



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA HONDURAS



Resultados del Proyecto en Honduras sobre la Inclusión del Pescado en la Alimentación Escolar: Estudio Piloto y Propuesta de Estrategia

Bayron Banegas/ Julian Suazo /Agustin Muñoz
Honduras, Centro America

Punta del Este, Uruguay

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PNAE) SEDIS/DAE



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DE HONDURAS



SECRETARÍA DE DESARROLLO
E INCLUSIÓN SOCIAL



DIRECCION DE ALIMENTACION ESCOLAR
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR
SECRETARIA DE DESARROLLO E INLUSION SOCIAL

PLATAFORMA VIDA MEJOR



Poder Legislativo

DECRETO No. 125-2016

EL CONGRESO NACIONAL,

CONSIDERANDO: Que el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales del cual nuestro país es parte, reconoce el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, a alimentación, vestimenta, vivienda adecuada y a una mejoría continua de sus condiciones de existencia.

CONSIDERANDO: Que la Declaración Universal de los Derechos Humanos establece "que toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar y en especial la alimentación, la vestimenta, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios".

CONSIDERANDO: Que conforme al Artículo 24 numeral 2) literal c) de la Constitución sobre Derechos del Niño, los Estados Parte se obligan a "conducir las instituciones y la nutrición en el marco de la atención primaria de la salud mediante, entre otras cosas, la aplicación de la tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y agua potable salubre, teniendo en cuenta los peligros y riesgos de contaminación del medio ambiente".

CONSIDERANDO: Que el 18 de marzo de 2014 en el marco del Foro de Presidentes de Poderes Legislativos de Centroamérica y la Guayana Francesa (FORPREL), se suscribió la resolución de compromiso de la aprobación del proyecto de "Ley Marco sobre Derecho a una Alimentación y Nutrición Adecuada Escolar".

CONSIDERANDO: Que mediante Decreto No. 50-2015, de fecha 21 de marzo de 2015, se aprobó la Ley Marco del Sistema de Protección Social, en la cual, dentro de los objetivos del Plan de Protección Social, se encuentran:

el acceso a bienes y servicios, que permitan el adecuado desarrollo integral de la infancia incluyendo Programas de Desarrollo Integral del Niño(a), con énfasis en la Primera Infancia y Maternidad Escolar.

CONSIDERANDO: Que conforme al Artículo 205 Atribución 1) de la Constitución de la República, corresponde al Congreso Nacional crear, decretar, interpretar reformar y derogar las leyes.

POR TANTO,

DECRETA

La siguiente:

LEY DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

TÍTULO I

OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1.-OBJETIVO. Crear el marco legal para que el Estado de Honduras proporcione a los niños(a) de nuestra nacionalidad, la nutrición alimentaria adecuada en todos los centros educativos públicos de los niveles prebásico, básico y progresivamente de educación media del país, en el marco del derecho humano a la alimentación que incluye el derecho de los niños y niñas a no padecer hambre y la generación de condiciones adecuadas que contribuyan al desarrollo saludable tanto en lo físico como en lo psíquico, bajo condiciones de libertad y dignidad para favorecer los indicadores educativos.

ARTÍCULO 2.- CREACIÓN DEL PROGRAMA. Crear el Programa Nacional de Alimentación Escolar dependiente de la Secretaría de Estado en el Despacho de Desarrollo Inclusión Social en coordinación con la Secretaría de Estado en el Despacho de Educación, con independencia financiera, el cual tiene como objetivo proporcionar a todos los niños y niñas de los centros educativos públicos de los niveles prebásico y básico y, progresivamente educación media del país, una nutrición alimentaria nutritiva complementaria.



METAS PNAE



Entrega de ración alimentaria básica a 1,300,915 escolares en los centros educativos de nivel pre básico y básico en todo el país.



Atención con ración fresca (frutas, vegetales, huevos y lácteos) a casi 300,000 escolares en 107 municipios focalizados del corredor seco.



Compras públicas de productos frescos provenientes de la agricultura familiar a 10,100 productores locales.



