embargo, a pesar de ser la Municipalidad Metropolitana de Lima, no tienen mayor articulación ni con el PNACP ni con Qali Warma, solo tienen una articulación específica con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS) para la entrega de paquetes de alimentarios en el marco del Programa de Alimentación y Nutrición para el paciente ambulatorio con tuberculosis y familia – PAN TBC, y en el cual se incluyen conservas de caballa en aceite vegetal.

### **Actividades del Programa Mundial de Alimentos**

Cabe indicar que un organismo de cooperación importante presente en el país es el Programa Mundial de Alimentos (PMA), el cual brinda asistencia técnica a Qali Warma desde el año 2013 en la inclusión de alimentos frescos, lo cual implica la inclusión de alimentos locales, pero también ha considerado alimentos procesados, pero bajo la

premisa de ser locales<sup>13</sup>. Asimismo, ha brindado asistencia técnica para el diseño de fichas técnicas de alimentos a fin de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, además de promover que los momentos de desayuno y almuerzo en las escuelas se conviertan en espacios de educación alimentaria.

Es importante resaltar que el PMA promueve la generación y caracterización de emprendimientos locales a fin de que cumplan con los estándares establecidos por Qali Warma, y éstos se articulen y comercialicen sus productos al referido programa alimentario; aun así, la articulación al mercado de los emprendimientos la señalan como un componente por fortalecer, en especial con el FONCODES<sup>14</sup> que financia y gestiona proyectos orientados a la generación de oportunidades económicas sostenibles para los hogares rurales en situación de pobreza y pobreza extrema, en el marco de la Estrategia Nacional "Incluir para Crecer" y sus proyectos Haku Wiñay/Noa Jayatai<sup>15</sup>.

### **Marco normativo para lucha contra la anemia y promoción de la alimentación saludable**

Cabe indicar que, a través del Decreto Supremo N° 068-2018-PCM, se aprueba el Plan Multisectorial de Lucha Contra la Anemia, y tiene como prioridad nacional la lucha contra la anemia en niñas y niños menores de 36 meses, gestantes y mujeres adolescentes; en el mismo participan varios diversos sectores y programas, entre ellos el Ministerio de la Producción a través del Programa Nacional A Comer Pescado y el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma". Entre las intervenciones que se destacan son las enfocadas en el entorno donde se incluye la promoción de productos pecuarios ricos en hierro, y en donde se podría considerar la promoción del pescado. (Figura N° 04).

Asimismo, con la Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA, el Ministerio de Salud aprobó las "Guías Alimentarias para la Población Peruana" en la que se establecen principios y mensajes educativos para promover una alimentación saludable, siendo que entre sus principios de resalta la "*Biodiversidad y agricultura familiar*<sup>16</sup>", así como "La alimentación basada en alimentos naturales o mínimamente procesados", y como mensajes educativos "Fortalecer tu cuerpo y mente, comiendo diariamente un alimento de origen animal como huevos, carnes, vísceras, sangrecita, pescado y lácteos; recomendando además su consumo de dos a más veces por semana.

Finalmente, a través de la Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, se aprobó el Documento Técnico: Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica, se considera un listado de alimentos que se deben brindar en los quioscos escolares, cafeterías y comedores y en la cual se considera el consumo de pescados y mariscos.

---

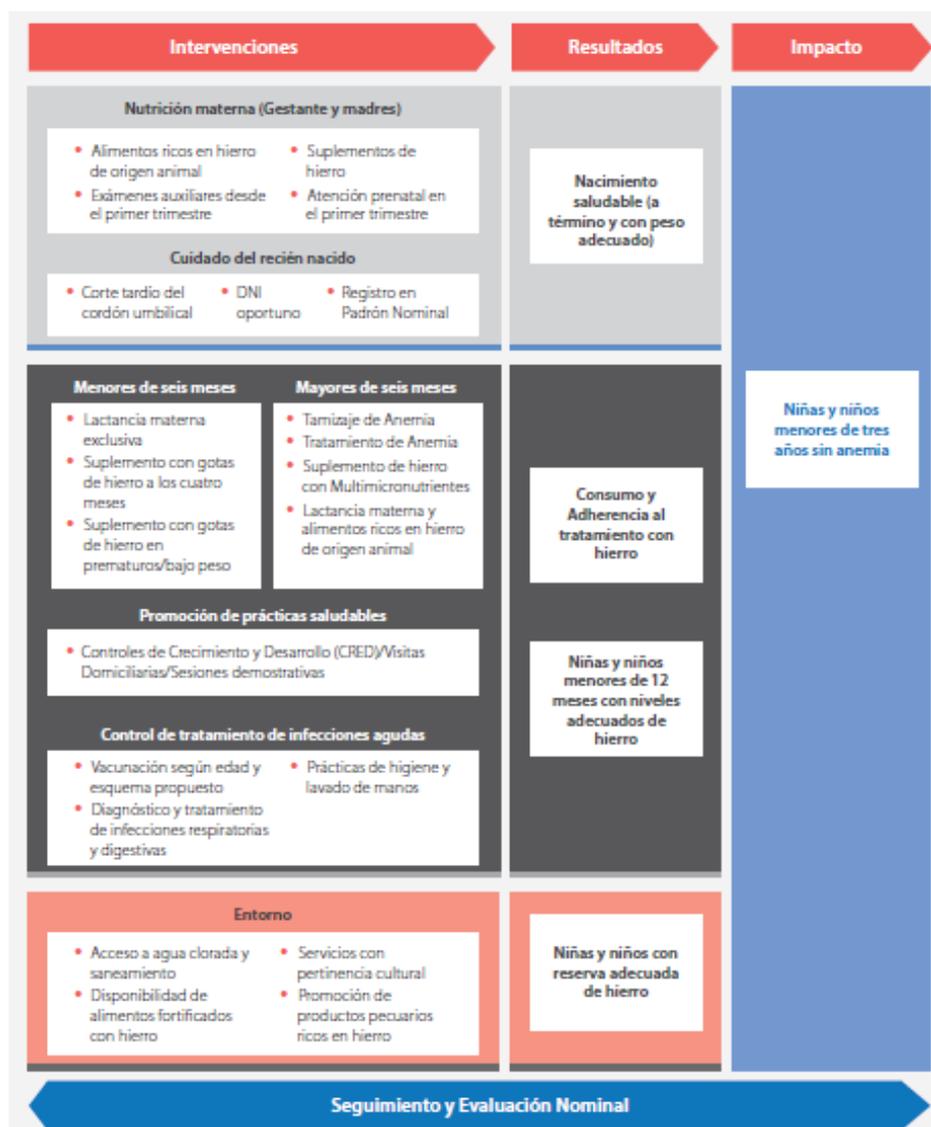
<sup>13</sup> De acuerdo a lo informado por el PMA en la entrevista del 25.02.2019, consideran alimento local a aquel que se produce y procesa en la misma localidad, y además son aceptados culturalmente en la zona.

<sup>14</sup> Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social

<sup>15</sup> Los proyectos Haku Wiñay/Noa Jayatai del MIDIS –FONCODES tienen como objetivo general, desarrollar capacidades productivas y de emprendimientos rurales, que contribuyan a la generación y diversificación de ingresos, así como a la mejora del acceso a la seguridad alimentaria de dichos hogares, mejorando las capacidades técnicas, dotando de activos productivos, fortaleciendo el capital humano y el capital social.

<sup>16</sup> La agricultura familiar incluye todas las actividades agrícolas de base familiar y está relacionada con varios ámbitos del desarrollo rural. La agricultura familiar es una forma de clasificar la producción agrícola, forestal, pesquera, pastoril y acuícola gestionada y operada por una familia y que depende principalmente de la mano de obra familiar, incluyendo tanto a mujeres como a hombres (disponible en <http://www.fao.org/family-farming-2014/home/what-is-familyfarming/es/>).

**Figura N° 04 – Intervenciones multisectoriales según marco conceptual para reducir la anemia, 2018**



Fuente: Plan Multisectorial de Lucha contra la Anemia, 2018

**El Ministerio de Educación (MINEDU) y su accionar para promover la alimentación saludable en las escuelas**

Es importante mencionar que, el Ministerio de Educación de Perú ha aprobado el Currículo Nacional de la Educación Básica Regular, a través de la Resolución Ministerial N° 281-2016-MINEDU. El Currículo indicado considera como un perfil de egreso de la educación básica que *“El estudiante practica una vida activa y saludable para su bienestar, cuida su cuerpo e interactúa respetuosamente en la práctica de distintas actividades físicas, cotidianas o deportivas”*.

De igual modo, entre los enfoques transversales que orientan el trabajo pedagógico del Currículo Nacional y que fortalecen los procesos educativos, ha considerado el “Enfoque Ambiental”; desde este enfoque, los procesos educativos se orientan hacia la formación de personas con conciencia crítica y colectiva sobre la problemática ambiental y la condición del cambio climático a nivel local y global, así como sobre su relación con la pobreza y la desigualdad social. Además, implica desarrollar prácticas relacionadas con

la conservación de la biodiversidad, del suelo y el aire, el uso sostenible de la energía y el agua, la valoración de los servicios que nos brinda la naturaleza y los ecosistemas terrestres y marinos, la promoción de patrones de producción y consumo responsables y el manejo adecuado de los residuos sólidos, la promoción de la salud y el bienestar, la adaptación al cambio climático y la gestión del riesgo de desastres y, finalmente, desarrollar estilos de vida saludables y sostenibles.

Las prácticas educativas con “Enfoque Ambiental”, contribuyen al desarrollo sostenible de nuestro país y del planeta, es decir son prácticas que ponen énfasis en satisfacer las necesidades de hoy, sin poner en riesgo el poder cubrir las necesidades de las próximas generaciones, donde las dimensiones social, económica, cultural y ambiental del desarrollo sostenible interactúan y toman valor de forma inseparable.

En el Currículo Nacional se ha establecido la competencia “Asume una vida saludable”, en la cual, el estudiante tiene conciencia reflexiva sobre su bienestar, por lo que incorpora prácticas autónomas que conllevan a una mejora de su calidad de vida. Esto supone que comprende la relación entre vida saludable y bienestar, así como practica actividad física para la salud, posturas corporales adecuadas, alimentación saludable e higiene personal y del ambiente, según sus recursos y entorno sociocultural y ambiental, promoviendo la prevención de enfermedades.

Esta competencia implica la combinación de las siguientes capacidades:

- **Comprende las relaciones entre la actividad física, alimentación, postura e higiene personal y del ambiente, y la salud:** es comprender los procesos vinculados con la alimentación, la postura, la higiene corporal y la práctica de actividad física y cómo estos influyen en el estado de bienestar integral (físico, psicológico y emocional).
- **Incorpora prácticas que mejoran su calidad de vida:** es asumir una actitud crítica sobre la importancia de hábitos saludables y sus beneficios vinculados con la mejora de la calidad de vida. Esto supone la planificación de rutinas, dietas o planes que pongan en práctica sus conocimientos sobre alimentación, higiene corporal, posturas y actividad física para la salud según sus propias necesidades, recursos y entorno.

