



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

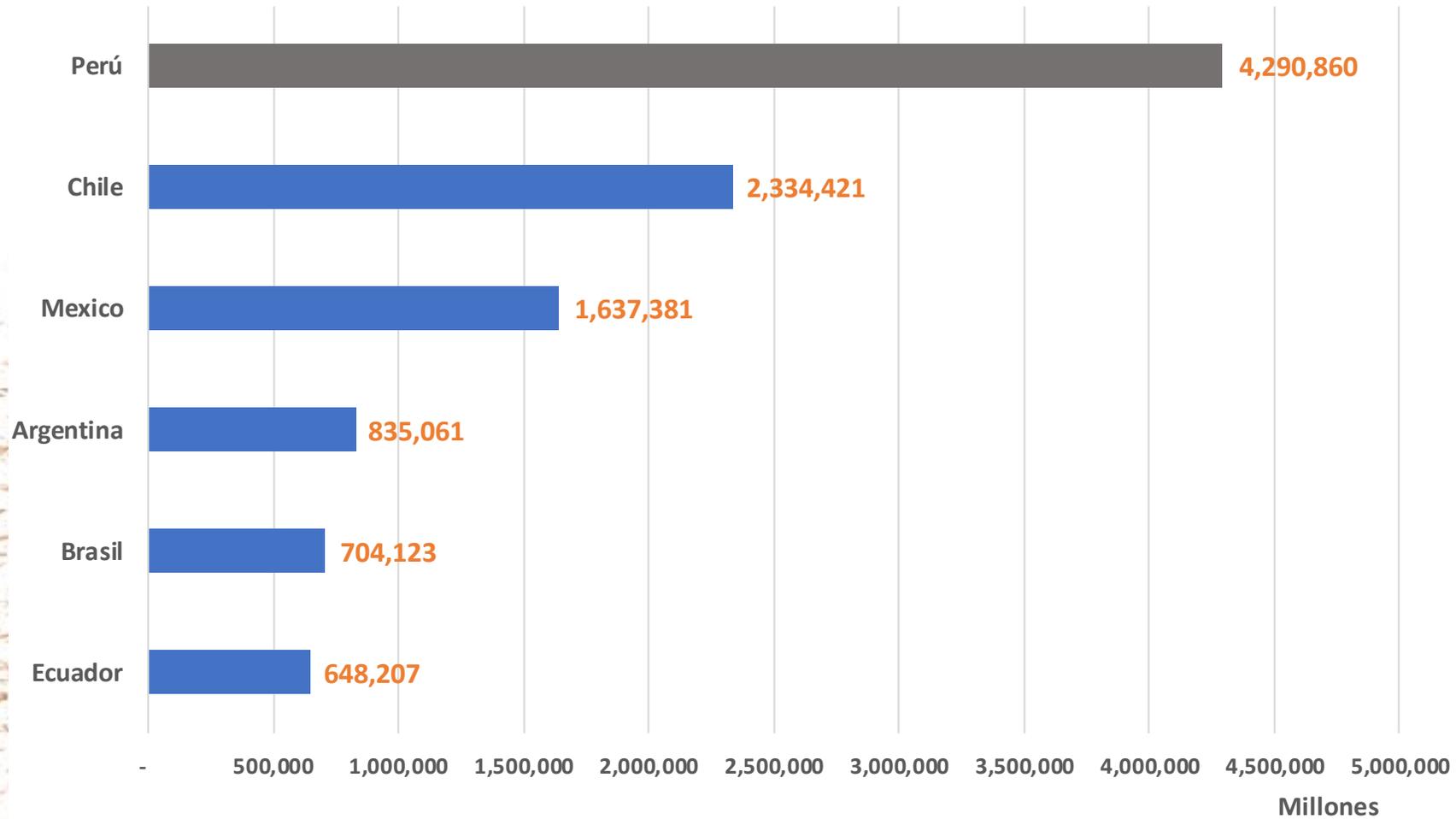
Propuesta de Estrategia Nacional para la Promoción e Inclusión del Pescado en la alimentación escolar

Proyecto TCP/INT/3605 “Elaboración de estrategias para la inclusión del pescado en la merienda escolar”

David Mendoza Ramirez
Consultor Nacional en Pesca y Acuicultura - FAO



PRINCIPALES PAISES PESQUEROS DE AMERICA LATINA Y EL CARIBE, 2017



Fuente: Datos tomados de FishStatJ 2019, FAO

PESCA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO Y CONSUMO HUMANO INDIRECTO, 2017



1,081,520 ;
25.21%

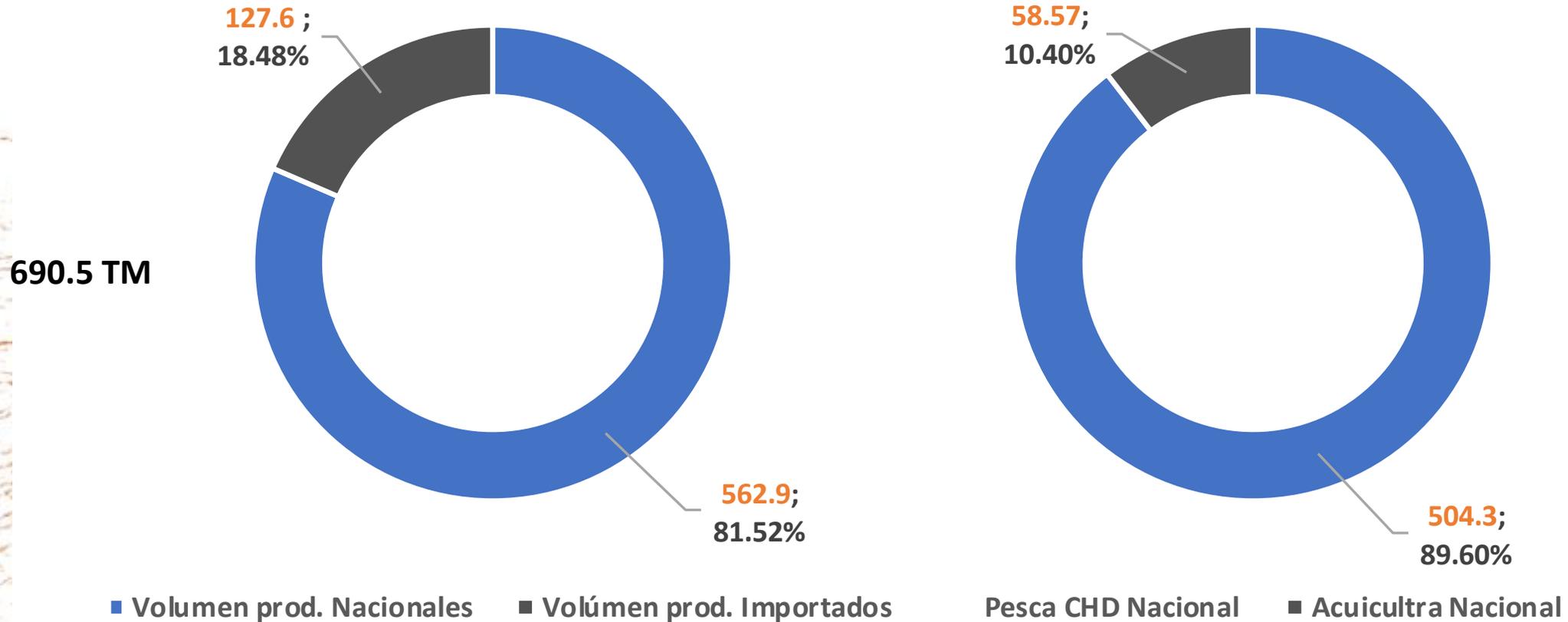


■ Pesca CHI ■ Pesca CHD



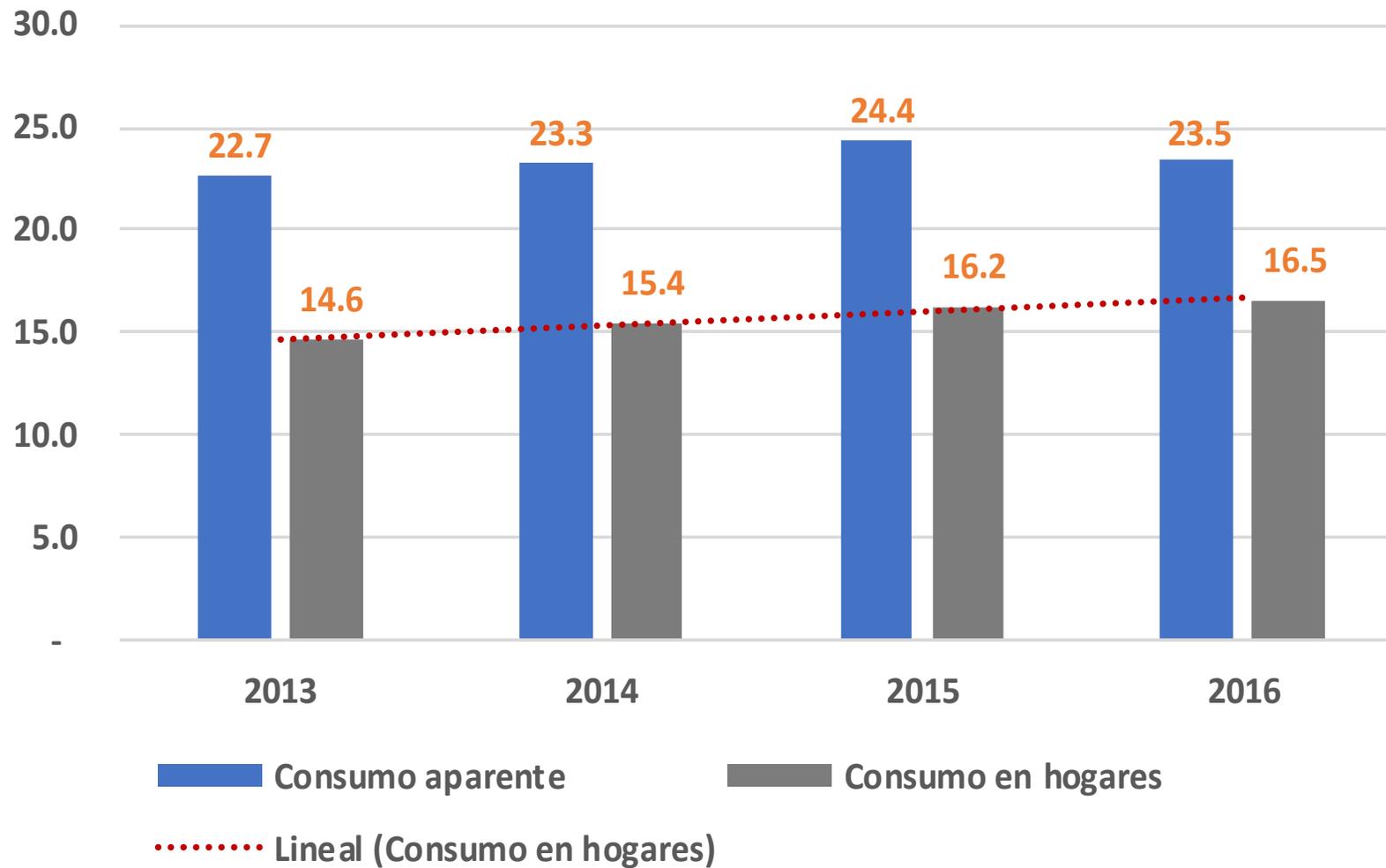
Fuente: Datos tomado de Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

