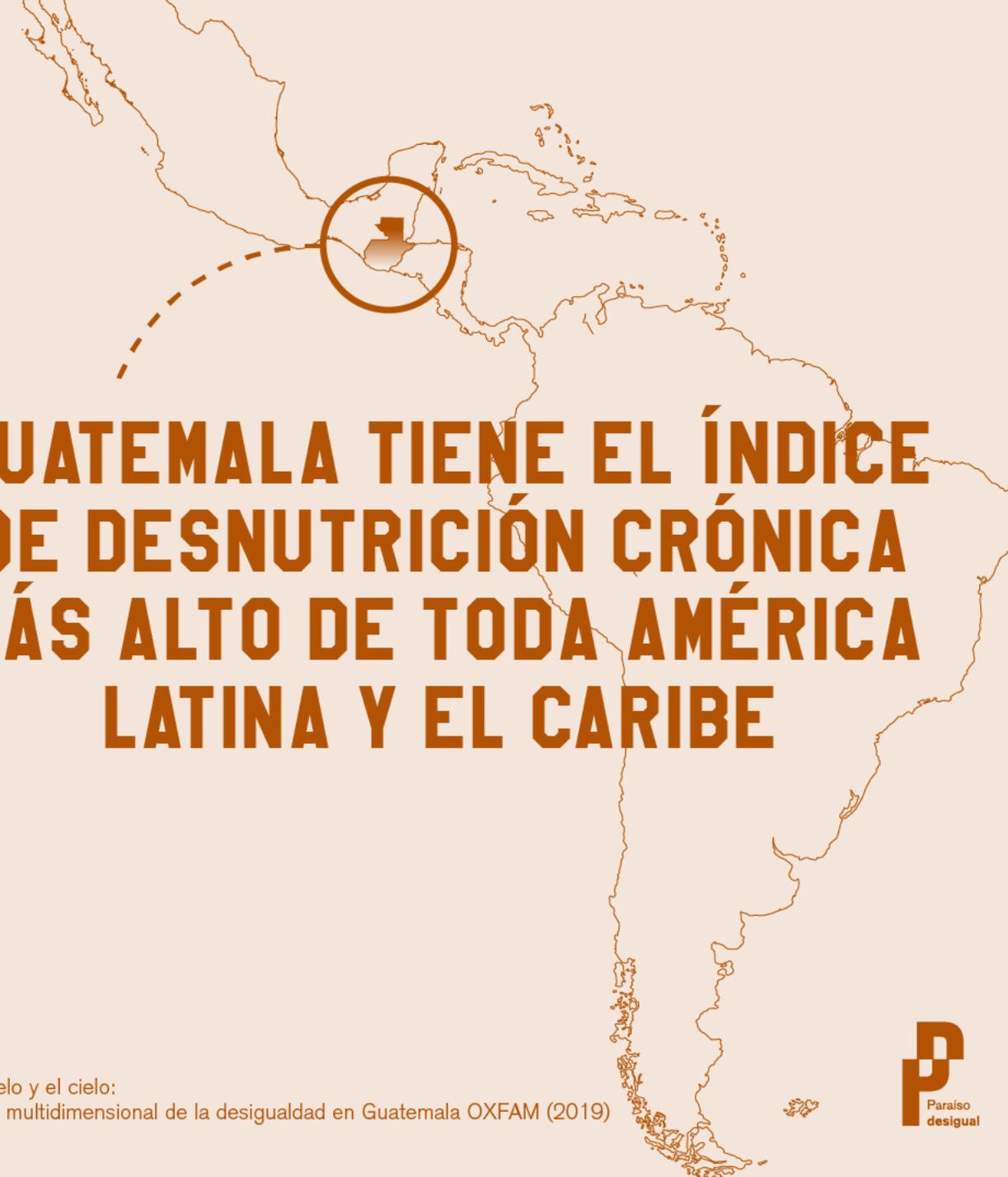


Guatemala: Ley de Alimentación Escolar

Andrés Muñoz
INFOPECSA



**GUATEMALA TIENE EL ÍNDICE
DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA
MÁS ALTO DE TODA AMÉRICA
LATINA Y EL CARIBE**