El estudiante asume una vida saludable, cuando diferencia los alimentos saludables de su dieta personal y familiar, los momentos adecuados para ingerirlos y las posturas que lo ayudan al buen desempeño en la práctica de actividades físicas, recreativas y de la vida cotidiana, reconociendo la importancia del autocuidado. Participa regularmente en la práctica de actividades lúdicas identificando su ritmo cardíaco, respiración y sudoración; utiliza prácticas de activación corporal y psicológica antes de la actividad lúdica.

Por otro lado, luego del Currículo Nacional se tienen los Programas curriculares, de educación inicial, primaria y secundaria, los cuales, tienen como finalidad contribuir con orientaciones específicas, según las características de los estudiantes de cada nivel educativo, en el proceso de concreción del Currículo Nacional en las instituciones educativas.

El Programa curricular de inicial cuenta con áreas curriculares que enfatizan su desarrollo. De esta manera, los niños y niñas harán uso de ellas de acuerdo a su pertinencia para poder enfrentar los retos y situaciones de aprendizaje, reforzando lo aprendido y vinculando diferentes competencias que posee. Entre áreas curriculares se tiene el área psicomotriz y ciencia y tecnología las cuales promueven la alimentación

saludable y la generación de conocimientos, en la cual se podría hacer énfasis en la promoción del consumo de pescado, la sostenibilidad de los recursos pesqueros y el valor nutricional de las mismas.

El Programa curricular de primaria considera áreas curriculares que son una forma de organización articuladora e integradora de las competencias que se busca desarrollar en los estudiantes y de las experiencias de aprendizaje afines. Entre las áreas curriculares se tiene el personal social, educación física, ciencia y tecnología las cuales promueven la alimentación saludable y la generación de conocimientos, en la cual considera el desarrollo de las siguientes competencias: i) Gestiona responsablemente el espacio y el ambiente, ii) asume una vida saludable, iii) explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo. A través de estas áreas y competencias se podría considerar la promoción del consumo de pescado, la valoración nutricional de los pescados y mariscos, la importancia de su sostenibilidad y el desarrollo de áreas de producción y manejo de recursos hidrobiológicos para impulsar el conocimiento y consumo de pescados y mariscos.

Asimismo, a partir de los mismos Programas curriculares, se han diseñado diversos instrumentos y recursos, como son las guías, las cuales apoyan a los estudiantes y docentes en el desarrollo de competencias. Entre las guías revisadas en el área de Ciencia de Ambiente, se han identificado las Guías de Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible: EsVi - Espacio de Vida III, IV y V para estudiantes de 1° y 2°, 3° y 4° y; 5° y 6° grado de educación primaria respectivamente; además, de una para directores, directoras y docentes de educación primaria<sup>17</sup>.

Estas guías han sido diseñadas para promover los EsVi como espacio creado o natural dentro o fuera de la IE, donde se recupera, aprovecha y protege la vida y la biodiversidad con la participación protagónica de las y los estudiantes para su bienestar, el de otras personas y la propia naturaleza.

Las guías EsVi, han promovido el desarrollo de biohuertos diversos e innovadores, por lo cual, se presentan también como una oportunidad para promover conocimientos sobre la producción pesquera, el desarrollo de la acuicultura y consumo responsable. Sin embargo, no se han podido identificar guías que contribuyan con la alimentación saludable y el consumo de productos hidrobiológicos.

## **7. LA OFERTA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS INCLUIDOS EN LAS ESCUELAS**

En el Perú, las instituciones de desarrollo pesquero como lo fue el Instituto Tecnológico Pesquero del Perú – ITP, (hoy Instituto Tecnológico de la Producción), además de algunas empresas privadas, han generado y desarrollado diversos productos pesqueros para el consumo humano directo que, en algunos casos, han sido adoptados por empresas privadas y en otros casos probados en proyectos de alimentación en comunidades y escuelas con relativo éxito. Asimismo, se han generado productos que han quedado como productos potenciales, pero que aún no han sido probados en los mercados, en Anexo 2, se presenta la lista de productos generados por el ITP.

Asimismo, el Programa Nacional “A Comer Pescado”, en sus campañas de difusión del consumo denominadas “Mi Pescadería”, actualmente promueve el consumo de productos hidrobiológicos provenientes de empresas comercializadoras que encargan

---

<sup>17</sup> <http://www.perueduca.pe/docentes/estudiantes/noticias/mis-recursos-ambientales>

la maquila a pequeñas empresas conserveras. Los productos promocionados son los siguientes productos:

- **Conservas de filete** de bonito, caballa, atún en agua y sal y en aceite vegetal
- **Conservas de anchoveta** en aceite de girasol
- **Grated de anchoveta** en sal y agua, anchoveta en aceite de oliva, grated de caballa y jurel en aceite vegetal
- **Enteros de anchoveta** en salsa de tomate

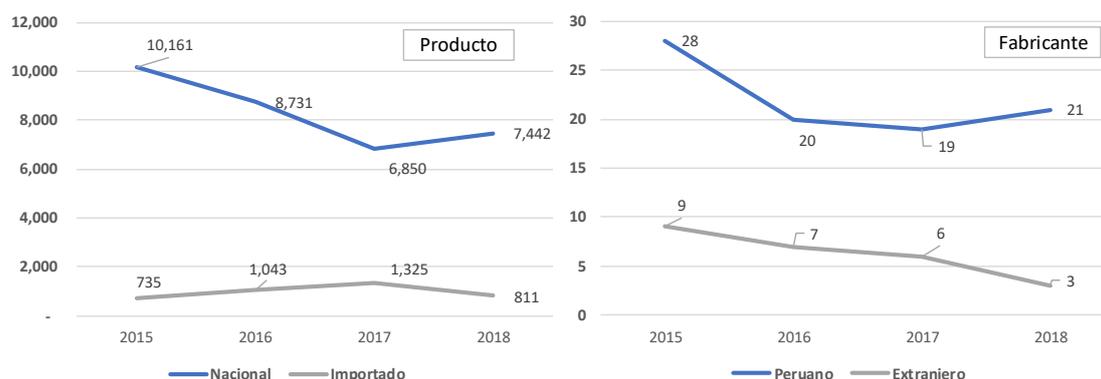
Por otro lado, el Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”, brinda diversos tipos de alimentos los cuales son incluidos dentro de su canasta de compras públicas; para ello genera diversas Fichas de Especificaciones Técnicas de Alimentos, siendo que, entre éstas ya se incluyen algunos productos hidrobiológicos y cuya incorporación han sido aprobada mediante la Resolución de Dirección Ejecutiva N° 420-2018-MIDIS-PNAEQW. Los productos incluidos en las comprar públicas son los siguientes:

- **Pescado salado, prensado, empacado al vacío**, considerando solo entre las especies a utilizar en presentación entera a la **anchoveta** (*Engraulis ringens*), **caballa** (*Scomber japonicus*), **pejerrey** (*Odontesthes regia regia*), **camotillo** (*Normanichthys crockeri*), **paco** (*Piaractus brachypomus*), **gamitana** (*Colossoma macropomum*) y **trucha** (*Oncorhynchus mykiss*); para presentación en filete o en trozos al **paiche** (*Arapaima gigas*); y para presentación entera, filetes o en trozos se tiene a la **doncella** (*Pseudoplatystoma fasciatum*) y **dorado** (*Salminus brasiliensis*).
- **Conservas de pescado en agua**, considerando como especies al **atún y bonito** (filete, solido, trozos o lomo), **caballa, anchoveta, machete y jurel** (entero)
- **Conservas de pescado en aceite vegetal**, considerando como especies a la **anchoveta** (entero), **atún y bonito** (filete, solido, trozos o lomo), **caballa** (entero, filete, solido, trozos o lomo), **machete** (entero), **jurel** (entero, filete, solido, trozos o lomo), **trucha** (entero, filete o trozos), **gamitana** y **paco** (entero o trozos)
- **Conserva de pescado en salsa de tomate**, considerando como especies a la **anchoveta, caballa, jurel y trucha** (enteros).

Asimismo, se debe señalar que Qali Warma, a través de sus Comités de Compra, ha estado distribuyendo productos nacionales e importados, siendo que los productos hidrobiológicos nacionales han ido reduciéndose de 10 161 t en 2015 a 7 442 t en el 2018; asimismo, los productos importados provenientes en especial de China y Ecuador han sido las conservas; éstas se han incrementado de 735 t en 2015 a 811 t en 2018, habiendo tenido un pico en 2017 de 1 325 t (Gráfico N°33). Se debe señalar que en el 2018 los productos peruanos representaron el 90% y los importados el 10%.

De igual modo, en el caso de los fabricantes que proveen los productos a Qali Warma se tiene que los fabricantes peruanos se han reducido de 28 a 21 y los fabricantes extranjeros también se redujeron de 9 a 3 (Gráfico N° 33). Esto puede deberse a los requisitos documentales y de procesos que el referido Programa exige y que son rigurosas, a fin de evitar observaciones en los productos que se distribuyen en las escuelas.

**Gráfico N° 33 – Volumen de productos hidrobiológicos distribuidos por Qali Warma y fabricantes, según origen, 2015 - 2018**



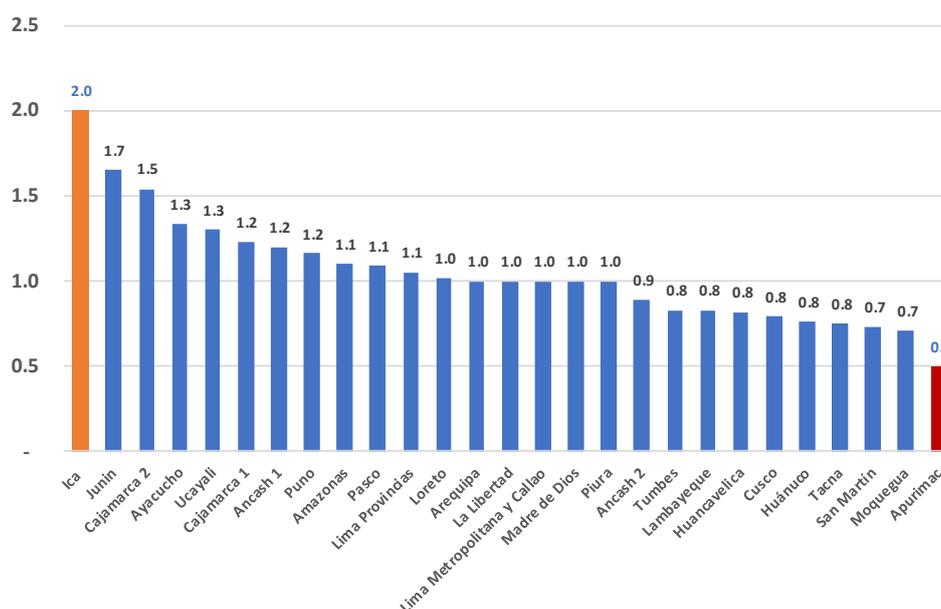
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Programa Nacional de Alimentación Escolar - Qali Warma, 2019

Por otro lado, es importante señalar que la programación de menús escolares que realiza Qali Warma lo realiza en ciclos de 10 días, dentro de los cuales, al menos en un día se programa un producto hidrobiológico. La planificación de menús es diferenciada según sus diferentes niveles como son de Unidad Territorial, Región Alimentaria, Tipo de atención (desayuno o desayuno + almuerzo), por periodo de entrega cada 20 días.