VENTA INTERNA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS NACIONALES E IMPORTADOS, 2017 (MILES DE TON)



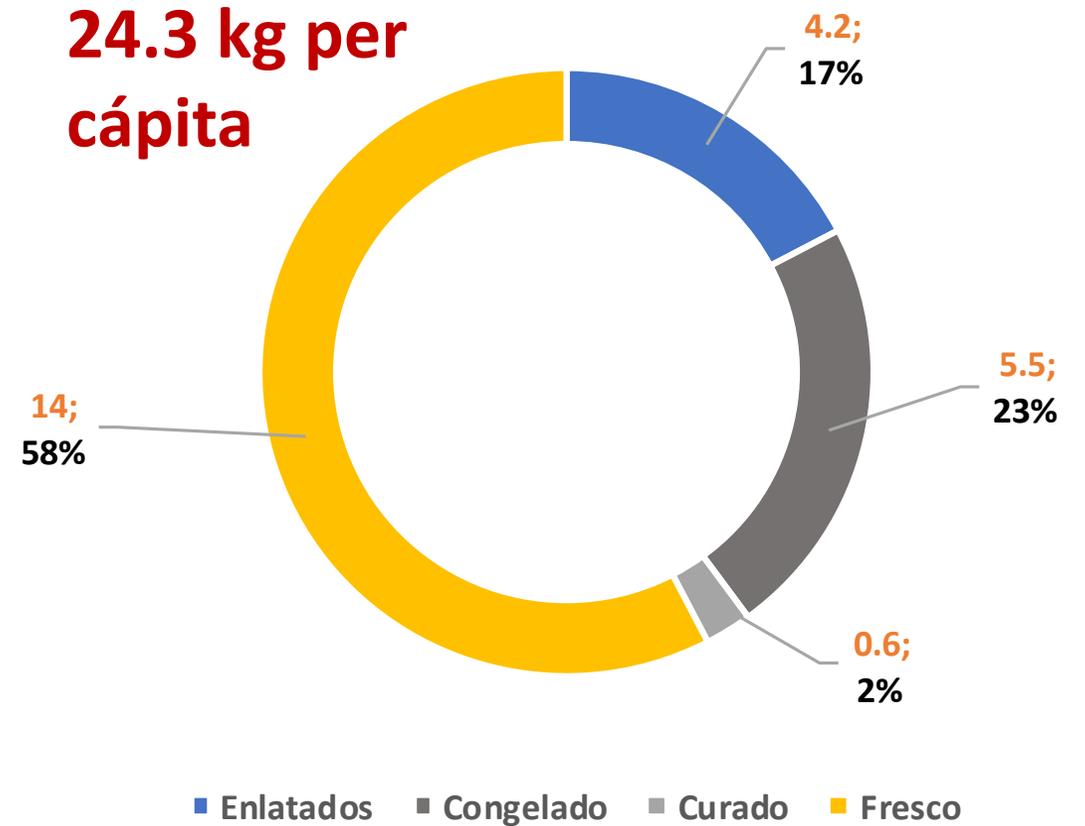
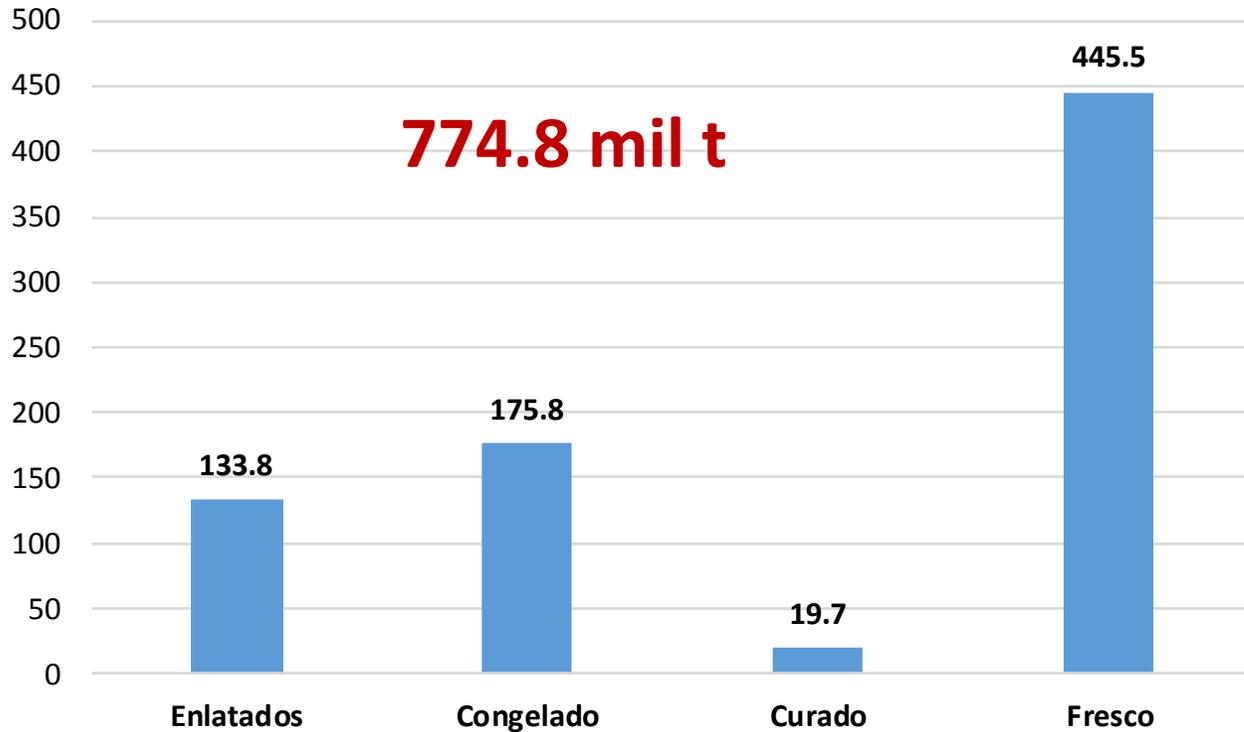
Fuente: Datos tomados de Anuario Estadístico Pesquero y Acuícola 2017, Ministerio de la Producción

EL CONSUMO DE PESCADO PER CÁPITA EN EL PERÚ, 2013 - 2016



Fuente: Datos tomado de PRODUCE, PNACP, ENAHO

CONSUMO DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN PERÚ, 2017



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

**ESFUERZOS SECTORIALES PARA LA PROMOCIÓN DEL
CONSUMO DE PESCADO EN EL PERÚ, CON ÉNFASIS
EN LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR.**

CREACIÓN DE LA EPSEP

Promovía la venta de pescado, en especial jurel
Instalación de cámaras frigoríficas y puestos de venta
Distribución a nivel nacional, en especial en la sierra generando el hábito inicial de consumo de pescado
MIPE - OFICINA DE EDUCACIÓN AL CONSUMIDOR

1970 - 1990

ITP-FAO

TCP/PER/8924 “Promoción del Consumo de Pescado I y II; demostrar la factibilidad de uso de la anchoveta

Consideraba capacitación, educación al consumidor promoción del consumo (degustaciones, demostración del uso de la anchoveta,

2000 - 2002

CEP Paita (FONDEPES) - JICA

Proyecto “Pesca Responsable: Desarrollo de la Anchoveta para Consumo Humano Directo” en la cual se pudo promocionar el consumo del producto “Saladita de Anchoveta”

2006 - 2010

PNACP

Creación del Programa Nacional “A Comer Pescado” y ampliado hasta el 2022
Desarrolla acciones de promoción de consumo, sensibilización – educación alimentaria y articulación productiva y comercial

2018 – Aprobó la Estrategia “PescaEduca” (Activación de la demanda)
2018 – Aprobó la Estrategia “De la Red a la Mesa” (Desarrollo de oferta de pescadores artesanales y acuicultores)

2012 - Actualidad

1992 - 1999

Estancamiento de la promoción del consumo de pescado

2007 – DS N° 002-2007-PRODUCE, que “**Declara de importancia estratégica y de interés nacional la promoción del consumo de anchoveta y pota**”

2003 – 2011

PRODUCE - ITP

Programa “Apoyo Alimentario a Instituciones de Educación Inicial y Promoción del Consumo de Productos Hidrobiológicos

Apoyo alimentario (Desayunos pesqueros) - salchichas
Fortalecimiento de capacidades a docentes, niños, padres de familia) – Elaboración de guías metodológicas de trabajo docente
Realización de eventos promocionales

Aportantes: ANFACO, OFCF, FONCHIP-PROPESCA

2011 – RM N° 314-2011-PRODUCE, aprueba la implementación del proyecto “**Promoción del consumo de productos hidrobiológicos, especialmente en zonas altoandinas y de extrema pobreza**”

PROGRAMA NACIONAL “A COMER PESCADO”

- Decreto Supremo N° 007-2012-PRODUCE, se crea el Programa Nacional “A Comer Pescado” (PNACP) y amplió al 2022,
- Objetivo fomentar, consolidar y expandir los mercados internos para el consuno final de productos derivados de los recursos hidrobiológicos
- 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...”.