Fuente:

Entre el suelo y el cielo:
Radiografía multidimensional de la desigualdad en Guatemala OXFAM (2019)

Contenido

GUATEMALA ES EL SEXTO PAÍS

A NIVEL MUNDIAL CON MAYOR PORCENTAJE
DE DESNUTRICIÓN CRÓNICA

- Contextualización
- Ley de Alimentación Escolar – Decreto (16-2017)
- Procesos de integración de agricultores familiares (campesinos y pescadores)
- Programas de fortalecimiento a la inclusión del pescado
- Recomendaciones

Fuente:
Instituto Centroamericano de Estudios Fiscales, ICEFI

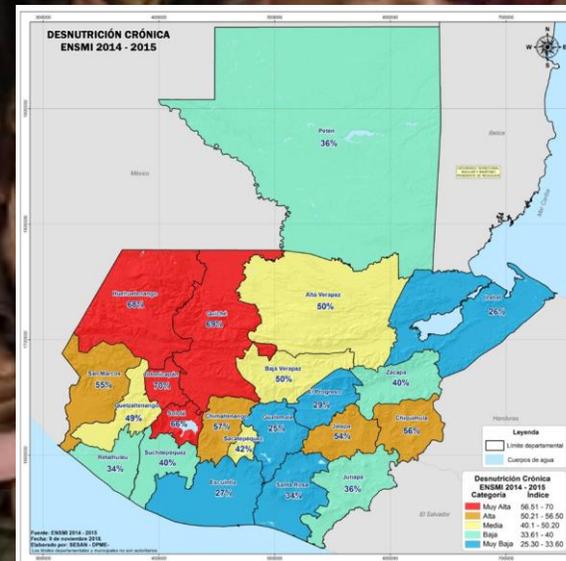


Hambre a nivel Mundial

- Se estima que para el período 2014-2016, todavía 795 millones de seres humanos comen regularmente menos de lo necesario para llevar una vida plena y activa: los datos suponen que una de cada nueve personas sufre hambre crónica (FAO *et. Al*, 2015).
- Cerca de la tercera parte de las partes comestibles de los alimentos producidos para consumo humano se pierde o desperdicia a lo largo de la cadena de suministro. Esto representa 1,300 toneladas de alimentos al año, lo que sería suficiente para erradicar el hambre en el planeta (Gustavsson *et. Al*, 2012).

Hambre en Guatemala

- La tasa de prevalencia de desnutrición crónica en menores de 5 años para 2008 (49.8 %) ubicaba a Guatemala entre los cinco países con mayores índices a nivel mundial, por encima de los valores promedio de la mayoría de regiones del mundo y con el valor más alto en América Latina. (FAO et. Al, 2015).