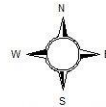
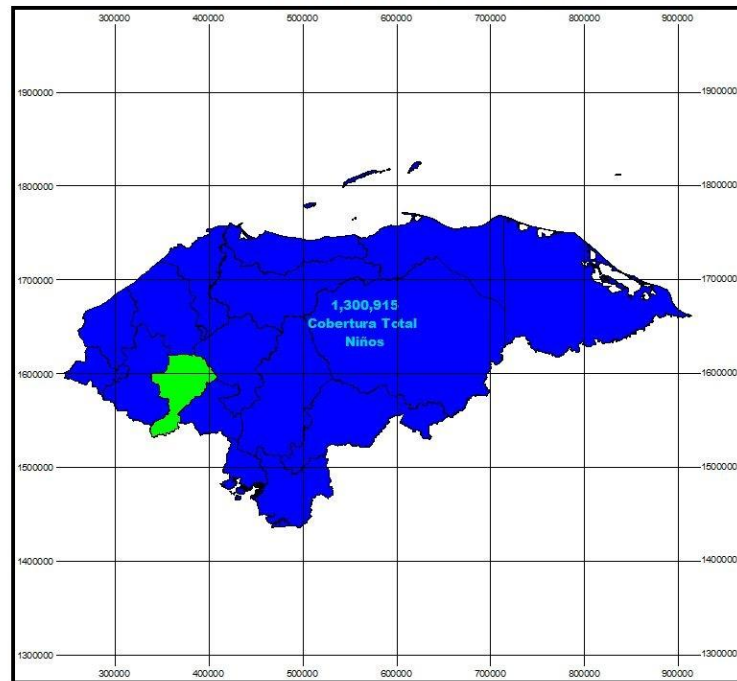
Formación y capacitación a 4,530 personas en Educación Alimentaria, Nutricional y temas vinculados al PNAE



Desconcentración gradual de la implementación de PNAE a través de Mancomunidades de Municipios

COBERTURA DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIEMNTACIÓN ESCOLAR (PNAE) EN HONDURAS.

Cobertura Total PNAE

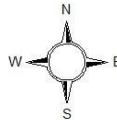
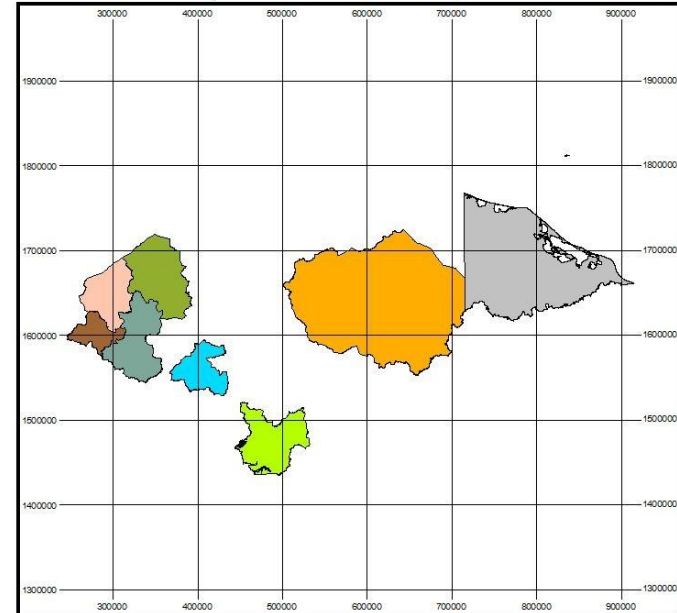