Derogó el DS N° 002-2007-PRODUCE y la RM N° 314-2011-PRODUCE

Programa Nacional “A Comer Pescado”

Organigrama





- Estrategia de Intervención **para la Educación y Promoción del Consumo de Productos Hidrobiológicos en Estudiantes de Educación Básica Regular** aprobada con Resolución de Coordinación Ejecutiva N° 005-2018-PRODUCE/PNACP
- Objetivo. **Incrementar el consumo de productos hidrobiológicos en estudiantes de educación básica regular** en el ámbito de intervención del PNACP
- Componentes:
 - 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**.



ACTIVIDADES POR COMPONENTE

COMPONENTE 01 Programa de capacitación y certificación docente



ACTIVIDADES

Taller de capacitación y
reforzamiento
Asistencia técnica al directivo
(PAT y PEI)

Monitoreo al proyecto de
aprendizaje
(Visitas en aula
Asesoría pedagógica)
Grupos de interaprendizaje.

Aula Virtual (Ingreso de
información y foros)

Ferias Expositivas
Certificación docente 200 horas
pedagógicas

3391 docentes
408 talleres
6782 asistencia técnica

COMPONENTE 02 Programa de formación de líderes



ACTIVIDADES

Taller de capacitación y
reforzamiento
Asistencia técnica al docente
asesor

Monitoreo y acompañamiento
al proyecto educativo

2000 estudiantes de nivel
secundaria

COMPONENTE 03 Capacitación e involucramiento a padres de familia y escolares



ACTIVIDADES

Talleres educativos

Talleres demostrativos
PESCAcocina

Seguimiento de acuerdos y
compromisos focalizado.

Ferias educativas (activaciones
socioculturales)

75 357 padres (1105 talleres)
95 776 estudiantes (738 ferias)

COMPONENTE 04 Campañas de promoción y/o capacitación al quiosco escolar



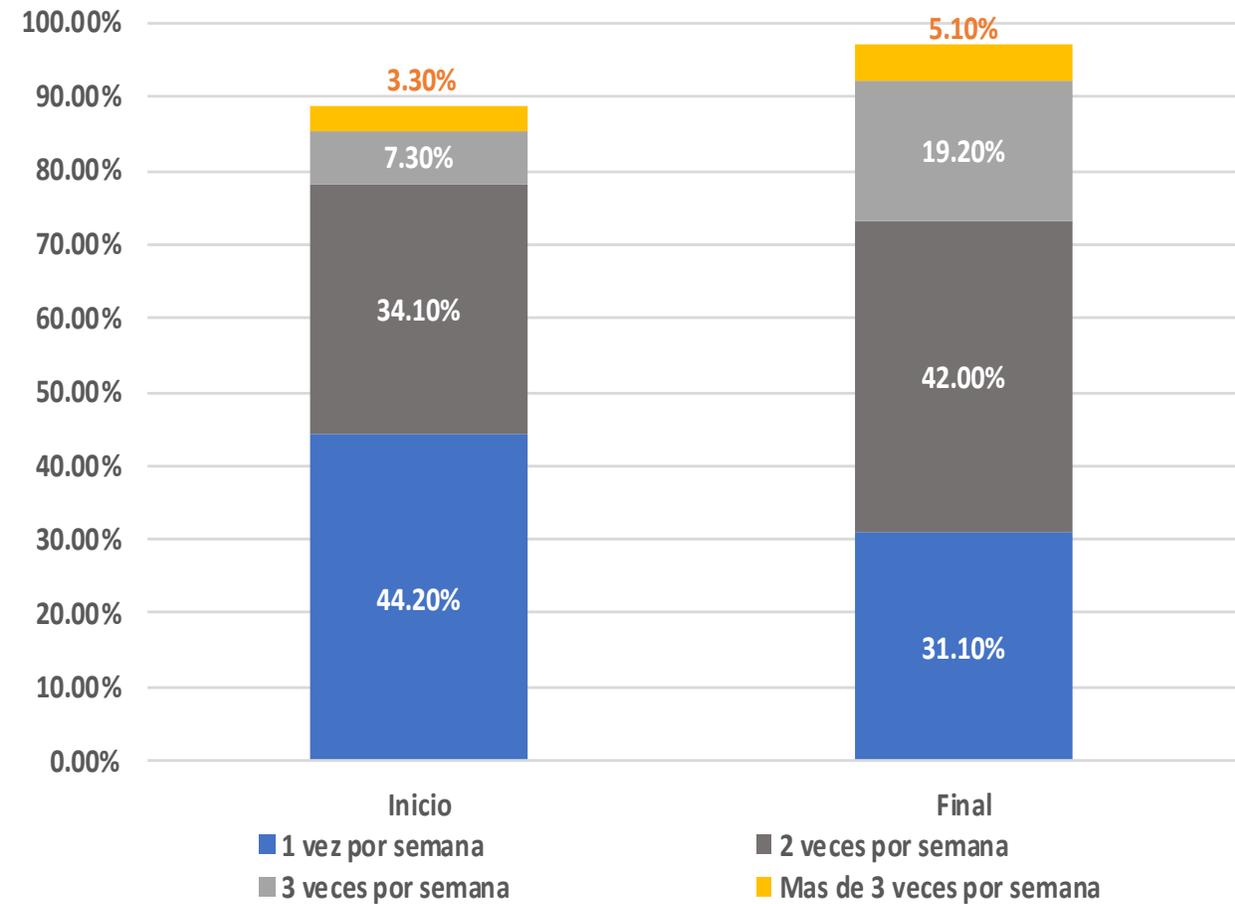
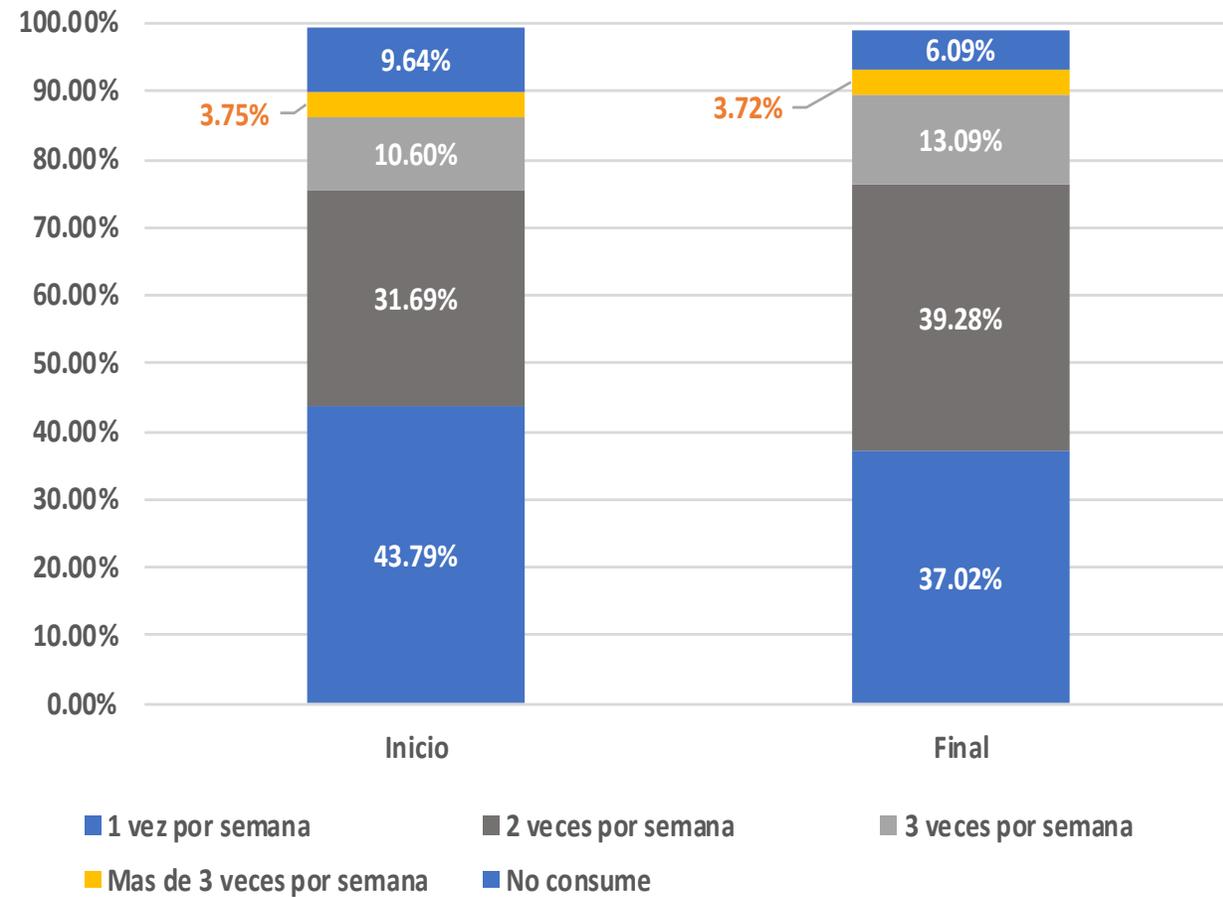
ACTIVIDADES

Plataformas móviles de
promoción de pescado.