Antecedentes

Figura 1 Hogares y área de residencia

Fuente: Encovi 2014



Figura 2 Población indígena y no indígena por tipo de residencia

Fuente: Encovi 2014

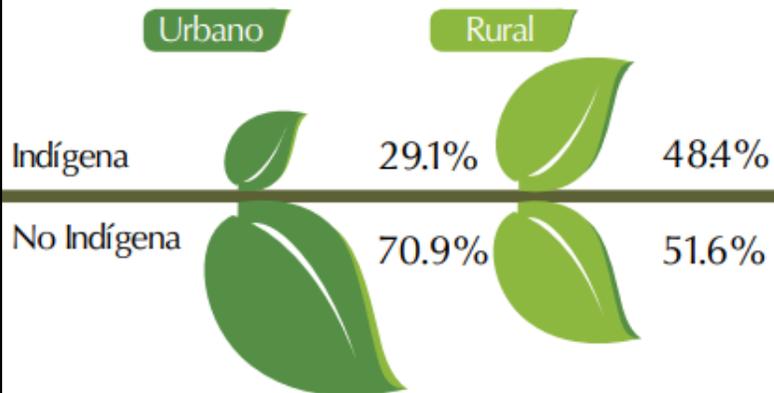


Figura 3 Incidencia de pobreza total por área de residencia

Fuente: Encovi 2006, 2014

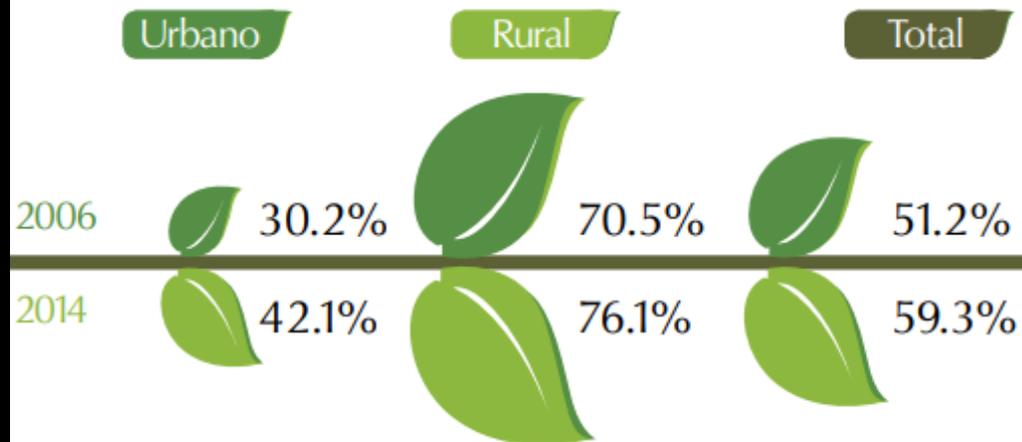
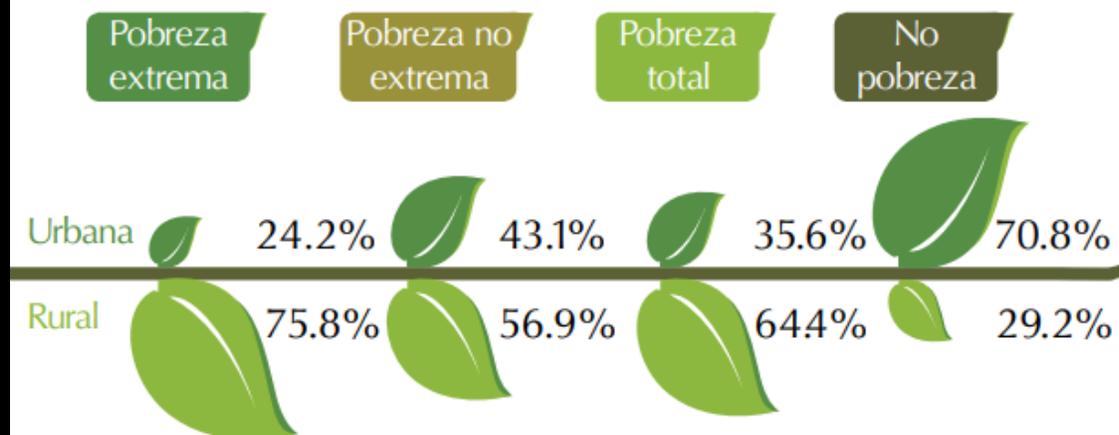