La frecuencia semanal de consumo de pescado a través de los menús que se brinda a través de la modalidad de productos por parte de Qali Warma, han variado entre 0.5 a 2 veces por semana, siendo Ica el departamento más destacado en frecuencia de consumo de pescado (2 veces por semana) en los menús que se brindan y la de menos frecuencia de consumo de pescado (0,5 veces por semana) el departamento de Apurímac. Cabe indicar que esta variación depende principalmente de la disponibilidad de producto que puedan brindar los proveedores y además de las propias preferencias de consumo por parte de los niños y niñas y requeridos por los directores de escuelas.

**Gráfico N° 34 – Frecuencia semanal de raciones con pescado por Unidad Territorial del Qali Warma, 2018**



Elaboración: FAO, 2019

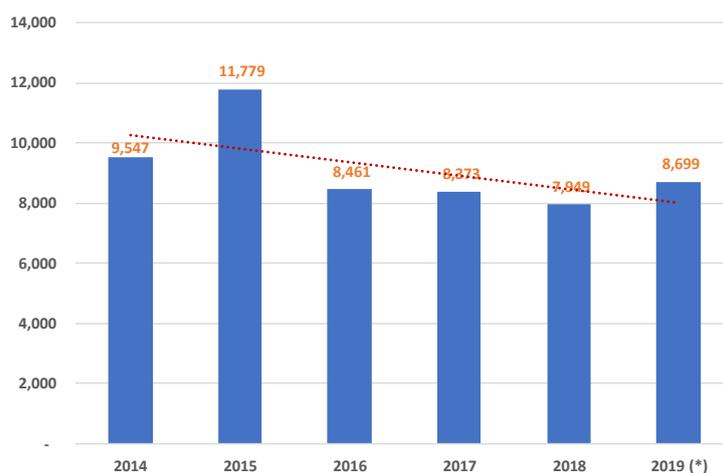
Fuente: Programa Nacional de Alimentación Escolar - Qali Warma, 2019

Asimismo, los productos hidrobiológicos se entregan bajo la modalidad productos, por lo que en las Unidades Territoriales donde se brinda principalmente alimentos bajo la modalidad de raciones tienen un volumen de productos hidrobiológicos mucho menor, como por ejemplo en la Unidad Territorial Lima Metropolitana y Callao.

Se debe indicar que, en los inicios de Qali Warma, los principales productos comprados para los servicios alimentarios eran las conservas de pescado, debido a que no existía disponibilidad de otras fuentes de proteína animal; sin embargo, la poca diversidad de las preparaciones complicaba la aceptabilidad y por lo tanto el consumo de las raciones que se brindaban. Actualmente, existe mayor disponibilidad de proteína animal no hidrobiológica, favoreciendo la planificación de menús más variados. En el año 2018 la entrega de productos hidrobiológicos fue de 7,95 mil t y para el 2019 se ha planificado la compra de 8,69 mil t (Gráfico N° 35).

Es importante señalar que la Unidad Territorial en donde se ha realizado la entrega de mayor volumen de productos hidrobiológicos por parte de Qali Warma, en la modalidad de productos han sido Piura y la Libertad con 942,5 t y 772,7 t respectivamente, y las de menor entrega ha sido Tumbes, así como Lima Metropolitana y Callao, con apenas 4,8 t y 4,1 t respectivamente (Anexo 3).

**Gráfico N° 35 – Volumen de productos hidrobiológicos entregados por Qali Warma en toneladas, 2014 – 2019 (\*)**



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Programa Nacional de Alimentación Escolar - Qali Warma, 2019

(\*) Proyectado

## 8. ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA DE PESCADO EN ESCUELAS

El PNAEQW, tiene una cobertura nacional para brindar alimentos bajo las modalidades de productos y raciones, éstas son brindadas en escuelas de educación inicial y primaria, además de escuelas a nivel secundario de poblaciones indígenas amazónicas

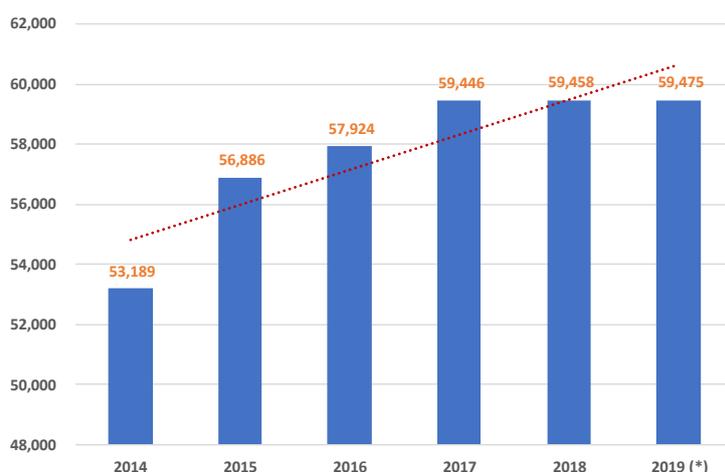
A todas estas escuelas que son usuarias de su intervención, les brinda desayunos y almuerzos, siendo que en el caso de la modalidad de productos es donde se brinda generalmente productos hidrobiológicos.

En ese sentido, los registros de los años 2014 al 2018, señalan que la atención en escuelas por parte de Qali Warma bajo la modalidad de productos fue de 53 189 a 59 458 escuelas públicas respectivamente, representando un incremento de 11,8%. De igual modo, los niños y niñas que son atendidos a través de la modalidad de productos,

en el mismo periodo fueron de 2' 414 170 a 2' 856 842 niños y niñas respectivamente, representando un incremento de 18,3%; éstos han sido beneficiarios de la atención alimentaria a través de desayunos y almuerzos que incluyen productos hidrobiológicos.

Las escuelas intervenidas en la modalidad de productos por parte de Qali Warma en el periodo 2014 al 2018 fueron de 53 189 a 59 458 escuelas, representando en promedio el 76% de escuelas bajo esta modalidad cada año, por lo que para el 2019 se estima una atención a 59 475 escuelas bajo la modalidad de productos (Gráfico N° 36).

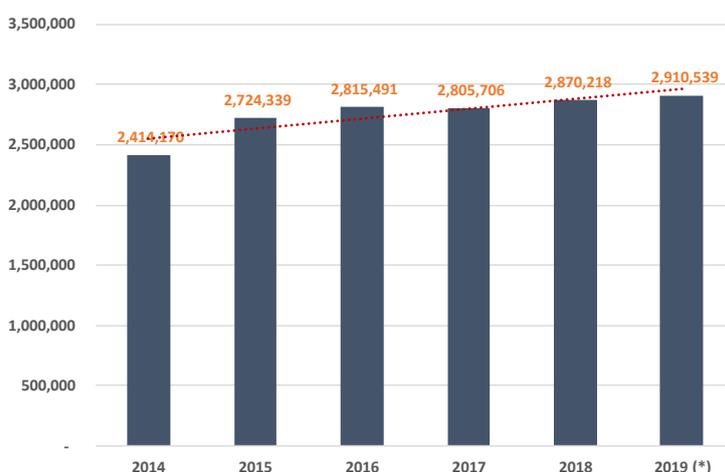
**Gráfico N° 36 – Cobertura de atención alimentaria en escuelas por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”, en la modalidad de productos, 2014 – 2018**



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Datos tomados de la Base de datos de InfoMIDIS, 2019

**Gráfico N° 37 – Niños y niñas atendidos por parte del Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”, en la modalidad productos, 2014 – 2019 (\*)**



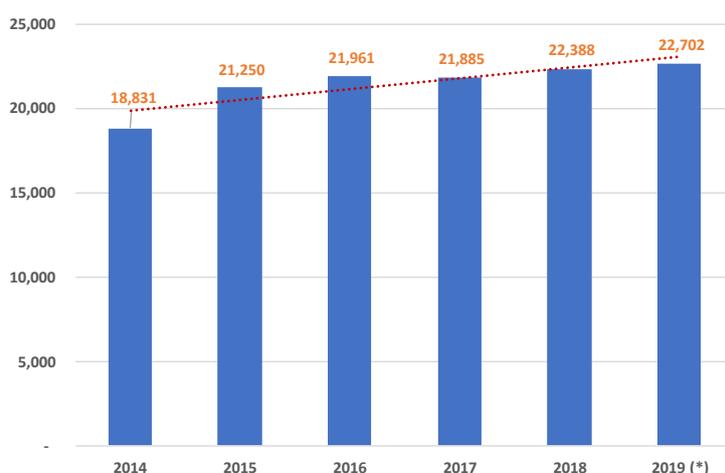
Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Base de datos de InfoMIDIS, 2019

Por otro lado, la cobertura del servicio alimentario proyectado en niños y niñas para el año 2019, considerando que del total nacional el 76% de usuarios reciben el servicio bajo la modalidad de productos, se tendría que se estaría beneficiando a un total estimado de 2' 910 539 niños y niñas (Gráfico N° 37), cifra que es ligeramente superior en 1,4% respecto al año 2018.