SECTOR EDUCACIÓN

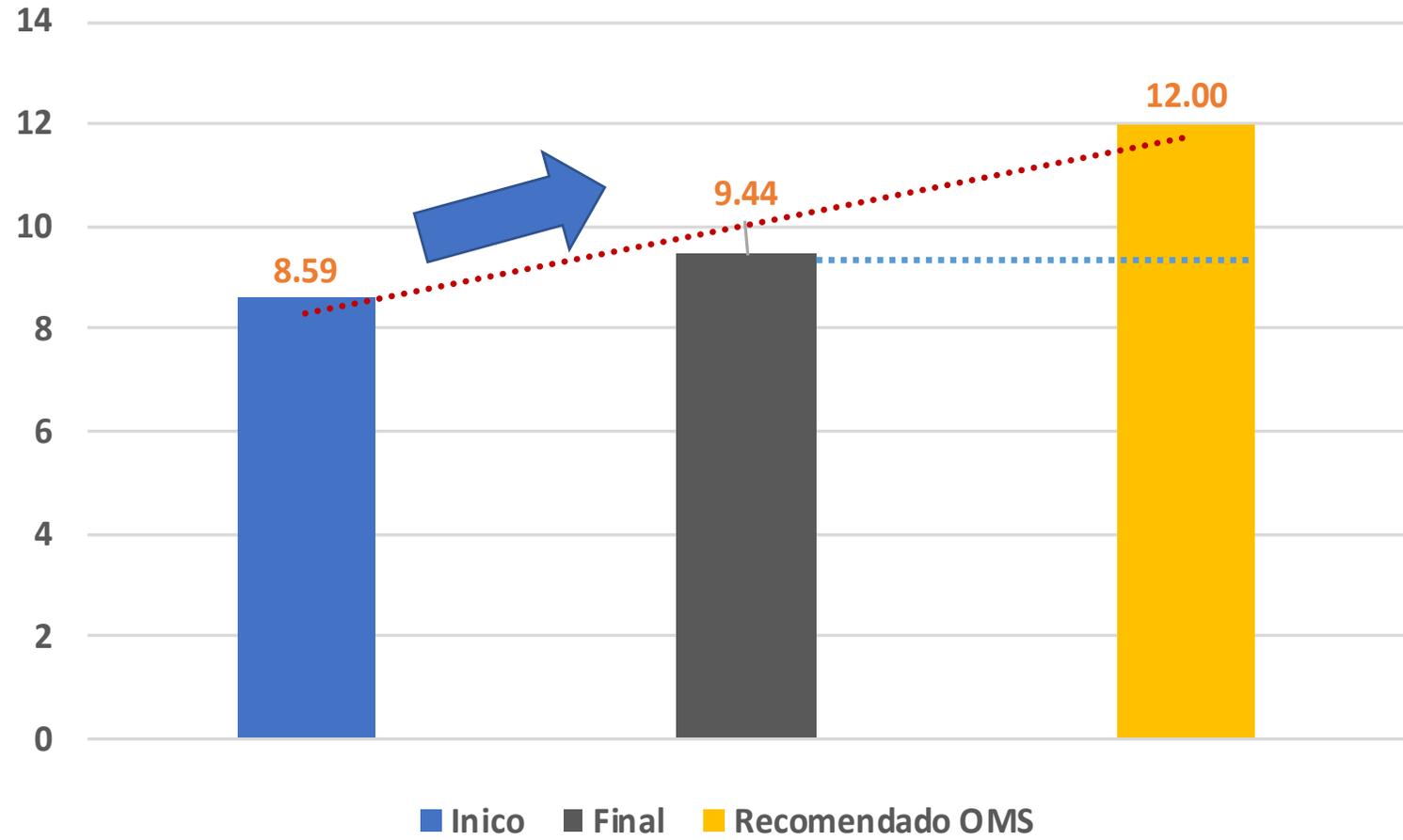
SECTOR SALUD

INCREMENTO DE LA FRECUENCIA DEL CONSUMO DE PESCADO EN ESCUELAS INTERVENIDAS, 2017 - 2018



Fuente: Datos tomado de PNACP

INCREMENTO ESTIMADO DEL CONSUMO DE PESCADO EN ESCUELAS INTERVENDIDAS, 2017



**12 kg
recomendado
por la OMS**

Fuente: Datos tomado de PNACP

MARCOS LEGALES DE LUCHA CONTRA LA ANEMIA Y PROMOCIÓN DE LA BUENA ALIMENTACIÓN

- **Con el Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI**, aprueba el **Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015 – 2021**, la Comisión Multisectorial de SAN se encarga de su supervisión y se crean las Comisiones Regionales SAN, se incluye a la pesca artesanal
- **Resolución Ministerial N° 1353-2018-MINSA**, aprueba las **GUÍAS ALIMENTARIAS** para la población Peruana. Considera principios y mensajes educativos para una alimentación saludable. Tiene como principio la Biodiversidad y agricultura familiar y el Basar la alimentación en alimentos naturales y mínimamente procesados, priorizando además la tradición culinaria y una frecuencia del consumo de pescado de 2 veces a más. **Excluye ultra procesados**
- **Decreto Supremo N° 068-2018-PCM**, Aprueba el **Plan Multisectorial de Lucha Contra la Anemia**
 - Objetivo, declara de prioridad nacional la lucha contra la anemia en niñas y niños menores de 36 meses, gestantes y mujeres adolescentes, participan varios sectores entre ellos el Ministerio de la Producción a través del Programa Nacional A Comer Pescado

MARCOS LEGALES DE LUCHA CONTRA LA ANEMIA Y PROMOCIÓN DE LA BUENA ALIMENTACIÓN

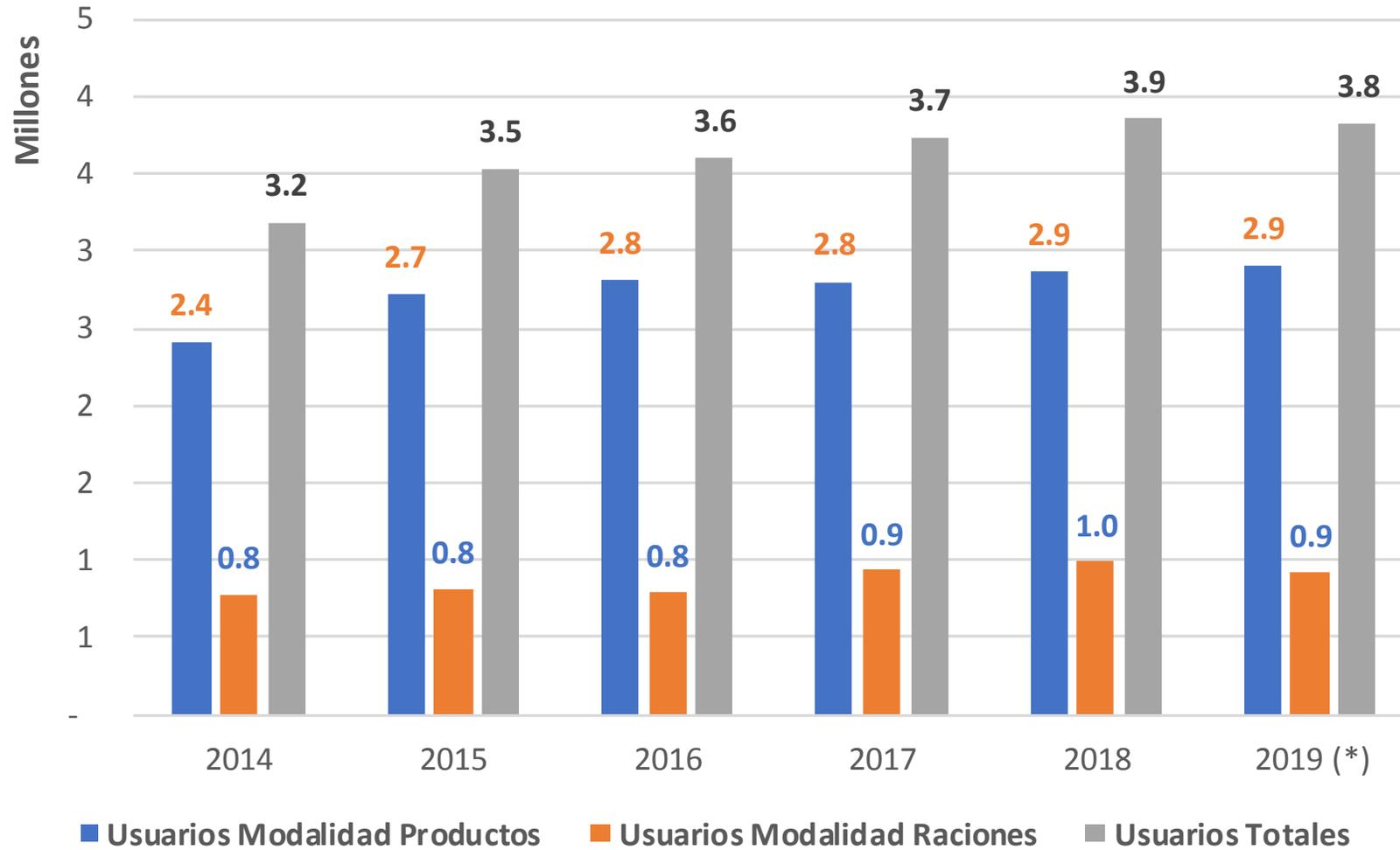
- **Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA**, se aprobó el Documento Técnico: Lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones Educativas Públicas y Privadas de la educación básica, se considera un listado de alimentos que se deben brindar en los quioscos escolares, cafeterías y comedores y en la cual se incluye el consumo de pescados y mariscos.
- **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”*. Estas considerar la generación de capacidades vinculados a los procesos alimentarios y generación de hábitos saludables
- El Currículo incluye Planes Curriculares para los niveles educativos para los cuales se han desarrollado recursos como la Guía de Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible (EsVi) que promueven la vida, biodiversidad y en ese marco promover conocimientos sobre la producción pesquera, el desarrollo de la acuicultura, la alimentación saludables y el consumo de productos hidrobiológicos

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - QALIWARMA

- Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, que fue creado en el año 2012 con el propósito de 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.**
- Este Programa 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.***
- **Brinda el servicio alimentario de desayunos y almuerzos a través de dos modalidades como son Raciones y Productos, e incluye algunos productos hidrobiológicos para que puedan ser distribuidos** en las escuelas inicial y primaria