Atendidos con Convenio Cobertura PNAE

- PMA
- CRS Donaciones

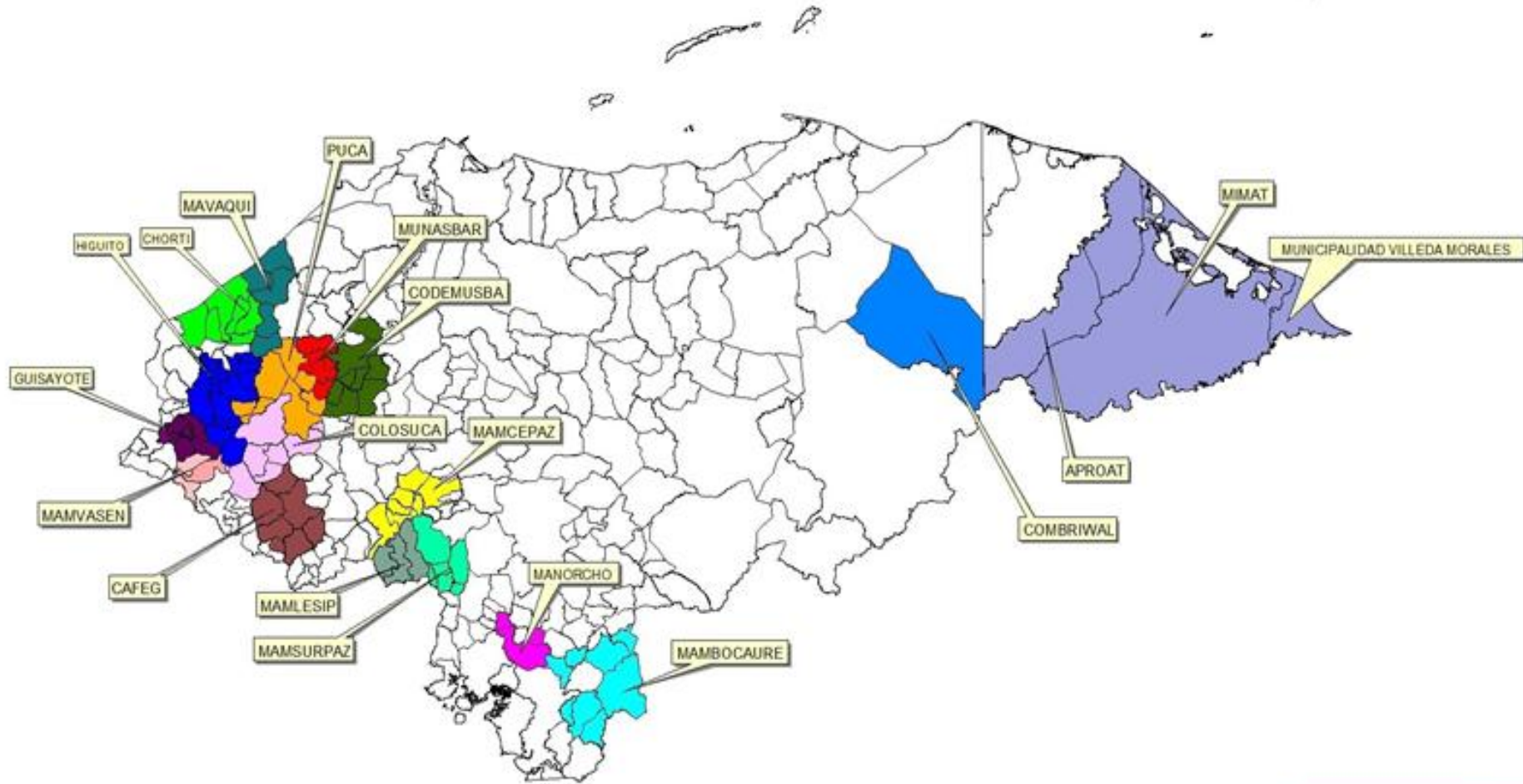
- Deptos.shp
- Atlántida
 - Choluteca
 - Colón
 - Comayagua
 - Copán
 - Cortes
 - El Paraíso
 - Francisco Morazán
 - Gracias a Dios
 - Intibucá
 - Islas de La Bahía
 - La Paz
 - Lago de Yojoa
 - Lempira
 - Ocotepeque
 - Olancho
 - Santa Bárbara
 - Valle
 - Yoro

Departamentos de Incidencia PNAE con Compras Públicas (Ración Fresca)



- Deptos.shp
- Choluteca
 - Copan
 - Gracias a Dios
 - La Paz
 - Lempira
 - Ocotepeque
 - Olancho
 - Santa Bárbara

Socios Compras Publicas Ración Fresca al (PNAE)



MODELO DE IMPLEMENTACIÓN DESDE MANCOMUNIDAD



ARTICULACION INSTITUCIONAL DEL PNAE



RACIÓN SECA (PNAE) EN HONDURAS.