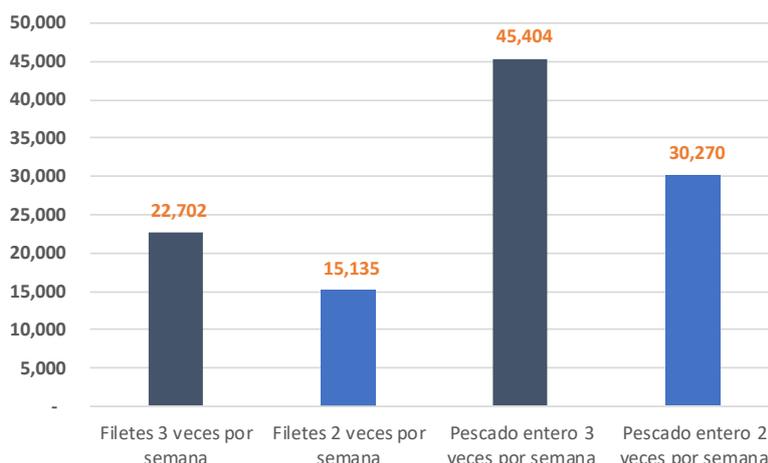
De igual modo, estimando la demanda de pescado que requerirían los niños y niñas atendidos por Qali Warma en 2019, considerando que una ración de pescado por niño y niña equivale a 50 g de filete de pescado<sup>18</sup>, y teniendo en cuenta que la frecuencia mínima recomendable de consumo de pescado es de 3 veces por semana<sup>19</sup>, la demanda estimada para el 2019 sería en 22,7 mil t de filetes (Gráfico N° 38); lo cual, llevándolo a producto entero representaría un volumen estimado de 45,4 mil t<sup>20</sup>. Asimismo, si la frecuencia de consumo de pescado sería 2 veces por semana, la demanda estimada sería de 15,1 mil t de filete y convirtiéndolo a producto entero sería de 30,2 mil t.

**Gráfico N° 38 – Estimación de la demanda de filetes de pescado en niños y niñas de inicial y primaria en escuelas priorizadas por Qali Warma, en la modalidad de productos, en toneladas, 2014 – 2019**



Elaboración: FAO, 2019  
Fuente: Base de datos de InfoMIDIS, 2019

**Gráfico N° 39 – Proyección de la demanda de pescado entero en niños y niñas de inicial y primaria, en escuelas priorizadas por Qali Warma, en la modalidad de productos, en toneladas, 2019**



Elaboración: FAO, 2019  
Fuente: Base de datos de InfoMIDIS, 2019

<sup>18</sup> Estrategia NAOS (Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad), Programa Perseo del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social

<sup>19</sup> Food and Drug Administration (FDA), U.S. Department of Health and Human Services

<sup>20</sup> El rendimiento de filete a producto entero es en promedio 50%

Es importante señalar que, según lo manifestado por Qali Warma, su Unidad de Comunicación e Imagen, realiza la difusión sobre los beneficios del consumo de los alimentos que brindan en sus servicios alimentarios, entre los cuales, se incluye a los productos hidrobiológicos. Dichos mensajes son difundidos principalmente a través de medios digitales o redes sociales, mas no tiene una incidencia masiva dentro de la comunidad educativa.

Asimismo, realizando un análisis del balance de la oferta y la demanda, se tendría que, aún existen brechas amplias para promover e incluir el consumo de pescado en la alimentación escolar. La demanda proyectada para el año 2019, en las escuelas que atienda Qali Warma, si la frecuencia de consumo fuese promovida en 3 veces por semana, ésta sería de 22,7 mil t de filetes o parte cárnica comestible. Si la promoción del consumo fuera de 2 veces por semana, la demanda alcanzaría las 15,1 mil t. Por ello, se considera muy importante que las acciones de educación alimentaria del Programa Nacional “A Comer Pescado” incidan en las escuelas que atienda Qali Warma, para articular de mejor forma, la generación de hábitos de consumo saludables, a través del consumo de pescado y el incremento de la frecuencia del consumo de dicho recurso en las raciones alimenticias.

La oferta brindada por Qali Warma en las escuelas, según los registros administrativos, bajo la modalidad de productos, ha alcanzado las 8,7 mil t entre entero, trozos y filete de pescado, por lo que, se tendría una brecha de atención proyectada de 14,0 mil t y 6,4 mil t, según la frecuencia de consumo que se promueva, ya sea de 3 o 2 veces por semana respectivamente. Dicha brecha podría ser abastecida por productores locales o industriales, con la capacidad de cumplir las exigencias de calidad e inocuidad de Qali Warma o las condiciones donde “A Comer Pescado” tiene cobertura para la promoción del consumo en la comunidad educativa.

**Gráfico N° 40 – Balance de oferta y demanda de productos hidrobiológicos para la alimentación escolar, bajo la modalidad de productos, con una frecuencia de consumo semanal de 3 veces, 2014 – 2019 (\*)**



Elaboración: FAO, 2019  
(\*) Proyectado

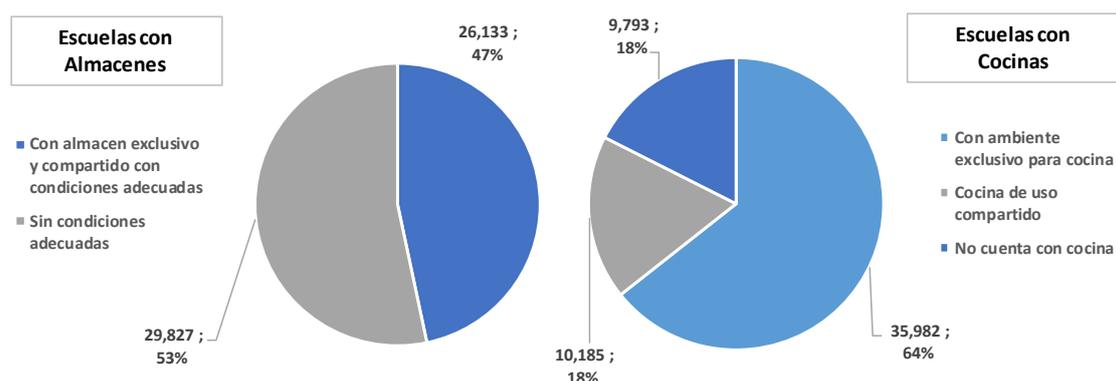
## 9. PROBLEMAS EXISTENTES QUE LIMITAN LA PROMOCIÓN E INCLUSIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS / ACUÍCOLAS

Un aspecto relevante para promover el consumo de pescado y su inclusión en la alimentación escolar, son las condiciones que tienen las escuelas para brindar alimentos, las cuales deben considerar aspectos que favorezcan la calidad, inocuidad de las preparaciones y momentos de alimentación, como son almacenes, cocinas y comedores apropiados.

En ese sentido, de acuerdo a las supervisiones realizadas por Qali Warma en el año 2017 a escuelas atendidas bajo la modalidad de productos, señalan que se han supervisado un total de 55 960 escuelas, de estas el 46,7% cuenta con almacén de alimentos exclusivo o compartido que cumple con tener condiciones adecuadas; es decir, el lugar, incluido el piso, pared, techo, puerta y ventanas, se encuentran limpios y sin rastros de roedores e insectos; cuenta con ventanas que permitan la circulación del aire, iluminación de luz natural, mecanismos de protección contra insectos, roedores, entre otros (mallas mosquiteras u otros); además de contar con estantes, tarimas, parihuelas u otros utilizados como medio de almacenamiento de productos, de fácil limpieza y en buen estado de conservación; asimismo, se encuentra libre de sustancias químicas como fertilizantes, insecticidas, combustibles, pintura y otros relacionados, que podrían contaminar los alimentos.

Asimismo, respecto a los ambientes de cocinas el 64.3% de las instituciones educativas disponen de un ambiente de uso exclusivo para la preparación de los alimentos, el 18.2% cuentan con un ambiente de cocina de uso compartido y el 17.6% no cuenta con dicho ambiente. De las instituciones educativas que disponen de un ambiente de cocina, ya sea de uso exclusivo o compartido, se señala que el material predominante para el piso de la cocina era de cemento (60,2%), para la pared fue el adobe o tapial (45,5%) y para el techo era la calamina (67,9%).

**Gráfico N° 41 – Condiciones de almacenes y cocinas de escuelas intervenidas por Qali Warma – 2017**

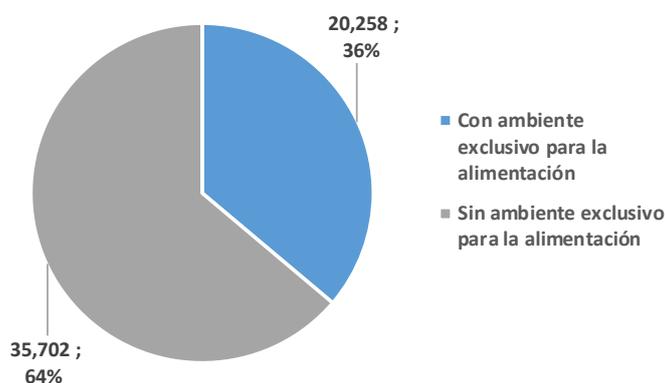


Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Qali Warma, Informe "Situación del estado de infraestructura educativa para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW" - 2018

De igual modo, respecto al ambiente de consumo de alimentos o comedores, el 36,2% de las instituciones educativas de la modalidad productos cuentan con un ambiente exclusivo para el consumo de alimentos. El material de construcción para estos ambientes es predominante el cemento en el caso del piso (63,5%), el adobe en el caso de la pared (41,8%) y la calamina para el caso del techo (63,2%).

### Gráfico N° 42 – Condiciones de los ambientes de alimentación o comedores de escuelas intervenidas por Qali Warma – 2017



Elaboración: FAO, 2019

Fuente: Qali Warma, Informe “Situación del estado de infraestructura educativa para la prestación del servicio alimentario del PNAEQW” - 2018

De lo señalado, se puede evidenciar que un gran porcentaje de las escuelas públicas no cuentan con ambientes de uso exclusivo para cocina y almacenes o no cuenta con dichos ambientes, exponiéndose a riesgos de pérdida de alimentos, contaminación, así como la afectación de la calidad de mismos y la salud de los usuarios. Asimismo, las condiciones de infraestructura de muchos espacios de cocina y almacenes no cumplen con las condiciones que permitirían un adecuado almacenamiento y preparación de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas.

Por otro lado, de las entrevistas realizadas a los agentes clave y la información recopilada en el presente documento, se ha podido identificar algunos problemas que afectan la promoción e inclusión de productos pesqueros y acuícolas en la alimentación escolar, siendo estos los siguientes:

- Estacionalidad de los recursos pesqueros, por la propia dinámica de corrientes y temperaturas del mar peruano
- Limitada oferta de productos hidrobiológicos dirigido a escuelas que cumplan con las fichas técnicas establecidas por el Programa Nacional de Alimentación escolar Qali Warma
- Limitada oferta de productos hidrobiológicos para fomentar el consumo de pescado en la comunidad educativa en general.
- Escasa innovación para la conservación de productos hidrobiológicos orientados a escuelas
- Escasa infraestructura en escuelas para la conservación de alimentos perecibles y para la preparación de alimentos
- Escasa disponibilidad de comedores para la adecuada alimentación y sociabilización en escuelas públicas
- Limitada cobertura de los servicios de educación alimentaria y promoción del consumo de pescado en la comunidad educativa
- Limitada supervisión de la etapa de producción de productos pesqueros peruanos que han generado observaciones por cuerpos extraños, ocasionando la compra de productos importados
- Escasa articulación entre el Programa Nacional A Comer Pescado y el Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”.
- Escasas políticas de inclusión del consumo de anchoveta en las escuelas

- Limitada promoción del consumo de los diversos productos hidrobiológicos, considerando la biodiversidad del país.
- Escaso enfoque de desarrollo local y territorial para el abastecimiento de productos hidrobiológicos por parte del Programa Nacional “A Comer Pescado” y el Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”.