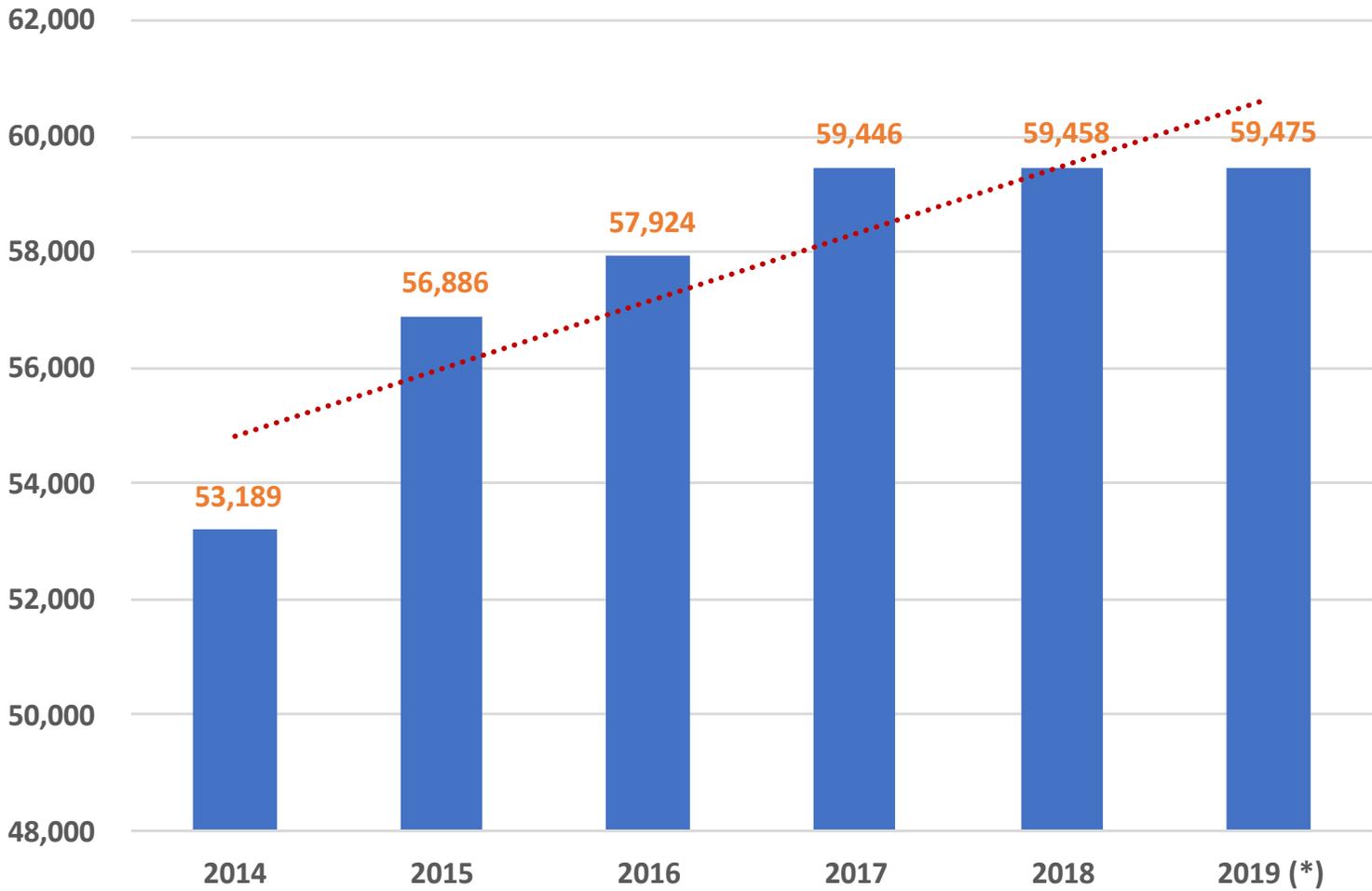


USUARIOS ATENDIDOS POR QALI WARMA A NIVEL NACIONAL



**OFERTA DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS
INCLUIDOS EN LAS ESCUELAS**

COBERTURA DE ESCUELAS ATENDIDAS POR LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS DE QALI WARMA - PRODUCTOS (2014 – 2019*)

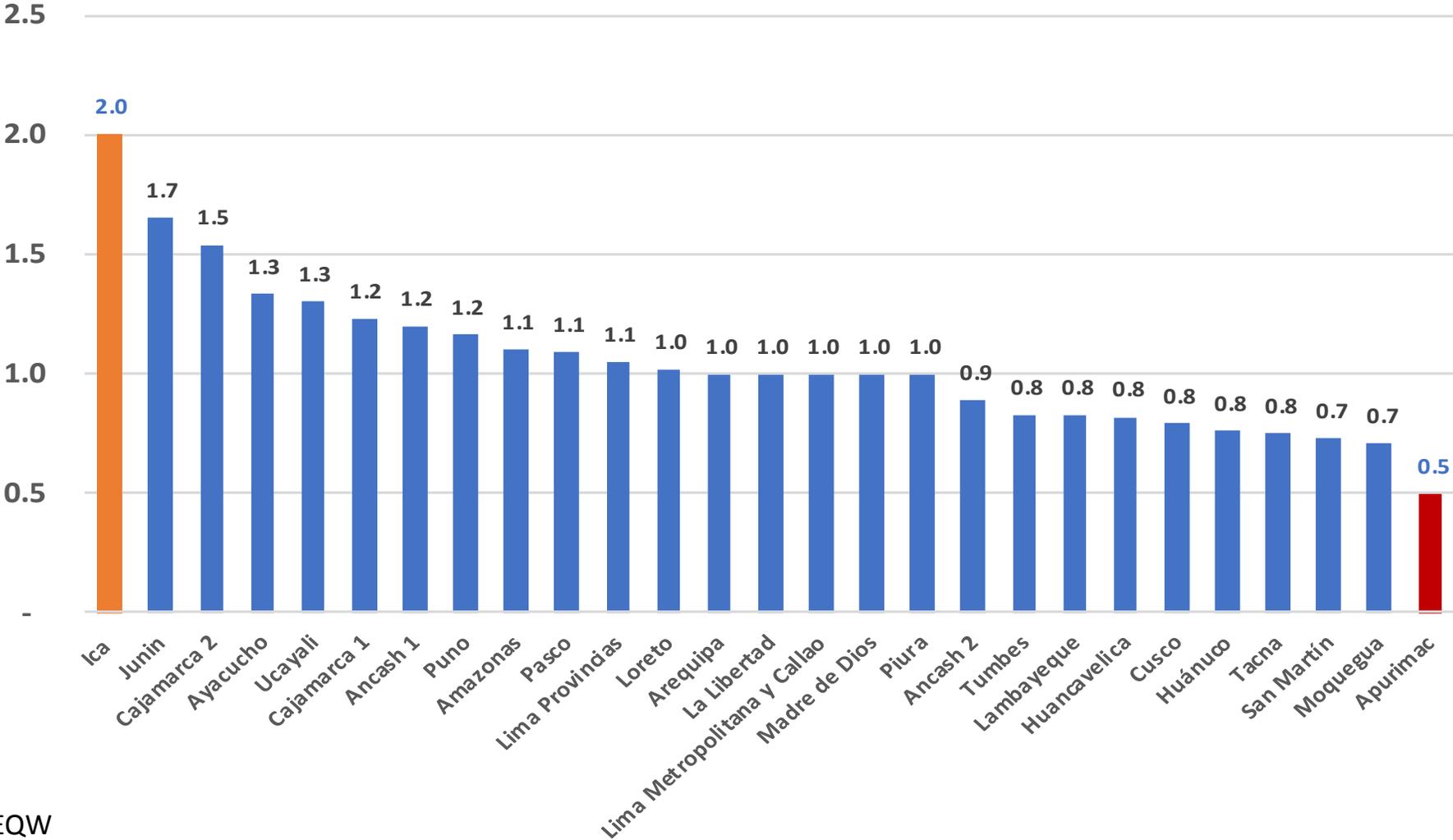


Solo el **64.3%** cuenta con cocinas adecuadas y exclusivas

Fuente: Datos tomado de PNAEQW

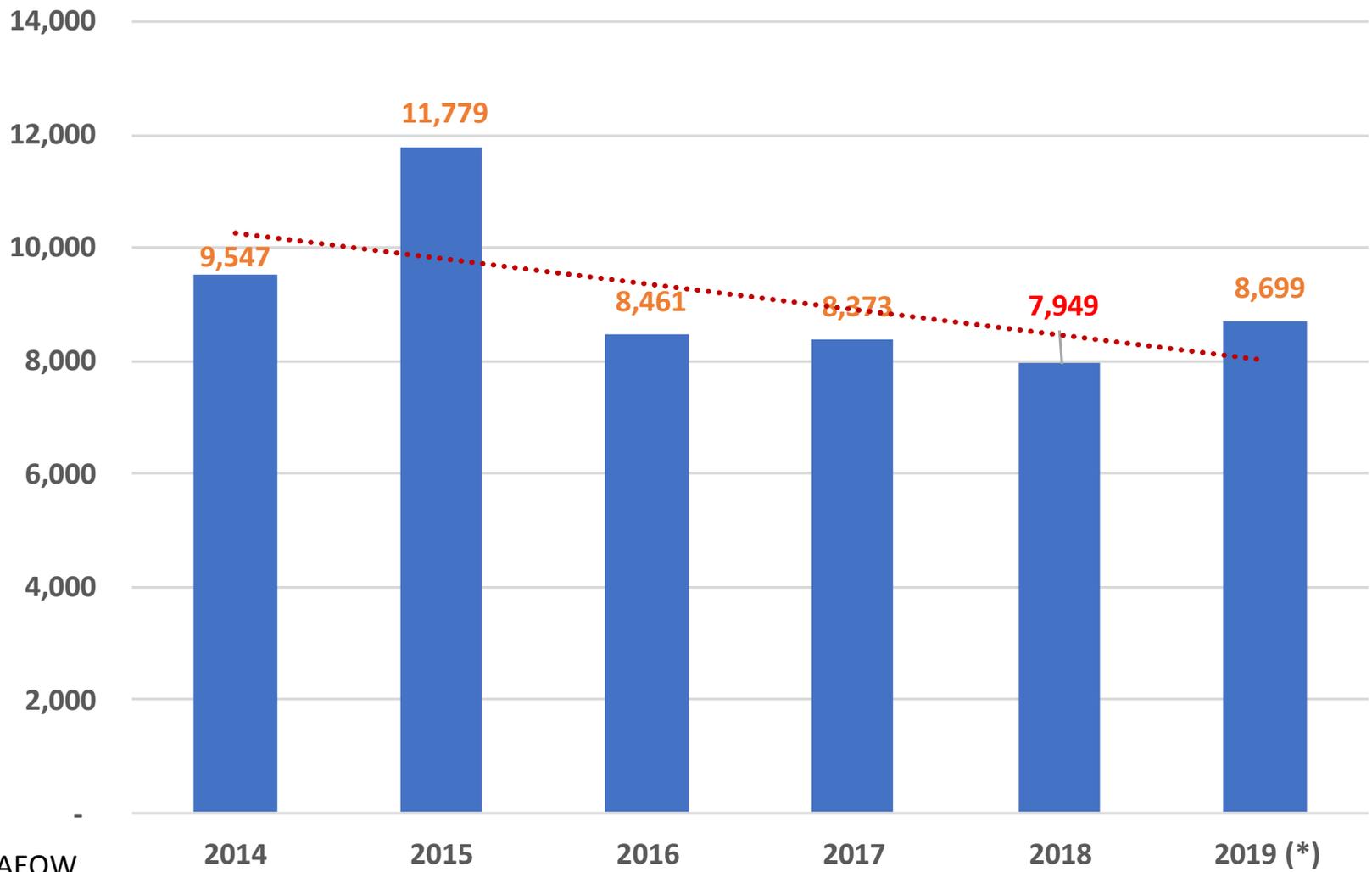
FRECUENCIA SEMANAL DEL CONSUMO DE PESCADO EN ESCUELAS – QALI WARMA, 2018

Depende de la **PREFERENCIA** de consumo y **DISPONIBILIDAD** de producto



Fuente: Datos brindados de PNAEQW

VOLUMEN DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS DISTRIBUIDOS POR QALI WARMA, 2014 – 2019*