RACIONES DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR, HONDURAS 2018

EDUCACION PREBASICA				EDUCACION BASICA			
Necesidades calóricas diarias (1,340 kcal)				Necesidades calóricas diarias (1,920 kcal)			
Corredor Seco/ Gracias a Dios		Resto del País		Corredor Seco/ Gracias a Dios		Resto del País	
Alimentos	Gramos	Alimentos	Gramos	Alimentos	Gramos	Alimentos	Gramos
Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	10	Aceite vegetal	10
Harina de Maíz	30	Harina de Maíz	30	Harina de Maíz	60	Harina de Maíz	60
Frijol	15	Frijol	25	Frijol	20	Frijol	25
Arroz	15	Arroz	30	Arroz	15	Arroz	30



RACIÓN FRESCA (PNAE) EN HONDURAS.

RACION DE PRODUCTO FRESCO PARA LA ALIMENTACION ESCOLAR, NIVEL EDUCATIVO BÁSICA Y PREBASICA

	Producto	Cantidad (gramos/día)					Total Cantidad (gramos/semana)	Precio por libra/unidad Lps.	Costo Semanal	Costo Diario
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES				
1	Pepete	60	60	60	60	60	300	L6.00	3.96	0.79
2	Plátano	0	30	0	30	30	90	L7.00	1.39	0.28
3	Pepino	30		30	30		90	L6.00	1.19	0.24
4	Tomate		30	30		30	90	L10.00	1.98	0.40
5	Lechuga		30			30	60	L5.00	0.66	0.13
6	Rábano	30		30	30		90	L10.00	1.98	0.40
7	Queso semi seco			0			0	L45.00	0.00	0.00
8	Maracuyá	25	25	25	25	25	125	L10.00	2.75	0.55
9	Huevos	50		0			50	L3.30	3.30	0.66
10	Pescado			100			100	L46.00	10.13	2.03
		195	175	275	175	175	895		27.35	5.47



Vegetales, Hortalizas, Frutas, Huevo, Lácteos, Piloto Pescado.



PRINCIPALES AVANCES 2018-2019 DEL PNAE HONDURAS



Creación de la Dirección de Alimentación Escolar (Acuerdo Ministerial No. 55-A SEDIS)

Fortalecimiento de los procesos administrativos mediante la elaboración de Manuales y protocolos definidos de implementación y liquidación de fondos del PNAE

Incorporación de la Estructura presupuestaria del Programa en la línea base del Presupuesto General de la Republica del 2020

Nombramiento de Delegados por todas la Instancia según Ley de Alimentación Escolar para la conformación del Comité Técnico Interinstitucional de Alimentación Escolar

Pilotaje de Desconcentración de la implementación del PNAE con 6 Mancomunidades



PRINCIPALES AVANCES 2018-2019 DEL PNAE HONDURAS

Formación en proceso administrativos y rendición de cuentas a técnicos de las Mancomunidades

Elaboración y validación de Manual de Gobernanza para la Inclusión Productiva (junto a SGJD, AMHON; FAO)

Elaboración y Validación de Guía de extensión para la inclusión productiva (junto a SAG, DICTA; EUROSAN; FAO)

Conclusión y Entrega de Libro Cocina Honduras orientados a los Centros educativos con ración fresca

Construcción y Validación de Manual de Estándar de Calidad de los productos de ración fresca PNAE (USAID/MAMCEPAZ)



Proyecto (TCP/INT/3605): “Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar”

Proyecto TCP/INT/3605

Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar

Sensibilización a nivel político y técnicos sobre ventajas del consumo del pescado