## **10. CONDICIONES PARA LA INCLUSIÓN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN LAS COMPRAS PÚBLICAS**

Para poder acceder a las copras públicas que realiza Qali Warma especialmente, se han establecido condiciones de cumplimiento de productos, las cuales se encuentran establecidas en un documento denominado “Especificaciones Técnicas de Alimentos”.

En las referidas “Especificaciones Técnicas de Alimentos”, se establecen las características físico químicas, microbiológicas y organolépticas, las mismas que deben ser acreditadas mediante certificados emitidos por organismos de inspección o laboratorios acreditados ante el INACAL por cada lote de producto, los mismos que son revisados y verificados por los Supervisores de Plantas y Almacenes de las Unidades Territoriales, previos a la distribución a las escuelas.

Asimismo, los supervisores realizan la inspección física de cada lote de acuerdo a lo establecido en el Protocolo para la Supervisión y Liberación en los Establecimientos de Alimentos, en el que se establece que para el muestreo de conservas de productos pesqueros y acuícolas se debe aplicar la Norma Técnica Peruana (NTP) 700.002 “Lineamientos y Procedimientos de Muestreo del Pescado y Productos Pesqueros para Inspección”, 2da Edición, Nivel de Inspección I.

Los requisitos para acceder a ser proveedor en las compras públicas de Qali Warma son los siguientes:

- a) Copia simple del Protocolo Técnico de Habilitación o Registro de Planta de Procesamiento Industrial, vigente durante la fabricación del producto o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES.
- b) Copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario del Producto, vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la Autoridad Sanitaria competente, otorgado por el SANIPES, o copia simple del Protocolo Técnico de Registro Sanitario de producto importado vigente durante el periodo de atención de la entrega correspondiente o de acuerdo a la reglamentación establecida por la autoridad sanitaria competente expedida por el SANIPES.
- c) Original o copia emitida por el SANIPES (no copia simple) del Certificado Sanitario, que incluya la conformidad respecto a las características organolépticas, físico químicas, microbiológicas (prueba de esterilidad comercial) y requisitos del envase, declarando que el producto es Apto para consumo humano.
- d) Constancia de verificación del Plan HACCP emitido por la autoridad sanitaria SANIPES, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y trazabilidad u original o copia legalizada notarialmente de la Certificación del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad (HACCP o ISO-22000 o IFS o BRC o SQF), emitido por un Organismo de Certificación de Sistemas de

Gestión acreditado por el INACAL o un organismo Internacional equivalente, cuyo alcance debe considerar el proceso productivo y estar vigente durante la fabricación del producto.

## **11. ESTRATEGIAS DESARROLLADAS EN LA REGIÓN VINCULADAS A LA PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO EN NIÑOS EN EDAD ESCOLAR.**

La región de América latina y El Caribe en cuanto a la alimentación escolar es en extremo muy heterogénea, con una gran diversidad de situaciones entre países. Estas diferencias se expresan tanto en la intensidad en que se presentan los distintos factores de vulnerabilidad alimentaria, como en las distintas etapas de desarrollo en las que se encuentran.

La situación nutricional en América Latina y El Caribe es un indicador más de las desigualdades sociales; asimismo, es causa y a su vez consecuencia de la pobreza y se tiene la paradoja que mientras la producción de bienes e insumos alimentarios triplica los requerimientos de la población, en el año 2016, alrededor de 42,5 millones de personas no cuentan con la cantidad suficiente de alimentos para cubrir sus necesidades calóricas diarias, esto es, un aumento de 2,4 millones de personas, lo que significa un incremento de 6% de la población subalimentada en comparación con el año 2015<sup>21</sup>.

Atender a este problema es fundamental para asegurar el derecho a la supervivencia y al desarrollo de las niñas y niños de América Latina y el Caribe e insertarlos además en que los alimentos que consumen son plenamente saludables.

En ese sentido, la inclusión y promoción del pescado y productos pesqueros en la alimentación escolar de los países de América Latina y el Caribe no es una actividad arraigada y son escasos y puntuales los casos en que podemos encontrarla en la región; sin embargo, poco a poco se está tomando conciencia sobre la importancia de este asunto y varios esfuerzos e iniciativas se están realizando en este sentido. Estas iniciativas se pueden observar tanto a nivel público como privado, y dependiendo del país o incluso del propio estado o municipio, reviste su propia particularidad.

A continuación, se presentan algunos casos vinculados a la promoción e inclusión del pescado en la alimentación en general y de las cuales puede desprenderse su vinculación con la población escolar, entre otros:

### **11.1. Caso de Chile**

En Chile, desde el año 2018, se viene implementando la Estrategia “Del Mar a mi Mesa” la cual es una estrategia de carácter público-privada impulsada por la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura para promover el consumo de productos del mar entre la población chilena y que cuenta además con la colaboración de Fundación Chile y otras empresas privadas con intereses legítimos en la promoción de la alimentación saludable.

Esta estrategia tiene como visión “*Lograr un cambio cultural basado en la alimentación saludable, que permita aumentar el consumo de productos del mar, garantizando la sostenibilidad de los recursos pesqueros y acuícolas a lo largo de la cadena de valor, con énfasis en la innovación, desarrollo local y accesibilidad para todos*”, y se han

---

<sup>21</sup> FAO y OPS 2017, Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y El Caribe. Santiago de Chile.

establecido como meta al 2027 incrementar el consumo en 7 kg per cápita a fin de alcanzar el nivel de 20kg per cápita de consumo de productos del mar.

Los ejes de la Estrategia son i) Educación Nutricional y Gastronómica, que busca educar a la población chilena desde etapas tempranas respecto de las bondades de los productos del mar, enseñando formas de preparación accesibles y atractivas, derribando mitos que constituyen una barrera para el consumo y aumentando la oferta de productos; ii) Sustentabilidad, que propone e implementa buenas prácticas y mecanismos que permitan asegurar la sustentabilidad de los distintos recursos a lo largo de la cadena de valor de los productos del mar, desde su extracción hasta disposición final, iii) Difusión y comunicación masiva, que busca generar estrategias de comunicación y marketing masivas, para concientizar y generar cambios de hábitos con respecto a estos productos, además de comunicar sus bondades y formas de preparación y; iv) Innovación en Productos, Procesos, Canales de Comercialización y Emprendimiento, que busca sofisticar, diversificar y generar nuevas alternativas para acercar la oferta a los consumidores, hacerla más atractiva y generar valor a partir del patrimonio gastronómico.

## 11.2. Caso de Brasil

En este país el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), está orientado a proporcionar, los recursos financieros a los estados y municipios para suministrar alimentos a las escuelas (20% de las escuelas comunes de período parcial, 30% en las escuelas especial, y 70% de las escuelas de periodo integral). El PNAE contribuye al crecimiento, el desarrollo, el aprendizaje, el rendimiento escolar y la formación de hábitos saludables de alimentación, a través de dos ejes importantes, que son el suministro de alimentos a las escuelas y acciones de educación alimentaria y nutricional.

Por este programa está cubierta toda la educación básica (jardín de infantes, escuela primaria, escuela secundaria y la educación de adultos) matriculados en las escuelas públicas, organizaciones de caridad y de la comunidad (contratados por el gobierno), a través de la transferencia recursos financieros.

En Brasil la Ley N° 11.947/2009 establece que, de los recursos financieros destinados a las meriendas escolares, por lo menos el 30% debe ser utilizado en la adquisición de productos alimenticios en forma directa de la agricultura familiar (que incluye la pesca artesanal y la acuicultura), y/o sus organizaciones.

Además, la legislación vigente en el Brasil define que los menús de la alimentación escolar deberán ser elaborados por un “profesional nutricionista” respetando los hábitos alimenticios, la cultura de la localidad relacionando la sustentabilidad y diversificación agrícola y la alimentación saludable.

En este contexto, Brasil viene desarrollando distintas iniciativas con la finalidad de lograr la inclusión regular del pescado en la mesa escolar. En el Estado de Sao Paulo, el "Instituto de Pesca de Sao Paulo" ha desarrollado productos con valor agregado, utilizando como base el pescado (eventualmente deshidratado) para la inclusión, inicialmente, en la alimentación de grupos con necesidades dietéticas especiales (niños y ancianos).

En el Estado de Manaos, el Instituto de Pesquisas de la Amazonia (INPA) viene desarrollando estudios para introducción del pescado en las meriendas escolares. Este estudio incluye la elaboración de productos, el testeado de los mismos en las meriendas escolares, y a la vez la introducción de los mismos en las meriendas.

Por otro lado, los supermercados en este Brasil vienen impulsando productos pesqueros para promover su consumo a nivel infantil (kids) en niños de 8 a 11 años, estos productos incluyen:

- Pescado empanado con sabores tradicionales, jamón y queso, pizza y espinaca
- Mini Pizzas de salmón
- Trozos de filetes de pescado molidos y empanados
- PopCorn Fish

Es evidente que en las líneas de productos pesqueros de los supermercados están faltando productos pesqueros más saludables para los niños, bajos en grasa, sin aditivos, sin colorantes, con bajo contenido de sal, prácticos y sin espinas, que faciliten convencer a las madres de introducir el pescado en la alimentación infantil y en líneas generales en las familias.

Finalmente, con el propósito de promover el consumo de pescado en la población en general, en Brasil se impulsan campañas denominadas “Semana do Peixe” las cuales se realizan en varios estados del país, a fin de promover hábitos de consumo saludables e incrementar la frecuencia en su consumo, siendo ejecutados por los mismos estados y ministerios, además de gremios y asociaciones de productores.

### **11.3. Caso de México**

En México se tiene a la Comisión Mexicana de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuícolas (COMEPESCA), es una asociación civil creada en el año 2003 con el objetivo de promover el consumo de pescados y mariscos mexicanos para lograr una mejor calidad de vida para la sociedad mexicana, creando una dieta nacional nutritiva que coadyuve a reducir los actuales índices de desnutrición y sobrepeso, a la vez que asegurar el incremento de la cadena de valor del sector pesquero y acuícola nacional.