Conservas en trozos, filetes y enteros principalmente

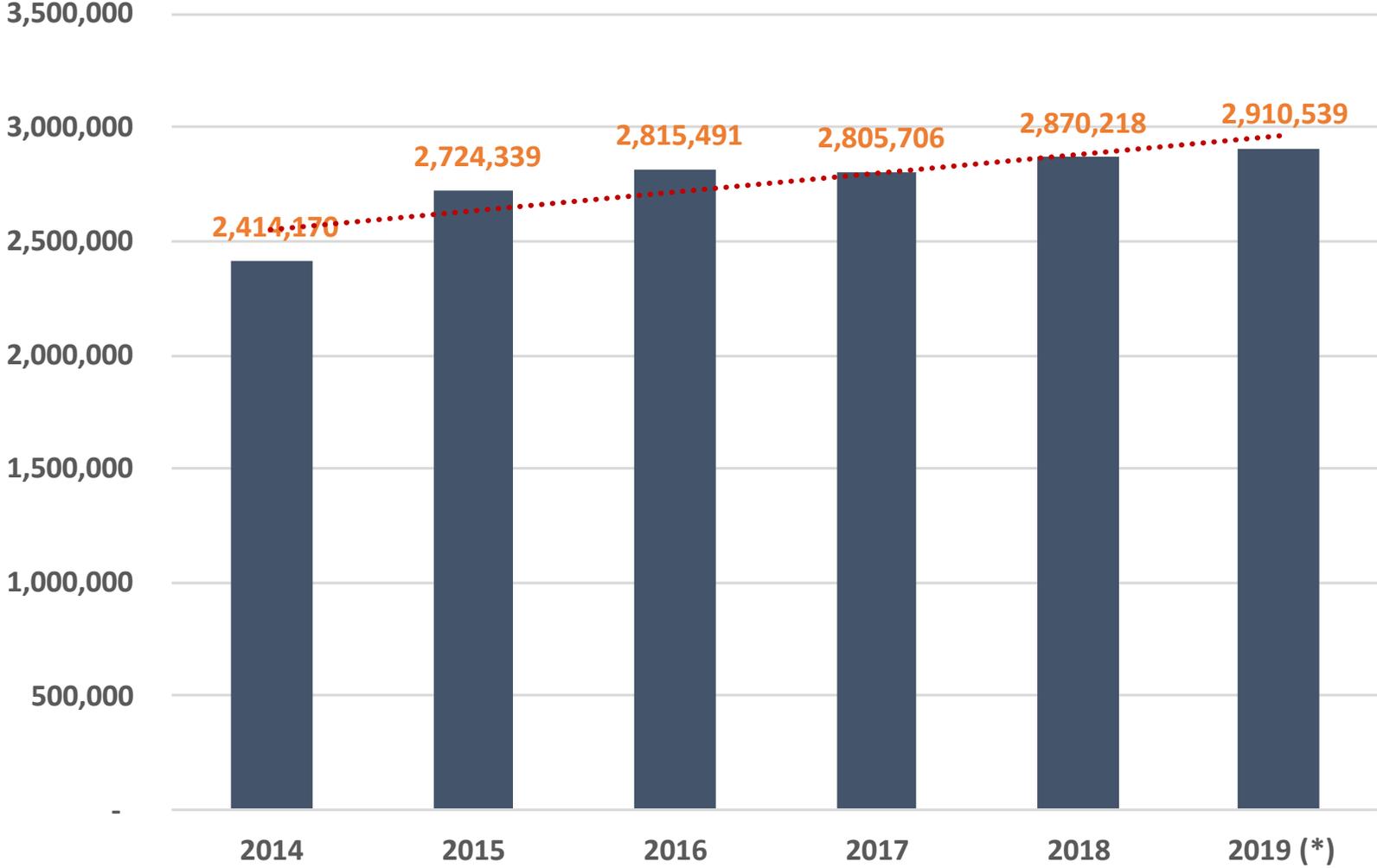
Fuente: Datos tomado de PNAEQW

VOLÚMENES DISTRIBUIDOS DE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN ESCUELAS POR UNIDAD TERRITORIAL – QALI WARMA (toneladas)