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





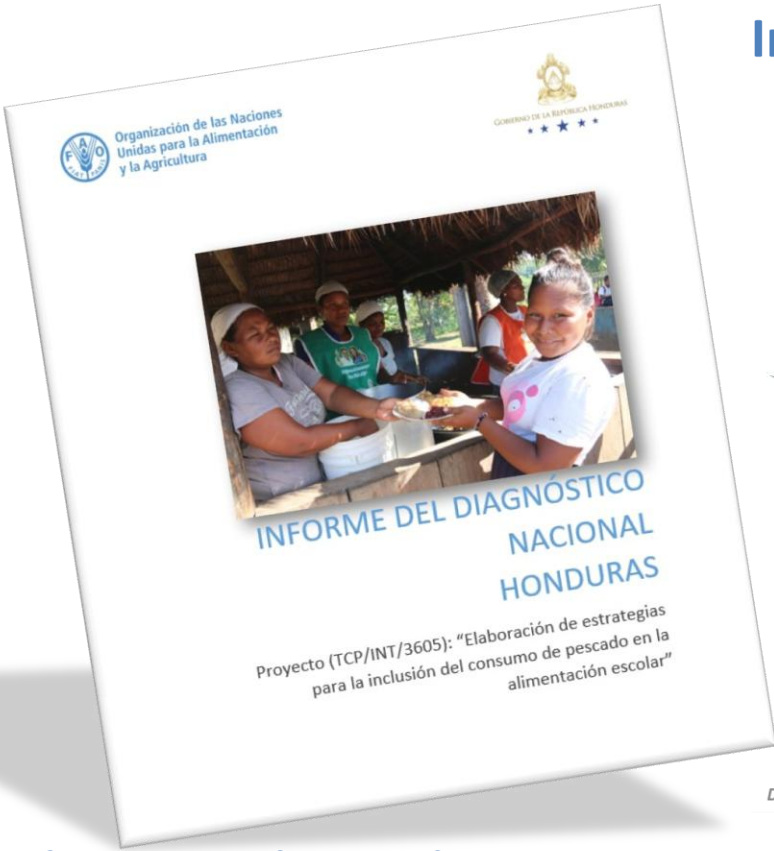
*Un mar de oportunidades para erradicar la pobreza,
lograr el hambre cero y alimentar el futuro*



Foto: FAO.

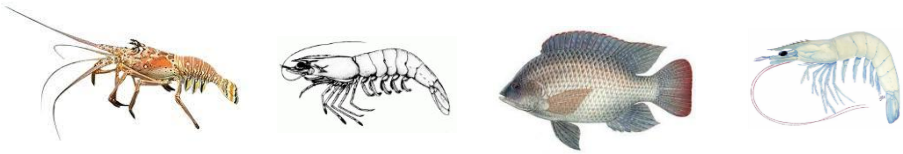
Promover el consumo de pescado en la alimentación escolar para contribuir a la erradicación del hambre, la inseguridad alimentaria y de la malnutrición

Resultado 1. Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar



Importancia del sector pesquero y acuícola

- 50,000 empleos (pesca marítima)
- 150,000 empleos (acuicultura)
- 383 millones de US\$ exportación



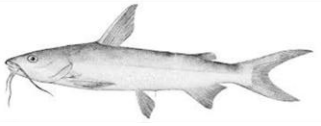
Diapterus rhombeus (Caguacha)



Mugil cephalus (Lisa)



Caranx crysos (Culila)



Arius melanopus (Bagre)



Lutjanus synagris (Calale)



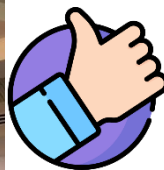
Ocyurus chrysurus (Yalatel)

Especies potenciales

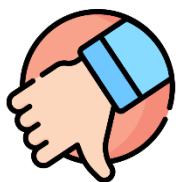
Tendencia de consumo de pescado en Honduras



Resultado 1. Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar



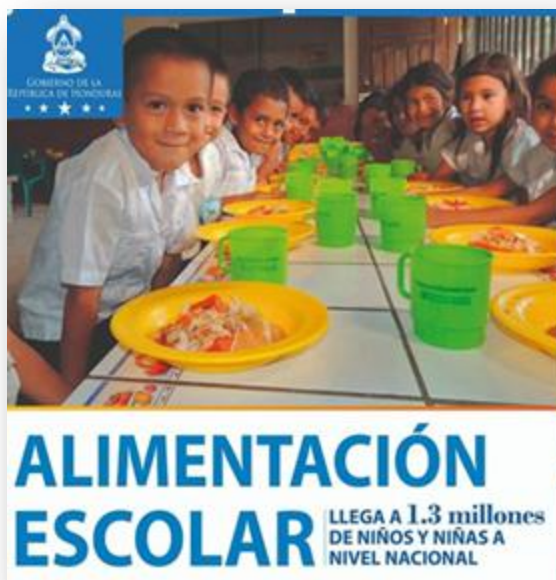
- Pescado con alto contenido de proteínas de valor biológico.
- Honduras es uno de los mayores exportadores de productos pesqueros y acuícola de Centroamérica.
- Aumento de productores piscícolas en varios sectores del país.
- Organizaciones locales mejor estructuradas (mancomunidades)



- Bajos rendimientos de los pescadores y productores piscícolas por falta de asistencia técnica.
- Deficiencias en la cadena de frío
- Infraestructura piscícola inadecuada, especialmente en la captación de agua.
- Falta de mercados fijos.
- Bajo consumo de pescado en el país y la poca aceptación de este producto por parte de los niños debido a su cultura por región.