Figura 4 Relación urbano rural por tipo de pobreza

Fuente: Encovi 2014



PANORAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL 2016

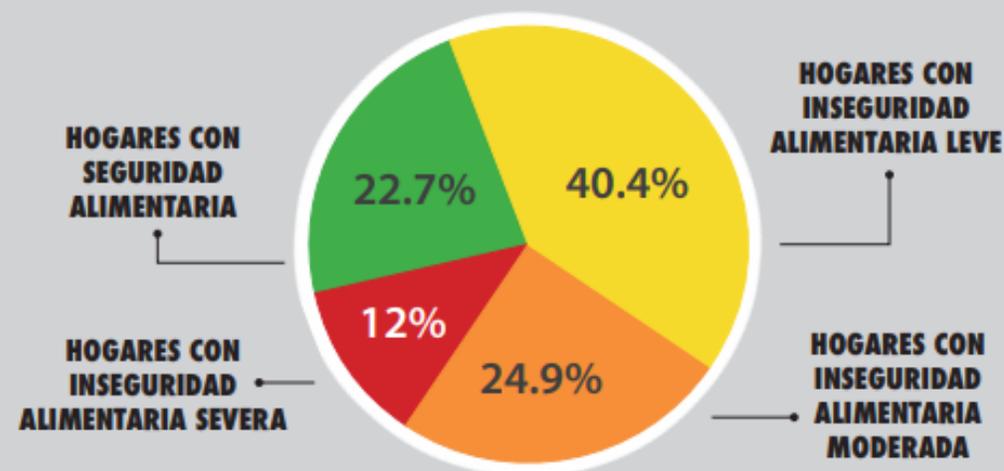
GUATEMALA

SEGURIDAD ALIMENTARIA: A nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana.



OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS) 2
Eliminar el hambre y la malnutrición en todas sus formas.

PREVALENCIA DE INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LOS HOGARES GUATEMALTECOS



*Fuente: Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA) en Guatemala 2014 y ENCOVI 2014.

MALNUTRICIÓN

Se produce cuando la dieta de una persona contiene muy pocos o demasiados nutrientes, o bien cuando hay una mala asimilación de alimentos.

DESNUTRICIÓN AGUDA

Deficiencia de peso por altura. Delgadez extrema. Pérdida de peso asociada con períodos de hambruna. Es limitada en tiempo.



0.7%

de los niños y niñas menores de cinco años

Fuente:
VI Encuesta de Salud Materno Infantil (ENSMI) 2014 - 2015.

DESNUTRICIÓN CRÓNICA

Retardo de altura para la edad. Se asocia con situación de pobreza.



46.5%

Niños y niñas menores de 5 años

Fuente:
VI Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil (ENSMI) 2014 - 2015.

SOBREPESO

Aumento mayor de lo normal del peso corporal en relación con la estatura.

31.9%

Mujeres en edad fértil en Guatemala



3 de cada 10 mujeres guatemaltecas tienen sobrepeso

Fuentes:
VI Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil (ENSMI) 2014 - 2015.
Panorama de Seguridad Alimentaria y Nutricional para América Latina y el Caribe 2016.

OBESIDAD

Exceso de consumo de alimentos (energía) en relación con los requisitos energéticos.



20%

Mujeres en edad fértil en Guatemala

Fuentes:
VI Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil (ENSMI) 2014 - 2015.
Panorama de Seguridad Alimentaria y Nutricional para América Latina y el Caribe 2016.

HAMBRE OCULTA

Deficiencia de micronutrientes.



32.4%

Prevalencia de anemia en niños menores de 5 años



Fuentes:
VI Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil (ENSMI) 2014 - 2015.
Panorama de Seguridad Alimentaria y Nutricional para América Latina y el Caribe 2016.

DESAFÍO DE UNA DIETA SALUDABLE

ALIMENTOS SALUDABLES: Alimentos que aportan todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sana.

Se pueden comer diariamente.



ALIMENTOS PROCESADOS: Se elaboran agregando grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes para hacerlos más duraderos.

Se pueden comer con moderación.



ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS: Formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. Ricos en azúcares, grasas no saludables y sal.

Evitar. Se pueden comer sólo ocasionalmente.



En el "Ranking mundial" de 80 Países de ventas al detalle anuales per cápita de productos ultraprocesados, Guatemala está en el puesto 32, y en el ranking regional está en el puesto 6 de 13, con 114.6 Kg per cápita para el 2013.