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

ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA EN ESCUELAS - PNAE

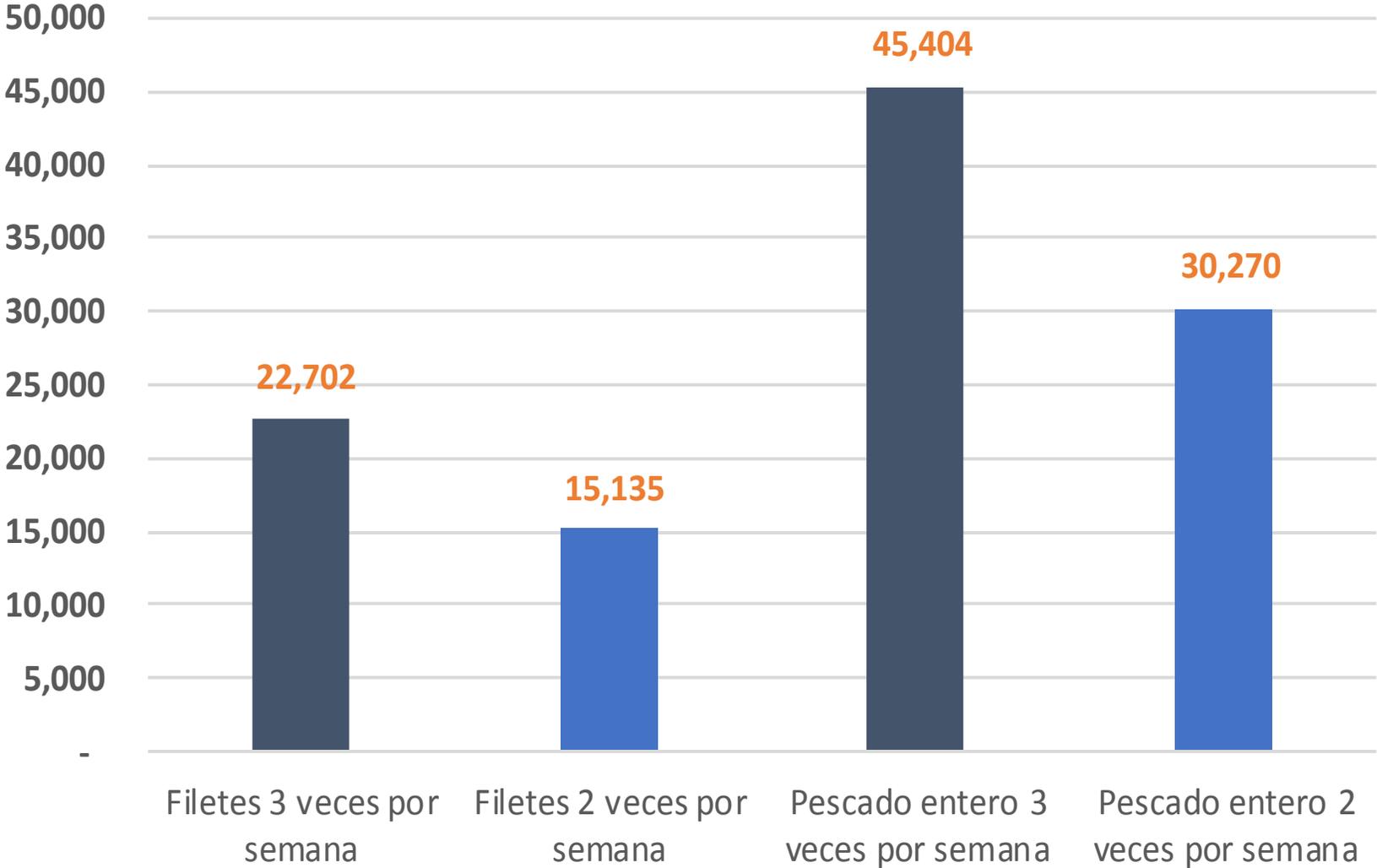
NIÑOS Y NIÑAS ATENDIDOS POR QALI WARMA, 2014 – 2019 (*) – MODALIDAD PRODUCTOS



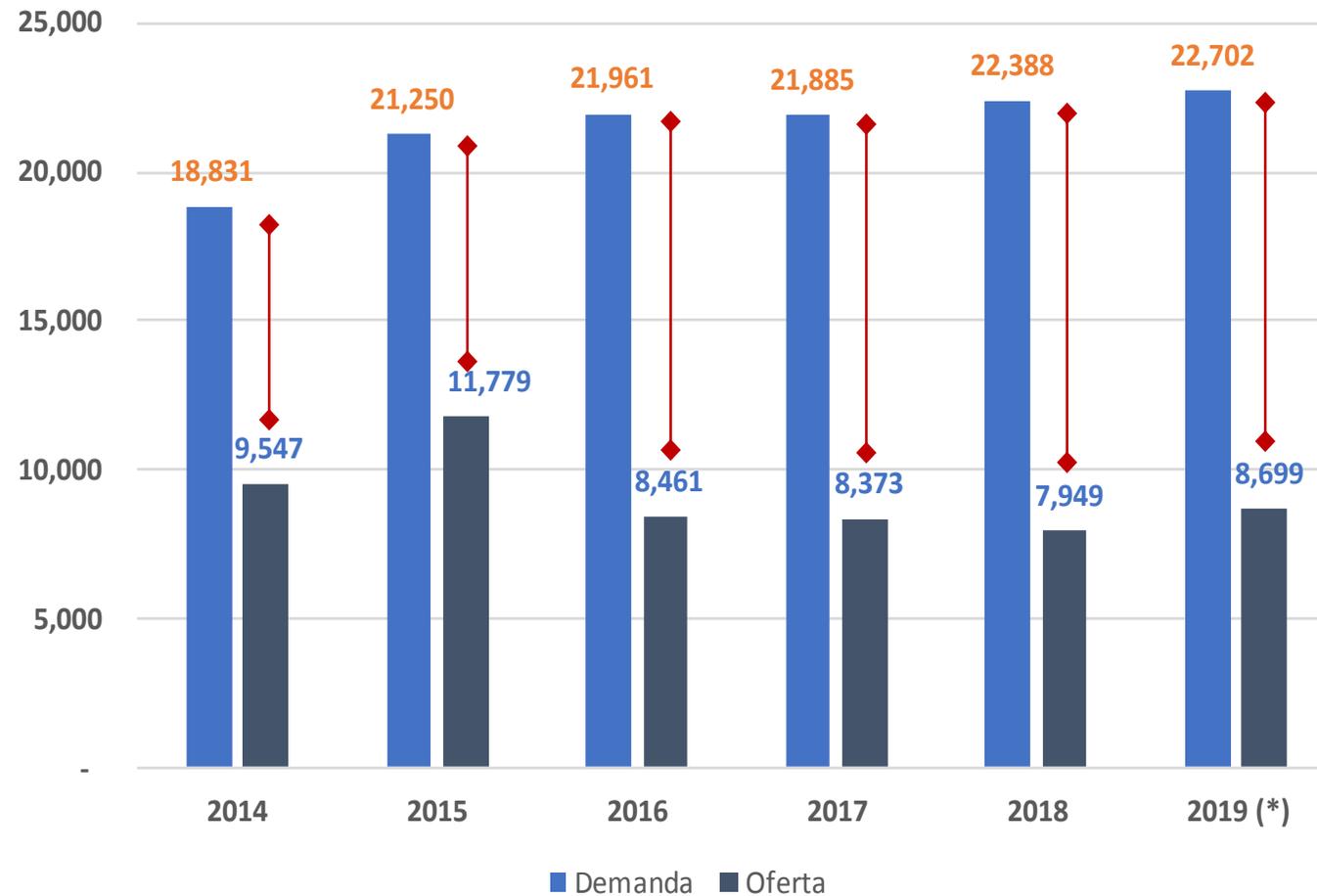
Fuente: Datos tomado de PNAEQW

ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA DE FILETES DE PESCADO Y PRODUCTO ENTERO EN NIÑOS Y NIÑAS DE INICIAL Y PRIMARIA EN ESCUELAS PRIORIZADAS POR QALI WARMA, 2019*

- Ración de pescado por niño y niña de 50 g de filete y 100 g en entero
- Frecuencia mínima recomendable de consumo de pescado es de 2 a 3 veces por semana



PROYECCION DE BALANCE DE OFERTA Y DEMANDA DE PESCADO EN LAS ESCUELAS DE QALI WARMA – Modalidad Productos



Brecha proyectada
Consumo 3 veces por
semana

14 mil t filetes

Convirtiéndolo a
producto entero:

28 mil t entero

**PROBLEMAS EXISTENTES QUE LIMITAN LA
PROMOCIÓN E INCLUSIÓN DE
PRODUCTOS PESQUEROS / ACUÍCOLAS**

ALGUNOS PROBLEMAS IDENTIFICADOS PARA LA PROMOCIÓN E INCLUSIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO (1)

- **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**

ALGUNOS PROBLEMAS IDENTIFICADOS PARA LA PROMOCIÓN E INCLUSIÓN DEL CONSUMO DE PESCADO (2)

- **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”.**



Propuesta de Estrategia Nacional para la Promoción e Inclusión del Pescado en la alimentación escolar

ENFOQUES DE LA PROPUESTA DE ESTRATEGIA NACIONAL



Derecho humano a la alimentación



Educación alimentaria y nutricional



Desarrollo Territorial



Uso de recursos estratégicos



Genero



Interculturalidad



Desarrollo sostenible



Gestión de riesgo



Diversidad Biológica

OBJETIVO GENERAL

Mejorar de los niveles nutricionales en niños y adolescentes en edad escolar, a través del consumo de productos hidrobiológicos peruanos, contribuyendo con la seguridad alimentaria y nutricional del país.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS

OBJETIVO GENERAL

Mejorar los niveles nutricionales en niños y adolescentes en edad escolar, a través del consumo de productos hidrobiológicos peruanos, contribuyendo con la seguridad alimentaria y nutricional del país.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 1 (OE 1). Garantizar la disponibilidad de cantidades suficientes de alimentos de origen hidrobiológico, inocuos y nutritivos.

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2 (OE 2). Asegurar el acceso a productos hidrobiológicos inocuos y nutritivos

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3 (OE 3). Promover el consumo adecuado de alimentos inocuos y nutritivos respetando los hábitos alimenticios y la interculturalidad de cada zona

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4 (OE 4). Implementar un marco interinstitucional y programático sobre la alimentación saludable a partir de los productos hidrobiológicos

LINEAMIENTOS (OE 1)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 1 (OE 1).

GARANTIZAR LA DISPONIBILIDAD DE CANTIDADES SUFICIENTES DE ALIMENTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO, INOCUOS Y NUTRITIVOS.

- Promover el consumo de productos hidrobiológicos a través del concepto de “pesca del día”, el aprovechamiento de peces azules, especies subexplotadas y subutilizadas, especies acuícolas y la diversidad biológica del país.
- Promover el establecimiento de una plataforma público-privada para la promoción y difusión del consumo de productos hidrobiológicos peruanos, para contribuir con la seguridad alimentaria y nutricional.
- Promover la investigación, desarrollo y transferencia tecnológica orientada a la generación de nuevos productos hidrobiológicos, en el marco de las guías alimentarias peruanas, considerando la diversidad biológica del país.
- Optimizar los marcos normativos que favorezcan la pesca para consumo humano directo y garanticen el abastecimiento de la oferta de productos hidrobiológicos de manera permanente, a fin de contribuir con la seguridad alimentaria y nutricional.
- Desarrollar mecanismos y sistemas que garanticen la trazabilidad para la extracción y desembarque de anchoveta y pota para el consumo humano directo, como recursos estratégicos nacionales para la seguridad alimentaria y nutricional.
- Homologar los estándares de calidad e inocuidad en las compras públicas de las escuelas referidos a productos hidrobiológicos, con la normatividad sanitaria de la autoridad pesquera competente
- Promover mecanismos público-privados, que incentiven el desarrollo de cadenas de frío, procesamiento y conservación local para recursos hidrobiológicos, en zonas de costa, sierra y selva del país.

LINEAMIENTOS (OE 2)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2 (OE 2).

**ASEGURAR EL ACCESO A PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS INOCUOS Y
NUTRITIVOS**

- Generar normas vinculantes para la adquisición permanente de productos pesqueros, en especial anchoveta (*Engraulis ringens*) y pota (*Dosidicus gigas*), por parte de las instituciones públicas, en el marco de la alimentación saludable y aprovechamiento de recursos estratégicos para la seguridad alimentaria y nutricional.
- Promover el acceso de productos hidrobiológicos frescos y refrigerados, que cumplan con estándares sanitarios y de inocuidad, provenientes de la pesca artesanal y la acuicultura, a las compras públicas de las escuelas, con un enfoque de desarrollo local y territorial.
- Actualización de las normativas relacionadas a la construcción, mantenimiento y reparación de la infraestructura de almacenes, cocinas y comedores de escuelas, de tal manera que contemplen lineamientos claros y precisos respecto a la infraestructura del servicio alimentario como parte del servicio educativo.
- Incorporar y consensuar metas específicas en el Plan de Incentivos a la Mejora de la Gestión y Modernización Municipal para la mejora de la infraestructura educativa, considerando la implementación de ambientes para brindar servicios alimentarios adecuados (almacenes, equipos para la conservación de perecibles, cocinas, comedores)
- Asegurar los servicios de agua potable y saneamiento integral de las escuelas públicas, a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

LINEAMIENTOS (OE 3)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3 (OE 3).

PROMOVER EL CONSUMO ADECUADO DE ALIMENTOS INOCUOS Y NUTRITIVOS RESPETANDO LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y LA INTERCULTURALIDAD DE CADA ZONA

- Ampliar a nivel nacional, los servicios de educación alimentaria a través del consumo de productos hidrobiológicos en escuelas en la educación básica regular y en la comunidad educativa en general.
- Generar mecanismos sinérgicos y de articulación entre el Programa Nacional “A Comer Pescado” y el Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”, para brindar servicios de educación alimentaria a partir de productos hidrobiológicos, que contribuyan en aumentar la frecuencia del consumo de pescado en la comunidad educativa y los servicios alimentarios brindados bajo la modalidad de productos en escuelas de educación básica regular de nivel inicial y primaria, y cuando corresponda secundaria.
- Promover la elaboración y aplicación de guías de promoción del consumo de productos hidrobiológicos en escuelas de nivel de la educación básica regular en todo el país.
- Fomentar la aplicación de las guías de educación ambiental para el desarrollo sostenible – Espacios de Vida, enfatizando el desarrollo de la acuicultura y sostenibilidad de la pesca, considerando prioridades productivas, pedagógicas, cuidado del ambiente y consumo de productos hidrobiológicos sostenibles.
- Establecer un espacio educativo en medios, para garantizar la promoción del consumo de productos hidrobiológicos peruanos, con preparaciones saludables, rompiendo mitos que limitan el consumo de productos hidrobiológicos, la valoración del aporte nutricional, la culinaria local y el aporte de la pesca y la acuicultura a la seguridad alimentaria.
- Desarrollar un sistema de vigilancia del estado nutricional de las escuelas donde se promueve e incluye el consumo de productos hidrobiológicos

LINEAMIENTOS (OE 4)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4 (OE 4).