Dicha Comisión se encuentra integrada por diversos actores de la cadena productiva pesquera y acuícola, entre las cuales se tienen a empresas pesqueras y acuícolas, plantas procesadoras y comercializadoras, además de organismos educativos, científicos y certificadores.

Dentro de las iniciativas promovidas se tiene #PescaConFuturo, el cual fomenta el respeto al medio ambiente y a sus ciclos de reproducción, para satisfacer la demanda de pescados y mariscos, garantizando lo mismo para futuras generaciones; propone una pesca sustentable, a través de la cual se respetan las vedas que mantienen saludables a las poblaciones de las especies y evitan la sobreexplotación de las mismas a causa de la demanda, garantizando a la vez una operación del sector justa y responsable, para el beneficio socioeconómico de todos los involucrados.

Asimismo, se tiene otra iniciativa de fomento del consumo de pescados y mariscos mexicanos denominado “Nutrición en tu mandado”, el cual nace de la necesidad de agregar valor nutricional a la alimentación tradicional de los hogares mexicanos y, a través del consumo de productos nacionales, fomentar también el apoyo a todo el sector pesquero y acuícola de México; finalmente se impulsa la campaña “Ruta pescados y mariscos mexicanos... ¡Que Rico!”, la cual promueve la educación alimentaria y la preparación de platos nutritivos a base de pescados y mariscos, dicha campaña recorre diversos estados y zonas promoviendo el consumo de pescado.

#### 11.4. Caso de Uruguay

Uruguay cuenta con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) que depende del Consejo de Educación Inicial y Primaria (CEIP) responsable de impartir la educación inicial y primaria del país

El PAE tiene como finalidad, contribuir al adecuado estado nutricional de la población escolar, con especial énfasis en situaciones de riesgo. Esta realiza sus funciones a través de: la asistencia alimentario - nutricional directa a la población escolar en las escuelas públicas del país, de la vigilancia del estado nutricional de los niños en las escuelas públicas de todo el país, del control de calidad e higiene de los servicios en los comedores escolares. Este programa realiza además la capacitación en aspectos de control de calidad e higiene de los alimentos del personal involucrado en el servicio de alimentación. Se desarrollan programas de educación alimentario-nutricionales dirigidos a escolares, docentes y padres con el fin de fomentar adecuados hábitos de alimentación.

Este es un servicio capaz de cumplir, al menos tres funciones: la alimentación, la socialización y la educación de los escolares. A través de ellas se persigue brindar una correcta nutrición y la adquisición de hábitos relacionados con la alimentación, que influyan positivamente en la salud.

Los menús escolares se ajustan a las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública de Uruguay contemplando también las características de hábito y estacionales lo que determina la disponibilidad de alimentos.

Otro componente son las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Uruguaya (GABA), que contribuyen a proporcionar una alimentación saludable considerando la combinación diaria de distintos grupos de alimentos: verduras y frutas, cereales y leguminosas, carnes y lácteos en las cantidades según se representan en el plato.

El PAE brinda diariamente alimentación a 248.590 escolares de todo el país, lo que significa un 67% del total de niños matriculados en la escuela pública. Más del 90% de las escuelas reciben algún tipo de prestación alimentaria.

Los servicios alimentarios se brindan en tres modalidades siendo estas:

- Tradicional (personal del CEIP elabora el menú escolar en la escuela)
- Tercerizado (se elabora el menú en empresas que acceden al servicio por licitación)
- Semi tercerizado (empresas elaboran el menú en las escuelas, acceden al servicio por licitación)

Finalmente, en cuanto al consumo de pescado y productos pesqueros, en este país se ha desarrollado el programa de "Producción Pesquera Familiar", que tiene como una de sus finalidades la inserción en el mercado doméstico de productos de la pesca, sin embargo, no hay mayor información sobre el acceso de productos de la pesca artesanal en el PAE.

### **11.5. Caso de Colombia**

En Colombia, en el año 2013, la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), con la asistencia técnica de la FAO y la participación de la Federación Colombiana de Acuicultores (FEDEACUA), diseñaron el documento “Desarrollo de Estrategias para el incremento del consumo de pescados y mariscos provenientes de la acuicultura de Colombia, como alternativa viable de comercialización en el mercado doméstico”, el cual tuvo como objetivo “incrementar el consumo de productos de la acuicultura colombiana” la cual considera estrategias y acciones desde los enfoques culturales y de educación, de promoción de productos, de mejoramiento de la calidad, programas especiales, programas complementarios a la fase técnica-productiva, alianzas con micro, pequeños medianos, grandes e industriales empresarios de la acuicultura de manera escalonada; así como diversas acciones para implementar la estrategia desarrollada. Es importante señalar que, si bien es cierto el documento ha sido diseñado, no se evidencia mecanismos desarrollados por el Gobierno Colombiano para su implementación.

Por otro lado, en el año 2017, la AUNAP de manera conjunta con Federación Nacional de Comerciantes (FENALCO), en una alianza público y privada, lanzaron las campañas de promoción del consumo de pescado denominadas “Yo le digo sí al pescado colombiano”.

La campaña emprendida tiene como objetivo no sólo fomentar el consumo de pescado en los hogares, sino promover el consumo de especies colombianas poco conocidas, además de enseñar formas fáciles para su preparación, integrando a chef reconocidos e integrando a la sociedad civil en la promoción de recetas colombianas a base de pescado.

Es importante señalar que la AUNAP, dependiente del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia, a través del proyecto “Colombia Siembra” fomenta la campaña indicada con la finalidad de seguir promoviendo el desarrollo de la pesca y la acuicultura, a fin de disminuir principalmente las importaciones y permitir que los “colombianos coman colombiano”

## 12. ANÁLISIS FODA SOBRE LA PROMOCIÓN E INCLUSIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO EN LAS ESCUELAS

En base a la información del presente diagnóstico y al propio análisis del mismo, se ha podido estructurar y definir las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA), las cuales podrán servir de un insumo importante para delinear las posibles estrategias para la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar.

### Cuadro N° 01 – Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Perú es un importante país pesquero para la producción de productos dirigidos al consumo humano directo en América Latina y El Caribe</li> <li>▪ Marco legal y de políticas favorables para el fomento de la alimentación saludable</li> <li>▪ Experiencias públicas y privadas exitosas en la producción, promoción e inclusión del consumo de pescados, en especial azules, en escuelas y en el desarrollo de emprendimientos productivos locales que aportan a la alimentación escolar.</li> <li>▪ Existencia de programas nacionales y estrategias que promueven la generación de hábitos de consumo de pescado en la comunidad educativa en el marco de la alimentación saludable y articuladas con el sector educación, con un éxito relativo en pequeña escala relacionado con el incremento de consumo de pescado.</li> <li>▪ Existencia de un programa nacional de alimentación escolar con cobertura nacional y que ha incorporado la compra de algunos productos pesqueros en sus esquemas de compras públicas</li> <li>▪ Contar con centros de investigación e innovación con énfasis en el desarrollo de productos a partir de recursos hidrobiológicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Experiencias internacionales comunes de promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar</li> <li>▪ Organismos intergubernamentales que promueven la educación alimentaria y nutricional, junto con un entorno alimentario saludable que fomenta la generación de hábitos saludables en niños y adolescentes</li> <li>▪ Evidencias de que los programas de alimentación favorecen la asistencia de niños y adolescentes a las escuelas</li> <li>▪ Existencia de una demanda potencial para la promoción e inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar.</li> <li>▪ Existencia de marcos generales para la alimentación saludable guías para la generación de espacios de vida en escuelas</li> </ul>
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarticulación e individualización de intervenciones enfocadas a la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar</li> <li>▪ Limitada cobertura nacional de los servicios de promoción y generación de hábitos para el consumo de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eventos climáticos adversos e inestabilidad afectan la disponibilidad de recursos pesqueros para la industria pesquera y alimentaria</li> <li>▪ Estacionalidad de los recursos pesqueros, por la propia dinámica de</li> </ul>

<p>pescado en escuelas, a través de la educación alimentaria dirigida a docentes, padres de familia y el entorno de las escuelas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Escaso enfoque de las escuelas públicas como espacio para la buena alimentación, nutrición y socialización de estudiantes de inicial y primaria</li><li>▪ Gran variedad de productos hidrobiológicos desarrollados, que no se ajustan a las guías alimentarias peruanas</li><li>▪ Pocas especies hidrobiológicas impulsadas en la promoción del consumo de productos pesqueros (prioriza anchoveta, bonito y caballa)</li><li>▪ Hábitos de consumo muy diferenciados por zona geográfica (costa, sierra y selva)</li><li>▪ Limitada innovación de productos pesqueros y acuícolas en los programas de promoción del consumo de pescado y programas de alimentación escolar</li><li>▪ Limitada oferta de productos hidrobiológicos peruanos que cumplan con las exigencias de calidad e inocuidad</li><li>▪ Escaso enfoque de desarrollo local y territorial de los programas de promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar.</li><li>▪ Eliminación de la política pública para la promoción e inclusión del consumo de anchoveta y pota en programas e instituciones públicas</li><li>▪ Escasa supervisión de la norma sanitaria en la etapa de producción la cual es requerida por los estándares de calidad definidos por los programas de alimentación escolar lo cual limita el acceso a la producción pesquera nacional (industrial, artesanal y acuicultura) y favorece la compra de productos importados.</li></ul>	<p>corrientes y temperaturas del mar peruano</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Limitado control a la pesca artesanal y de menor escala para la extracción y desembarque del recurso anchoveta con destino al CHD</li><li>▪ Creciente promoción de consumo de alimentos no saludables en medios de comunicación y que son fácil acceso para niños y adolescentes.</li><li>▪ Infraestructura limitada en escuelas para la conservación de productos perecibles, preparación y alimentación.</li><li>▪ Infraestructura pobre (caminos, comunicaciones, transporte, sistemas de frío) causa problemas de movilidad y de acceso a las comunidades a los servicios de promoción e inclusión del consumo de pescado</li><li>▪ Escasa infraestructura de servicios de agua potable y alcantarillado, que afecta la inocuidad del pescado y las preparaciones a base de pescado</li><li>▪ Inestabilidad política y cambio de orientación política (enfoque de beneficencia vs enfoque de desarrollo)</li></ul>
--	---