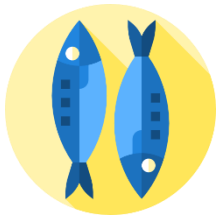
Resultado 1. Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar



Un PNAE consolidado en Honduras.



Resultado 1. Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar



Resultado 2. Fortalecimiento de capacidades técnicas de 30 nacionales, por cada país, en aspectos de nutrición infantil y aspectos nutricionales del pescado (para la promoción de una dieta saludable en la alimentación a nivel escolar)

HONDURAS



LA PESCA, EL PESCADO Y LA ALIMENTACIÓN

IMPORTANCIA DEL PESCADO COMO ALIMENTO



26

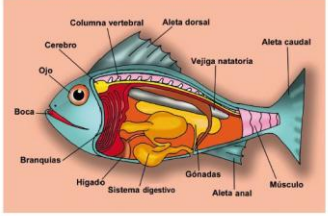
CUANDO Y CUANTO PESCADO COMER?

Es recomendable que se consuma pescado al menos 1 ó 2 veces a la semana.



31

ANATOMÍA DE UN PEZ



6

ANATOMÍA Y FISIOLÓGÍA DE LOS PECES

Los peces son animales vertebrados dentro de los que encontramos más de 30.000 diferentes especies. Se clasifican en tres grandes grupos:

Los que no tienen mandíbulas como lampreas.



10

RECOMENDACIONES PARA COMPRAR Y CONSUMIR PESCADO FRESCO

Al igual que todos los animales, los peces vivos poseen una musculatura estéril, o sea que están libres de gérmenes, pero a partir de la muerte, los gérmenes van invadiendo la musculatura y se inicia el proceso de deterioro y pérdida de calidad.



22

RECETAS

Rice and beans estilo garifuna (6 porciones)

Ingredientes:

- 2 ½ tazas de frijoles rojos cocidos (562 g)
- 2 tazas de arroz blanco cocido (450 g)
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- ½ chile dulce picado
- 1 ramo de culantro picado
- ½ cebolla picada
- 1 taza de leche de coco
- Sal al gusto
- Espicias al gusto



Procedimiento:

Sofreír con el aceite el chile dulce y la cebolla. Una vez sofreído agregar los frijoles el arroz y la crema de coco, dejarlo cocinando a fuego lento hasta que se reduzca la leche de coco.

Agregar sal, culantro y especias al gusto y servir.

37

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

Resultado 2. Fortalecimiento de capacidades técnicas de 30 nacionales, por cada país, en aspectos de nutrición infantil y aspectos nutricionales del pescado (para la promoción de una dieta saludable en la alimentación a nivel escolar)