IMPLEMENTAR UN MARCO INTERINSTITUCIONAL Y PROGRAMÁTICO SOBRE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE A PARTIR DE LOS PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS

- Creación de una Mesa Técnica para la implementación de la Estrategia Nacional para la Promoción e Inclusión del Pescado en la Alimentación Escolar, integrada por los actores público y privados, vinculados en la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar.
- Establecer Comités Regionales para la promoción e inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar.
- Actualizar el Plan Estratégico Sectorial Multianual del Sector Producción, considerando objetivos estratégicos vinculados a la contribución a la seguridad alimentaria y nutricional mediante la promoción consumo de productos hidrobiológicos de la pesca y la acuicultura y desarrollo de mercados
- Implementar un sistema de seguimiento y evaluación de la Estrategia Nacional
- Socializar la Estrategia Nacional para la Promoción e Inclusión del Pescado en la Alimentación Escolar, en los tres niveles de gobierno, sociedad civil, sector privado, a fin de asegurar la participación en su implementación.

INDICADORES DEL OBJETIVO GENERAL

OBJETIVO GENERAL	INDICADORES
<p>MEJORA DE LOS NIVELES NUTRICIONALES EN NIÑOS Y ADOLESCENTES EN EDAD ESCOLAR, CONTRIBUYENDO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL PAÍS.</p>	<p>REDUCCIÓN DE LA TASA DE ANEMIA EN ESCUELAS DONDE SE INTRODUCE Y PROMUEVE EL CONSUMO DE PESCADO</p>

INDICADORES (OE 1)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 1 (OE 1).

GARANTIZAR LA DISPONIBILIDAD DE CANTIDADES SUFICIENTES DE ALIMENTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO, INOCUOS Y NUTRITIVOS.

- **Número de especies promovidas para el consumo humano directo en la comunidad educativa**
- **Volumen de productos hidrobiológicos introducidos en escuelas**
- **Una Red Nacional para la Promoción del Consumo de Pescado fortalecida y consolidada**
- **Número de productos desarrollados para la alimentación escolar, considerando las guías alimentarias peruanas y probados en escuelas**
- **Número de normas optimizadas para asegurar el abastecimiento de productos hidrobiológicos en el mercado nacional**
- **Número de normas asociadas a la mejora de la trazabilidad y mejora de la calidad de la anchoveta y pota para el consumo humano directo**
- **Una norma estandarizada para el acceso de productos hidrobiológicos en las compras públicas**
- **Número de infraestructura de frío promovido por los Gobiernos Locales**

INDICADORES (OE 2)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 2 (OE 2).

**ASEGURAR EL ACCESO A PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS INOCUOS Y
NUTRITIVOS**

- Decreto Supremo que establece un porcentaje obligatorio de su presupuesto para la adquisición de anchoveta y pota para los servicios alimentarios de las instituciones públicas
- Número de fichas técnicas elaboradas para la inclusión de productos hidrobiológicos frescos-refrigerados para la alimentación escolar
- Norma adecuada para la construcción y mantenimiento de escuelas que considere el servicio alimentario como parte del servicio educativo
- Número de Gobiernos Locales que mejoran los ambientes de las escuelas, enfocados a dar una buena alimentación
- Porcentaje de escuelas con servicios de saneamiento integral

INDICADORES (OE 3)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 3 (OE 3).

PROMOVER EL CONSUMO ADECUADO DE ALIMENTOS INOCUOS Y NUTRITIVOS RESPETANDO LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y LA INTERCULTURALIDAD DE CADA ZONA

- **Número de escuelas coberturadas para la educación alimentaria a través del consumo de pescado**
- **Frecuencia promedio de consumo de pescado por semana en escuelas**
- **Número de raciones consumidas semanalmente que consideran productos hidrobiológicos**
- **Suscripción y aplicación de un Convenio de Colaboración Interinstitucional para la promoción e inclusión del pescado en la alimentación escolar**
- **Número de proyectos educativos elaborados a partir de una guía para la promoción del consumo de productos hidrobiológicos para la educación básica regular**
- **Número de proyectos educativos generados a partir de la guía Esvi que enfatizan el desarrollo de la acuicultura, sostenibilidad de la pesca, cuidado del ambiente y consumo de productos hidrobiológicos sostenibles.**
- **Número de campañas publicitarias por año**
- **Un sistema de vigilancia nutricional en escuelas de educación básica regular por localidad**

INDICADORES (OE 4)

OBJETIVO ESTRATÉGICO 4 (OE 4).

**IMPLEMENTAR UN MARCO
INTERINSTITUCIONAL Y PROGRAMÁTICO
SOBRE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE A
PARTIR DE LOS PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS**

- Una Mesa Técnica constituida y en funcionamiento
- Número de Comités Regionales de Promoción e Inclusión de Pescado constituidos y en funcionamiento
- Plan Estratégico Sectorial Multianual del Sector Producción actualizado
- Sistema de seguimiento implementado
- Número de eventos donde se socializa y promueve la Estrategia Nacional

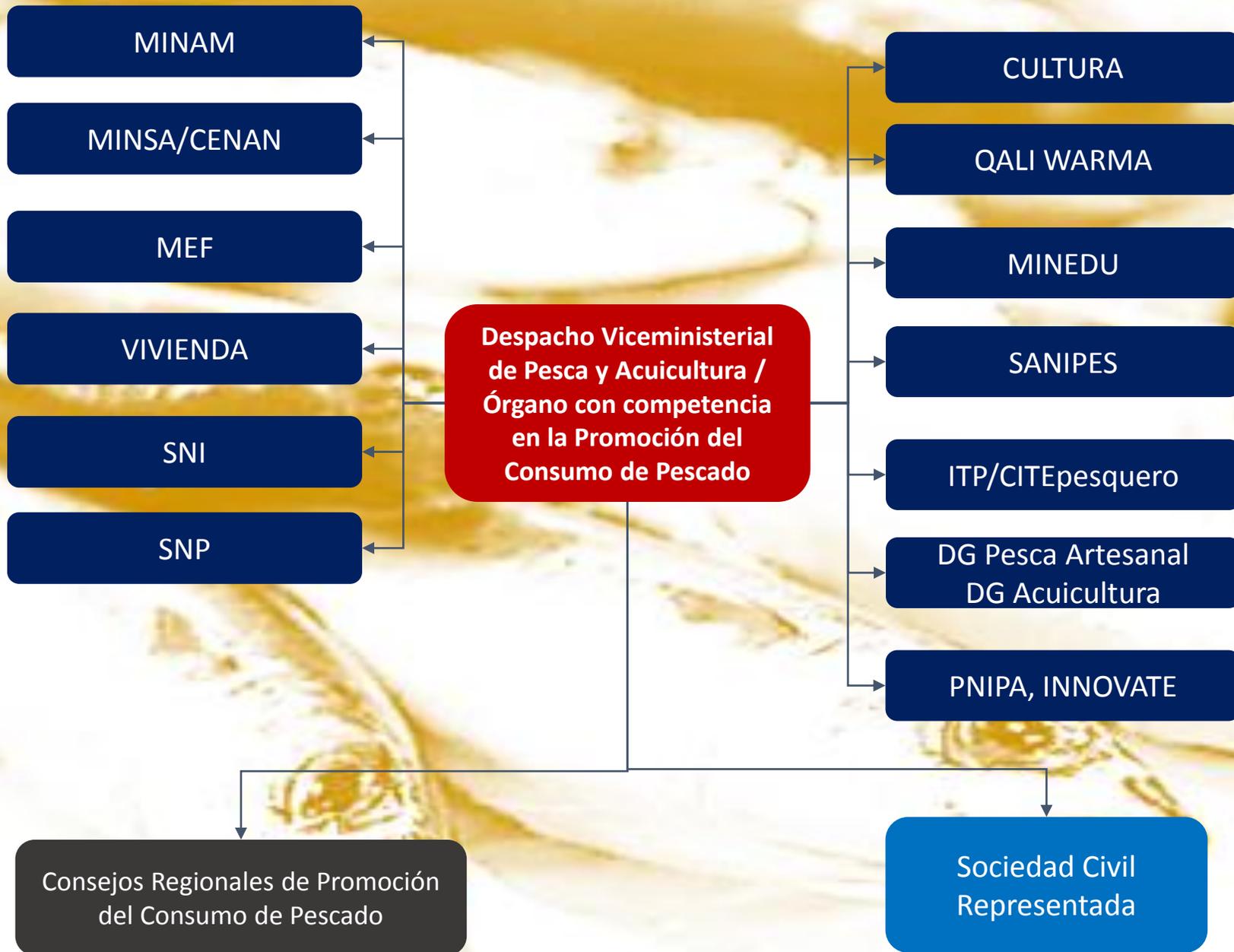
AMBITO Y PERIODO DE APLICACIÓN

La Estrategia Nacional debe ser aplicada **en todo el territorio nacional.**

El período de implementación será de quince (15) años, contados a partir de su fecha de aprobación.

A fin de revisar la efectividad de su cumplimiento, **se apoyará en un mecanismo intersectorial que efectuará evaluaciones parciales de ejecución y obtención de resultados en tres periodos quinquenales.**

MECANISMO DE IMPLEMENTACIÓN



- Instancia central de asesoramiento y seguimiento de la Estrategia
- Desarrollar y concertar un Plan de Acción de corto y mediano plazo para la implementación de la Estrategia
- Puede estar adscrita a la Comisión Multisectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional

FINANCIAMIENTO

El financiamiento de actividades será:

- **Con cargo al presupuesto institucional de las entidades respectivas en el marco de las normas anuales de presupuesto del sector público, de acuerdo con sus competencias y con las disposiciones legales vigentes,**
- **Recursos del sector privado y la sociedad civil,**
- **Mecanismos de cooperación nacional o internacional;**
- **Financiamiento de los Gobiernos Regionales y Locales en sus ámbitos jurisdiccionales,**
- **Presupuestos participativos,**
- **Fondos Concursables como PROCOMPITE, INNOVATE, PNIPA, COFIDE, entre otros**