### 13. CONCLUSIONES

- El Perú, como potencia pesquera a nivel mundial y regional, tiene la oportunidad de usar sus recursos hidrobiológicos como recursos estratégicos para mejorar la alimentación de los escolares, en el marco de la lucha contra la anemia y la desnutrición en el país.
- La propia dinámica de corrientes y temperaturas del mar peruano tienen una incidencia directa en la disponibilidad de recursos hidrobiológicos para el consumo humano directo.
- Existe reglamentos para promover el destino de la anchoveta para el consumo humano directo; sin embargo, la informalidad de la pesca artesanal y la de menor escala para la extracción y desembarque de dicho recurso para el CHD aún persiste. Además, las condiciones de las embarcaciones artesanales y de menor escala, no son tecnológicamente las más óptimas para la conservación y captura del recurso, pudiendo tener el riesgo de que se desvíe para otros usos no autorizados.
- Aún los niveles de anemia en niños y niñas de edad escolar son altos, la obesidad se está presentando como un riesgo a la salud por consecuencia de malos hábitos alimenticios, por lo que resulta necesario que el Estado desarrolle estrategias y articule instituciones, con la finalidad de reducir los índices nutricionales no favorables.
- Existen diversas acciones y actividades realizadas desde los años 70' para promover el consumo de pescado en la población peruana; sin embargo, las diversas experiencias realizadas no han sido constantes y en varios casos, fueron interrumpidos por los cambios de gobierno, limitando los resultados esperados de establecer un hábito de consumo de pescado creciente. A pesar de ello, la institucionalidad generada con el Programa Nacional “A Comer Pescado”, se presenta como una oportunidad importante para promover e incluir el pescado en la alimentación escolar; pero aún su cobertura es limitada.
- Se evidencia que las acciones de educación alimentaria dirigida a la comunidad educativa (docentes, padres de familia, quioscos escolares y niños y niñas), para fomentar el consumo de pescado, ha tenido incidencia en el incremento de la frecuencia del consumo de pescado por semana en los escolares, siendo un modelo que puede complementar otras intervenciones en escuelas.
- Asimismo, el Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma, dentro de la canasta de compras ha considerado el pescado; sin embargo, la frecuencia de consumo del mismo es mínima en las escuelas, no considerando la promoción del consumo de productos hidrobiológicos entre sus acciones; además, ello también depende del abastecimiento que se tengan de pequeños comercializadores, productores y la preferencia del consumo de los niños y niñas.
- Existe un marco normativo y de políticas favorables para fomentar la alimentación saludable, siendo una oportunidad relevante para introducir el consumo de productos hidrobiológicos en la alimentación escolar

- Asimismo, el Currículo Nacional de la Educación Básica, así como los documentos que apoyan su implementación, consideran orientaciones apropiadas para el desarrollo de competencias que favorecen la alimentación saludable; dando la oportunidad de desarrollar guías específicas que contribuyan con la promoción del consumo de productos hidrobiológicos y la generación de espacios de vida que se puedan aprovechar para fomentar el consumo de productos hidrobiológicos, la sostenibilidad de la pesca, el desarrollo de la acuicultura, el cuidado del ambiente y el desarrollo productivo.
- La articulación interinstitucional para promover el consumo e incluir productos hidrobiológicos en la alimentación de los escolares resultan importantes, pudiéndose generar sinergias entre los programas existentes.
- Finalmente, es importante mencionar que, las condiciones de infraestructura de las escuelas aún deben mejorar, a fin de que se promueva y brinden alimentos saludables a base de productos hidrobiológicos, con las garantías necesarias para brindar alimentos inocuos.

## Anexo 1. Listado de agentes clave entrevistados

### **Gonzalo Fernando Llosa Talavera**

Coordinador Ejecutivo  
Programa Nacional “A Comer Pescado” del  
Ministerio de la Producción  
Punto Focal del Proyecto TCP/INT/3605 (D)  
“Elaboración de Estrategias para la inclusión  
del consumo de pescado en las meriendas  
escolares”.  
[gllosa@acomerpescado.gob.pe](mailto:gllosa@acomerpescado.gob.pe)

### **Carlos David Rubios Carranza**

Responsable de la Unidad de  
Sensibilización  
Programa Nacional “A Comer Pescado”  
Ministerio de la Producción  
[crubinos@acomerpescado.gob.pe](mailto:crubinos@acomerpescado.gob.pe)

### **Rolando Wilson**

Asociado Senior de Programas de Nutrición  
Programa Mundial de Alimentos  
[Rolando.wilson@wfp.org](mailto:Rolando.wilson@wfp.org)

### **Lena Arias**

Especialista en Nutrición Senior  
Programa Mundial de Alimentos  
[Lena.arias@wfp.org](mailto:Lena.arias@wfp.org)

### **Juan Carlos Rondón Cáceres**

Jefe (e) de la Unidad de Organización de las  
Prestaciones  
Programa Nacional de Alimentación Escolar  
“Qali Warma” del Ministerio de Desarrollo e  
Inclusión Social  
[juan.rondonc@qw.gob.pe](mailto:juan.rondonc@qw.gob.pe)

### **Melva Pazos Hamm**

Coordinadora de la Unidad de  
Capacitaciones y Difusión de Información  
CITEpesquero  
Instituto Tecnológico de la Producción (ITP)  
[mpazos@itp.gob.pe](mailto:mpazos@itp.gob.pe)

### **Alejandro Daly**

Gerente del Comité de Pesca y Acuicultura  
Sociedad Nacional de Industrias (SNI)  
[adaly@sni.org.pe](mailto:adaly@sni.org.pe)

### **Alfonso Miranda Eyzaguirre**

Director  
Sociedad Nacional de Industrias (SNI)  
Presidente de la Cámara Peruana del Atún  
[amiranda@transmarian.com](mailto:amiranda@transmarian.com)

### **Solang Orihuela Rubio**

Coordinadora de Responsabilidad Social  
Sociedad Nacional de Pesquería (SNP)  
[sorihuela@snp.org.pe](mailto:sorihuela@snp.org.pe)

### **Paola Ramirez Media**

Jefa de Imagen Institucional  
Pesquera Diamante S.A.  
[pramirez@diamante.com.pe](mailto:pramirez@diamante.com.pe)

### **Wendy Rojas Lopez**

Sub Gerente de Desarrollo Sostenible  
Tecnológica de Alimentos S.A. (TASA)  
[wrojas@tasa.com.pe](mailto:wrojas@tasa.com.pe)

### **Carlos Contreras Ríos**

Gerente de Desarrollo Social  
Municipalidad Metropolitana de Lima  
[carlos.contreras@munlima.gob.pe](mailto:carlos.contreras@munlima.gob.pe)

### **Gabriela León**

Especialista de la Gerencia de Desarrollo  
Social  
Municipalidad Metropolitana de Lima  
[gabeli.nut@hotmail.com](mailto:gabeli.nut@hotmail.com)

### **Mariela del Rocio Alarcón Sipán**

Coordinadora de la Unidad de Gestión  
Ambiental  
Ministerio de Educación (MINEDU)  
[maalarcon@minedu.gob.pe](mailto:maalarcon@minedu.gob.pe)

### **Ana Miryam Ventura Panduro**

Especialista Pedagógico  
Unidad de Gestión Ambiental  
Ministerio de Educación (MINEDU)  
[aventura@minedu.gob.pe](mailto:aventura@minedu.gob.pe)

## Anexo 2. Participantes en Taller de Validación del Diagnóstico

### **Gonzalo Fernando Llosa Talavera**

Coordinador Ejecutivo  
Programa Nacional “A Comer Pescado” del  
Ministerio de la Producción  
Punto Focal del Proyecto TCP/INT/3605  
(D) “*Elaboración de Estrategias para la  
inclusión del consumo de pescado en las  
meriendas escolares*”.  
[gllosa@acomerpescado.gob.pe](mailto:gllosa@acomerpescado.gob.pe)

### **Carlos David Rubios Carranza**

Responsable de la Unidad de  
Sensibilización  
Programa Nacional “A Comer Pescado”  
Ministerio de la Producción  
[crubinos@acomerpescado.gob.pe](mailto:crubinos@acomerpescado.gob.pe)

### **José Carlos Pérez Córdova**

Especialista de la Unidad de Articulación  
Programa Nacional “A Comer Pescado”  
Ministerio de la Producción  
[jose.perez@acomerpescado.gob.pe](mailto:jose.perez@acomerpescado.gob.pe)

### **Hernán Tello Otrera**

Especialista de la Unidad de Gestión  
Estratégica y Evaluación  
Programa Nacional “A Comer Pescado”  
Ministerio de la Producción  
[htello@acomerpescado.gob.pe](mailto:htello@acomerpescado.gob.pe)

### **Mabel Vila Arce**

Especialista de la Unidad de  
Sensibilización  
Programa Nacional “A Comer Pescado”  
Ministerio de la Producción  
[mvila@acomerpescado.gob.pe](mailto:mvila@acomerpescado.gob.pe)

### **Juan Carlos Rondón Cáceres**

Jefe (e) de la Unidad de Organización de  
las Prestaciones  
Programa Nacional de Alimentación  
Escolar “Qali Warma” del Ministerio de  
Desarrollo e Inclusión Social  
[juan.rondonc@qw.gob.pe](mailto:juan.rondonc@qw.gob.pe)

### **Dennis Vega Chalco**

Coordinador del Componente Alimentario  
de la Unidad de Organización de las  
Prestaciones  
Programa Nacional de Alimentación  
Escolar “Qali Warma” del Ministerio de  
Desarrollo e Inclusión Social  
[dennis.vega@qw.gob.pe](mailto:dennis.vega@qw.gob.pe)

### **Melva Pazos Hamm**

Coordinadora de la Unidad de  
Capacitaciones y Difusión de Información  
CITEpesquero  
Instituto Tecnológico de la Producción (ITP)  
[mpazos@itp.gob.pe](mailto:mpazos@itp.gob.pe)

### **Nancy Vera Pomariacra**

Nutricionista de la Unidad de  
Capacitaciones y Difusión de Información  
CITEpesquero  
Instituto Tecnológico de la Producción (ITP)  
[nvera@itp.gob.pe](mailto:nvera@itp.gob.pe)

### **Mariela del Rocio Alarcón Sipán**

Coordinadora de la Unidad de Gestión  
Ambiental  
Ministerio de Educación (MINEDU)  
[maalarcon@minedu.gob.pe](mailto:maalarcon@minedu.gob.pe)

### **Hugo Vernal**

Vicepresidente del Comité de Pesca y  
Acuicultura  
Sociedad Nacional de Industrias (SNI)  
[hvernal@consultorespesqueros.com](mailto:hvernal@consultorespesqueros.com)

### **Alfonso Miranda Eyzaguirre**

Presidente  
Cámara Peruana del Atún  
[amiranda@transmarian.com](mailto:amiranda@transmarian.com)

### **Rocío Barja**

Jefa de Comunicaciones  
Sociedad Nacional de Pesquería (SNP)  
[rbarja@snp.org.pe](mailto:rbarja@snp.org.pe)

### **Glenny Silva Campos**

Especialista  
Dirección General de Políticas y Análisis  
Regulatorio en Pesca y Acuicultura  
Ministerio de la Producción  
[dpo\\_temp02@produce.gob.pe](mailto:dpo_temp02@produce.gob.pe)