VENTAS AL DETALLE ANUALES PER CÁPITA DE PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS Y RANKING REGIONAL (13 PAÍSES) Y MUNDIAL (80 PAÍSES), 2013

País	Ventas al detalle anuales per cápita en 2013 (kg)	Ranking región (13 países)	Ranking mundial (80 países)
México	214	1	4
Chile	201,9	2	7
Argentina	185	3	14
Uruguay	149,5	4	23
Costa Rica	120,4	5	30
Guatemala	114,6	6	32
Brasil	112,9	7	34
Bolivia (Estado Plurinacional de)	102,5	8	39
Venezuela	99,4	9	41
República Dominicana	97,8	10	45
Colombia	90,2	11	51
Ecuador	88	12	53
Perú	83,2	13	57

Fuente: Panorama de Seguridad Alimentaria y Nutricional para América Latina y el Caribe 2016.

DNUAF y ODS 2030

“La agricultura familiar puede considerarse como: un medio de organizar la producción agrícola, silvícola, **pesquera**, pastoril y acuícola que es gestionado por una familia y en general depende del capital y la mano de obra de la propia familia, lo cual incluye tanto hombres como a las mujeres”

(FAO, 2014).

“Los agricultores familiares son actores clave para la consecución de los ODS, ya que son capaces de abordar integralmente diversos aspectos del desarrollo sostenible”

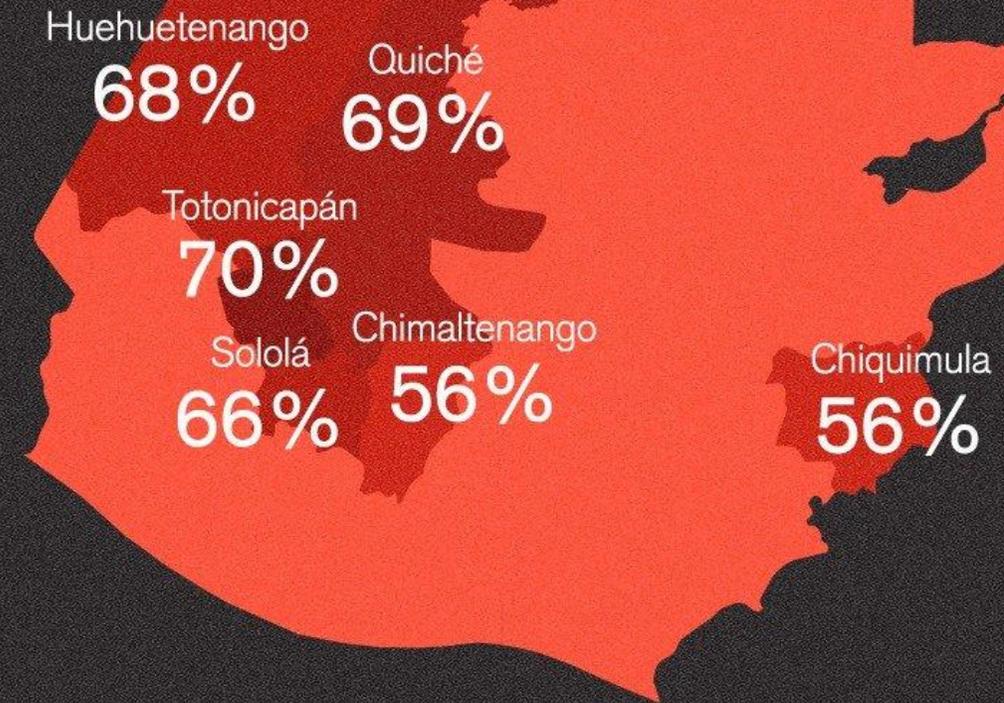
(FAO y FIDA, 2019).



Ley de Alimentación Escolar: Decreto 16-2017

- Inicia en el año 2017 con el apoyo del Gobierno de Brasil, México y Suecia por medio de FAO Guatemala.
- El Frente Parlamentario Contra el Hambre abandera la iniciativa y acompaña el proceso hasta la creación de la “Ley de Alimentación Escolar” en el año 2018.