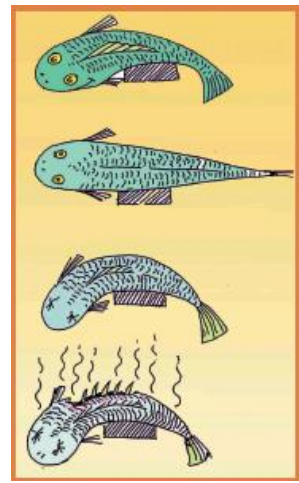
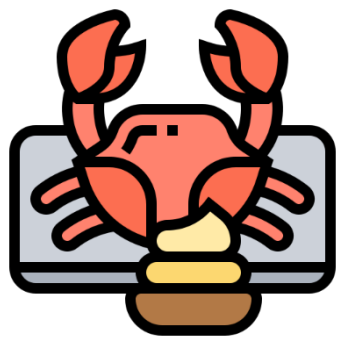
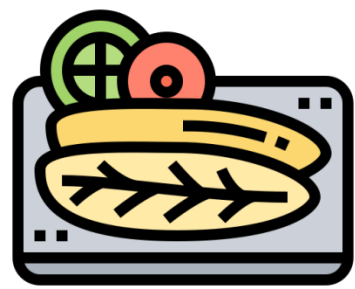
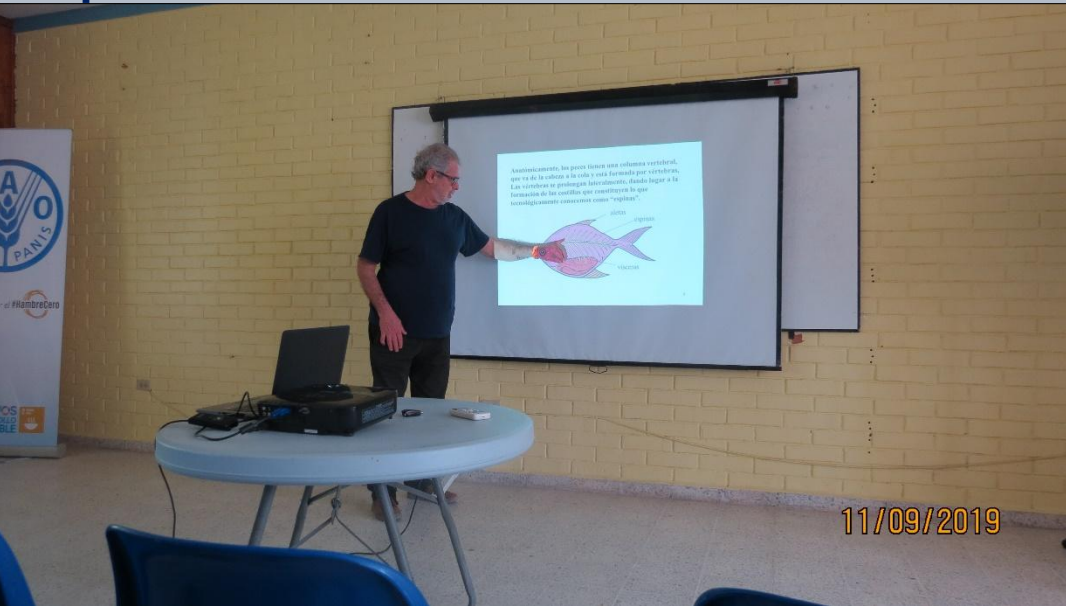
Taller de capacitación a pescadores y autoridades locales.

- Procesamiento de productos pesqueros.
- Aseguramiento y mantenimiento de la calidad
- Buenas Prácticas de Manufactura



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

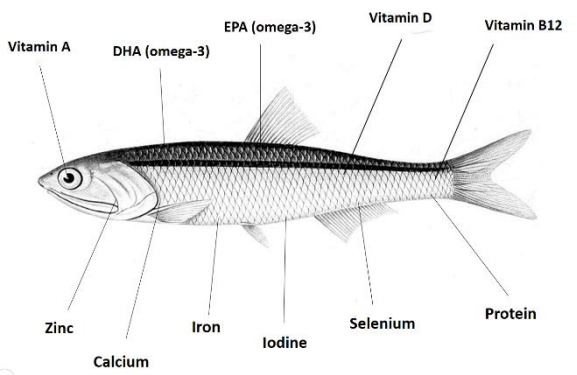
Resultado 2. Fortalecimiento de capacidades técnicas de 30 nacionales, por cada país, en aspectos de nutrición infantil y aspectos nutricionales del pescado (para la promoción de una dieta saludable en la alimentación a nivel escolar)