### **Sara Guadalupe Vasquez**

Especialista  
Gerencia de Desarrollo Económico  
Municipalidad Metropolitana de Lima  
[svasquez@munlima.gob.pe](mailto:svasquez@munlima.gob.pe)

### **Carmen Terrazas**

Especialista  
Gerencia de Desarrollo Social  
Municipalidad Metropolitana de Lima  
[terrazasnutri@gmail.com](mailto:terrazasnutri@gmail.com)

**Rosa Salvatierra**

Especialista  
Centro Nacional de Alimentación y  
Nutrición (CENAN)  
Instituto Nacional de Salud (INS)  
[rsalvatierra@ins.gob.pe](mailto:rsalvatierra@ins.gob.pe)

**Noelia Rojas**

Asistente Administrativo  
FAO Perú  
[Noelia.Rojas@fao.org](mailto:Noelia.Rojas@fao.org)

**Carlos Morales Cauti**

Especialista  
Despacho Viceministerial de Pesca y  
Acuicultura  
Ministerio de la Producción  
[cmorales@produce.gob.pe](mailto:cmorales@produce.gob.pe)

**ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA  
AGRICULTURA - FAO**

**María Elena Rojas Junes**

Oficial a Cargo  
Representación de la FAO en el Perú  
[Maria.RojasJunes@fao.org](mailto:Maria.RojasJunes@fao.org)

**David H. Mendoza Ramirez**

Consultor Nacional en Pesca y Acuicultura  
Proyecto TCP/PER/3605  
FAO Perú  
[David.MendozaRamirez@fao.org](mailto:David.MendozaRamirez@fao.org)

**Alicia De La Rosa**

Coordinadora de Programa  
FAO Perú  
[Maria.DeLaRosa@fao.org](mailto:Maria.DeLaRosa@fao.org)

**Sandro Gutierrez Portocarrero**

Asistente de Proyectos  
FAO Perú  
[Sandro.GutierrezPortocarrero@fao.org](mailto:Sandro.GutierrezPortocarrero@fao.org)

### Anexo 3. Listado de productos desarrollados por el ITP

- Entero de pescado (anchoveta o trucha – aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) de 296 a 350 / 1/4 Club x 50
- Entero de pescado (anchoveta o trucha – aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) de 246 a 295 / 1/4 Club x 50
- Entero de pescado (anchoveta o trucha – aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) 250 a 300 cajas / 1/2 lb tuna x 48
- Entero de pescado (anchoveta o trucha – aceite, salsa de tomate, escabeche, crema vino tinto, otros) 150 a 249 cajas / 1/2 lb tuna x 48
- Lomo desmenuzado de anchoveta en agua y sal 350 a 400 cajas / 1/2 lb tuna x48
- Lomo desmenuzado de anchoveta en agua y sal 250 a 349 cajas / 1/2 lb tuna x48
- Trozos de trucha en aceite vegetal 250 a 300 cajas /1/2 lb tuna x 48
- Trozos de trucha en aceite vegetal 150 a 249 cajas /1/2 lb tuna x 48
- Pulpa de pescado (perico o trucha – aceite vegetal o agua y sal) 250 a 350 cajas / 1/2 lb tuna x 48
- Pulpa de pescado (perico o trucha – aceite vegetal o agua y sal) 150 a 250 cajas / 1/2 lb tuna x 48
- Sólido de atún en aceite vegetal 100 a 200 cajas / 1/2 lb tuna x 48
- Filete de caballa (en aceite vegetal, salsa, cremas, verduras u otros) de 100 a 200 / 1/2 lb tuna x 48
- Ahumado de pescado (en aceite vegetal, salsa, cremas, verduras u otros) /1/2 lb tuna x 48
- Medallón de pescado (jurel, caballa, trucha, otros) en aceite vegetal de 200 a 250 / 1/2 lb tuna x 48
- Medallón de pescado (jurel, caballa, trucha, otros) en aceite vegetal de 100 a 199 / 1/2 lb tuna x 48
- Lomo desmenuzado de pescado en agua y sal 350 a 400 cajas / 1lb tall
- Lomo desmenuzado de pescado en agua y sal 250 a 349 cajas / 1 lb tall
- Entero de pescado (jurel, caballa, otros) en aceite vegetal, salsa de tomate y otros de 200 a 250 cajas / 1lb tall
- Entero de pescado (jurel, caballa, otros) en aceite vegetal, salsa de tomate y otros de 100 a 199 cajas / 1lb tall
- Platos preparados a base de pescado (salsa, cremas, otros) de 200 a 250 cajas / 1lb tall
- Platos preparados a base de pescado (salsa, cremas, otros) de 100 a 199 cajas / 1lb tall
- Hamburguesa de anchoveta y pota (cruda y cocida) 1069 a 1500 kilos
- Hamburguesa de anchoveta y pota (cruda y cocida) 890 a 1068 kilos
- Hamburguesa de pescado 1428 a 2000 kilos
- Hamburguesa de pescado 1189 a 1427 kilos
- Milanesa de pescado 915 a 1200 kilos
- Milanesa de pescado 762 a 914kilos
- Nuggets de anchoveta y pota (cocida y cruda sin pre fritar) 720 a 1000 kilos
- Nuggets de anchoveta y pota (cocida y cruda sin pre fritar) 599 a 719 kilos
- Nuggets de calamar gigante pre fritos 1464 a 2000 kilos
- Nuggets de calamar gigante pre fritos 1219 a 1463 kilos
- Nuggets de pescado en diferentes presentaciones de 1464 a 2000 kilos
- Nuggets de pescado en diferentes presentaciones de 1219 a 1463 kilos
- Recorte de pota cocida y congelada de 500 a 600 kilos
- Recorte de pota cocida y congelada de 400 a 499 kilos
- Filete empanizado de 1200 a 871 kilos
- Filete empanizado de 870 a 725 kilos

## **Conservas**

- Lomo desmenuzado de anchoveta en agua y sal
- Lomo desmenuzado de anchoveta en aceite vegetal
- Solido de atún en aceite vegetal
- Trozos de atún en aceite vegetal
- Trocitos de atún en aceite vegetal
- Entero de anchoveta en aceite vegetal
- Entero de anchoveta en salsa de tomate, cremas
- Filete de caballa en aceite vegetal
- Solido de bonito en aceite
- Trozos de bonito en aceite
- Trocitos de bonito en aceite
- Envase 1 lb tall x 24
- Lomo desmenuzado de anchoveta en agua y sal
- Lomo desmenuzado de anchoveta en aceite vegetal
- Sopa concentrada de anchoveta
- Trozos de pota en agua y sal
- Envase 1/4 club x 50
- Entero de anchoveta en salsa de tomate, cremas.
- Entero de anchoveta ahumado en aceite vegetal.
- Entero de anchoveta ahumado picante.
- Filete de abra ahumada en aceite.
- Filete frito de caballa en salsa de escabeche.
- Taco de pota ahumada en aceite picante.

## **Preformados y congelados**

- Nuggets de calamar gigante

## **Pastas y embutidos**

- Salchicha de pescado con pulpa (perico).

## **Curados y fermentados**

- Seco salado tiburón azul-Filetes.
- Seco salado tiburón azul-Trozos.
- Hojuela frita de merluza.
- Hojuela seca de merluza.

#### Anexo 4. Volumen de productos hidrobiológicos entregado por Unidad Territorial de Qali Warma, 2014 – 2019 (\*)

UNIDAD TERRITORIAL	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Total
LORETO	648.5	1,498.8	1,204.1	816.9	691.4	814.4	<b>5,674.1</b>
PIURA	706.9	1,070.1	583.9	859.5	942.5	1,167.8	<b>5,330.7</b>
LA LIBERTAD	816.8	928.7	725.0	768.7	772.7	749.6	<b>4,761.4</b>
CAJAMARCA 1	714.4	813.5	448.1	582.0	571.6	554.2	<b>3,683.8</b>
CAJAMARCA 2	694.5	687.7	502.8	516.2	513.5	665.6	<b>3,580.3</b>
HUANUCO	891.6	907.3	548.9	422.2	411.8	280.6	<b>3,462.3</b>
AMAZONAS	492.3	695.8	418.3	502.8	438.0	559.9	<b>3,107.2</b>
JUNIN	446.0	408.1	409.0	512.6	500.1	695.2	<b>2,971.1</b>
HUANCAVELICA	667.0	713.8	472.9	321.4	264.5	243.4	<b>2,683.0</b>
CUSCO	562.7	545.5	439.8	370.6	336.8	348.2	<b>2,603.7</b>
AYACUCHO	617.4	534.5	335.7	366.6	270.4	416.1	<b>2,540.7</b>
PUNO	456.4	683.2	449.5	308.1	300.4	326.8	<b>2,524.3</b>
SAN MARTIN	450.6	340.2	269.3	374.2	442.2	392.4	<b>2,268.9</b>
APURIMAC	370.0	594.6	482.9	300.7	268.3	121.9	<b>2,138.4</b>
ANCASH 1	287.6	287.0	267.6	322.9	195.0	235.5	<b>1,595.6</b>
PASCO	239.8	229.7	172.9	199.8	182.0	198.3	<b>1,222.7</b>
AREQUIPA	139.8	235.5	156.7	143.5	150.4	142.2	<b>968.2</b>
UCAYALI	14.3	139.7	113.0	190.5	196.3	283.1	<b>936.9</b>
LAMBAYEQUE	157.9	176.1	108.9	122.5	126.2	136.6	<b>828.1</b>
ANCASH 2	66.6	128.5	104.9	102.9	107.5	51.2	<b>561.5</b>
LIMA PROVINCIAS	61.1		97.5	100.8	107.0	110.0	<b>476.3</b>
ICA	0.5	43.2	66.9	72.5	63.1	108.6	<b>354.9</b>
TACNA	35.6	62.6	44.4	46.0	44.1	36.0	<b>268.7</b>
MADRE DE DIOS		64.0	27.5	35.2	38.5	44.7	<b>209.9</b>
MOQUEGUA	3.6	5.2	3.0	6.3	6.1	5.7	<b>29.9</b>
TUMBES	4.6	5.8	3.4	3.6	4.8	6.5	<b>28.7</b>
LIMA METROPOLITANA Y CALLAO			3.7	3.8	4.1	4.9	<b>16.5</b>
<b>Total</b>	<b>9,546.5</b>	<b>11,799.3</b>	<b>8,460.6</b>	<b>8,372.8</b>	<b>7,949.0</b>	<b>8,699.4</b>	<b>54,827.7</b>

Fuente: Programa Nacional de Alimentación escolar, Qali Warma, 2019  
 (\*) Proyectado