Los departamentos que muestran mayores niveles de **desnutrición crónica** en el país son:



La desnutrición crónica a nivel nacional es de 47%

Artículo 4: Alimentación Escolar: Corresponde al Estado

- f. Fomentar la producción sostenible de alimentos sanos, inocuos y nutritivos, a través del fortalecimiento de capacidades de pequeños y medianos productores.
- i. Contribuir y participar en la descentralización del país, optimizando la administración de los recursos destinados a la alimentación escolar.
- *Un aporte a iniciativas interinstitucionales*



Inclusión de la pesca en el Programa de Alimentación Escolar

Artículo 5. Principios:

a) **Pertinencia cultural, social, étnica y biológica:**...”uso de alimentos variados, seguros que respeten la cultura, las tradiciones y los hábitos alimentarios de las diferentes comunidades...”

h) **Promoción de la agricultura familiar:** El apoyo a la agricultura familiar en la adquisición de los productos necesarios para la implementación de la alimentación escolar a través del fortalecimiento de acciones tendientes a mejorar la producción agropecuaria, **pesquera y acuícola**, que permita proveer al programa de alimentación escolar los productos locales para la preparación de la alimentación.

Artículo 26. Contenido de la Alimentación Escolar:

El Ministerio de Educación, en coordinación... “elaborará anualmente con nutricionistas, un listado de alimentos saludables con los cuales procederán a implementar **menús con pertinencia cultural y local**, en el cual se prioricen alimentos de origen agrícola, pecuario, forestal, vacuno, acuícolas e **hidrobiológicos...**”





Capítulo IV: Compras Locales para el PAE

- Art. 22 Requisitos para ser proveedor de la Agricultura Familiar.
 1. Personas individuales que practiquen agricultura familiar;
 2. Asociaciones de productores de agricultura familiar;
 3. Cooperativas de productores de la agricultura familiar;

Se consideran agricultores familiares:

1. El grupo familiar radica en la unidad productiva a una distancia que le permite movilizarse todos los días;
2. La fuerza de trabajo predominante familiar, sin limitar el ejercicio de derechos de sus miembros, pudiendo contratar mano de obra
3. Gestión de la unidad productiva a cargo de un miembro de la familia;
4. Que el 75% de sus ingresos provengan de la unidad productiva familiar
5. Practican agricultura de pequeña escala generalmente en tierras arrendadas, propias, sin certeza jurídica y con limitaciones agrícolas

El proveedor que quiera ser parte del PAE deberá estar registrado en la SAT como persona individual o jurídica.

Procesos de Descentralización

Artículo 11:

Las Direcciones Departamentales de Educación serán responsables de asignar y dotar de los recursos para la alimentación escolar, de acuerdo a las normativas de organización de padres de familia vigentes.

Artículo 13:

Para los efectos de la presente Ley se reconocen las Organizaciones de Padres de Familia (OPF), creadas o reconocidas por el Ministerio de Educación.



Producción y Consumo de Productos Hidrobiológicos en Guatemala

Litoral	Belice	Costa Rica	El Salvador	Guatemala	Honduras	Nicaragua	Panamá	Total regional	Aporte
Pacífico	0	21,100	17,000	11,500	17,421	20,200	19,400	106,621	60.7%
Caribe	1,900	2,100	0	2,600	8,287	21,300	1,200	37,387	21.3%
Aguas continentales	0	0	3,700	5,400	2,856	6,300	13,300	31,556	18.0%
TOTAL	1,900	23,200	20,700	19,500	28,564	47,800	33,900	175,564	100.0%

Año	Producción nacional (1)	Importaciones (2)	Exportaciones (3)	Consumo aparente (1)+(2)-(3)	Población potencialmente consumidora (5-80 años)	Consumo per cápita (kg/persona/año)
2000	42 792	4 009	30 633	16 168	9 302 737	1,74
2001	34 547	5 133	22 601	17 079	9 546 057	1,79
2002	30 465	9 943	11 136	29 273	9 794 701	2,99
2003	29 586	8 472	11 498	26 560	10 050 479	2,64
2004	15 026	17 362	14 590	17 798	10 313 615	1,73
2005	25 237	26 171	13 291	38 117	10 605 844	3,59
2006	30 099	21 907	19 542	32 464	10 867 958	2,99
2007	36 134	23 363	24 975	34 523	11 159 910	3,09
2008	30 010	13 052	20 852	22 210	11 460 461	1,94
2009	38 489	24 160	30 569	32 079	11 769 884	2,73
2010	27 788	22 339	35 340	14 787	12 092 309	1,22
Promedio						2,40

(Ospesca, 2014)

¿Qué es una ESCUELA saludable?

Una escuela saludable es en donde se respetan nuestros derechos y desarrollamos conocimientos y habilidades, para que cuidemos nuestra salud, la de nuestra familia y comunidad.

Mi ESCUELA saludable me brinda:

- Ambiente seguro y agradable.**
Enseñanza según el Currículum Nacional Base (CNB).
- Alimentación nutritiva de mi propia cultura y tradiciones.**
- Protección de mi salud.**

¡Hagamos de nuestra escuela, una escuela saludable!

Por la educación, la salud y nutrición de la niñez guatemalteca, escuelas saludables y seguridad alimentaria nutricional escolar.

FIDM FONDO PARA EL LOGRO DE LOS ODM



HUERTO pedagógico de la escuela!

Es un huerto que nos permite educarnos en seguridad alimentaria nutricional. Allí aprendemos activamente y mejoramos nuestros conocimientos y técnicas agrícolas para producir alimentos sanos, desarrollar nuestras capacidades para una mejor calidad de vida y propiciar el desarrollo de nuestras comunidades.

Al participar en un huerto escolar adquirimos nuevos conocimientos y podemos compartirlas con nuestra familia y nuestra comunidad. Las técnicas que aprendemos podemos aplicarlas en el huerto familiar.

Si tenemos un huerto escolar protegemos el medio ambiente, trabajamos en equipo y ayudamos a la economía.

¡Cultivando: Aprendes, comes y creces!

Por la educación, la salud y nutrición de la niñez guatemalteca, escuelas saludables

FIDM FONDO PARA EL LOGRO DE LOS ODM



Proyectos de Fortalecimiento

- FAO Guatemala: Programa de Escuelas Saludables
- Elaboración de Sistemas de Acuicultura en la Región Copán-Chortí (4 municipios)
- OSPESCA: Elaboración de “Galleta Nutritiva” con la integración de Harina de Pescado.

Recomendaciones para la integración de recursos hidrobiológicos en el PAE

Evidenciar la importancia de los productos hidrobiológicos en la dieta escolar (análisis nutricional).

Es importante la consolidación del Sistema Nacional de Extensión Rural (SNER) para que exista un acompañamiento a los pequeños productores y que puedan ser integrados como proveedores.

Integración de los pequeños productores (agricultores y/o pescadores) en la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT). (Fortalecimiento organizacional)

Mantenimiento de la Cadena de Frío de los productos de la pesca artesanal y elaboración de métodos de procesamiento/transformación.

Integración de los recursos pesqueros/acuícolas en los menús de alimentación escolar en los diferentes departamentos/municipios (Pertinencia cultural).



Referencias

- FAO, FIDA y PMA (2015). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos*. Roma: FAO.
- Gustavsson, J., Cederberg, C. & Sonesson, U. (2012). *Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo*. Roma: FAO.
- Tuy, H. y Cleaves, C. (2015). *Análisis sistémico y nutricional de la seguridad alimentaria y nutricional en Guatemala : consideraciones para mejorar prácticas y políticas públicas*.
- Mendoza, C. (2018). *Diagnóstico sobre la Desigualdad y Violencia en Guatemala*, <http://paraisodesigual.gt/content/diagnostico-sobre-desigualdad-y-violencia-en-Guatemala/>
- OXFAM, (2019). *Entre el suelo y el cielo: Radiografía multidimensional de la desigualdad en Guatemala*.