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



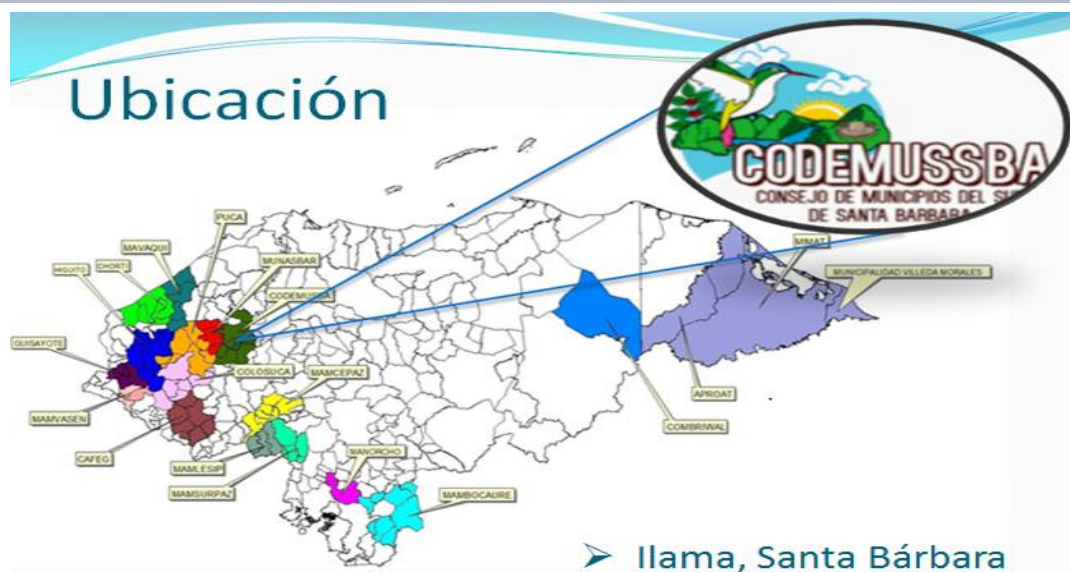
Resultado 2. Fortalecimiento de capacidades técnicas de 30 nacionales, por cada país, en aspectos de nutrición infantil y aspectos nutricionales del pescado (para la promoción de una dieta saludable en la alimentación a nivel escolar)



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



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



COBERTURA DEL PILOTO

Nombre del centro educativo	Nivel	Comunidad	Matricula SACE Básica			Libras de pescado
			Niñas	Niños	TOTAL	
MIGUEL PAZ BARAHONA	BÁSICA	SAN VICENTE DE LA NIEVE	27	41	68	15
JOSE CECILIO DEL VALLE	BÁSICA	SAN JOSÉ ORIENTE	173	185	358	79
LEONIDAS RIVERA	BÁSICA	ILAMA	205	191	396	87
			405	417	822	181

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Productores acuícolas locales

Identificación de proveedores de pescado legalmente constituidos



Levantamiento del Estado Nutricional de los Escolares LENE

Instrumentos de recolección

- Instrumento 1 Entorno Escolar. dirigido a directores de los centros educativos
- Condiciones sanitarias del centro educativo y alimentaria y nutricional de los escolares.
- Instrumento 2 Conocimientos actitudes y practicas en alimentación y nutrición, dirigido a los maestros. Para identificar necesidades de capacitación de 26 maestros.
- Instrumento 3 Situación nutricional de escolares.
- Antropometría (peso y talla) =128 escolares de primer y segundo grado
- Hemoglobina para detección de anemia = 98 escolares de primer y segundo grado
- CAP y Frecuencia de consumo de alimentos =73 escolares de 4º, 5º y 6º grado.

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

Instrumento 1 Entorno Escolar. dirigido a directores de los centros educativos

Condiciones sanitarias del centro educativo y alimentaria y nutricional de los escolares.

Sección. Alimentación Escolar, Generalidades

Sección. Venta de Alimentos dentro y fuera del Centro Educativo

Sección. El Huerto Escolar en el Centro Educativo

Condición	Antes de la intervención		Después de la intervención	
	Sí	No	Sí	No
Disponen de agua para tomar	3		3	
Disponen de agua tratada	1	2	3	
Disponen de agua para lavarse las manos	3		3	
Disponen de agua suficiente para el huerto escolar	2	1	3	
Disponen de servicios sanitarios, para uso de los escolares	3		3	
Disponen de servicio sanitario para varones y para mujeres	1	2	3	
Los sanitarios están en buenas condiciones	1	2	3	
Los sanitarios están aseados	3		3	
Disponibilidad de basureros	2	1	3	

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

Instrumento 2 Conocimientos actitudes y practicas en alimentación y nutrición, dirigido a los maestros. Para identificar necesidades de capacitación de 26 maestros.

Sección. Hábitos de higiene de los escolares

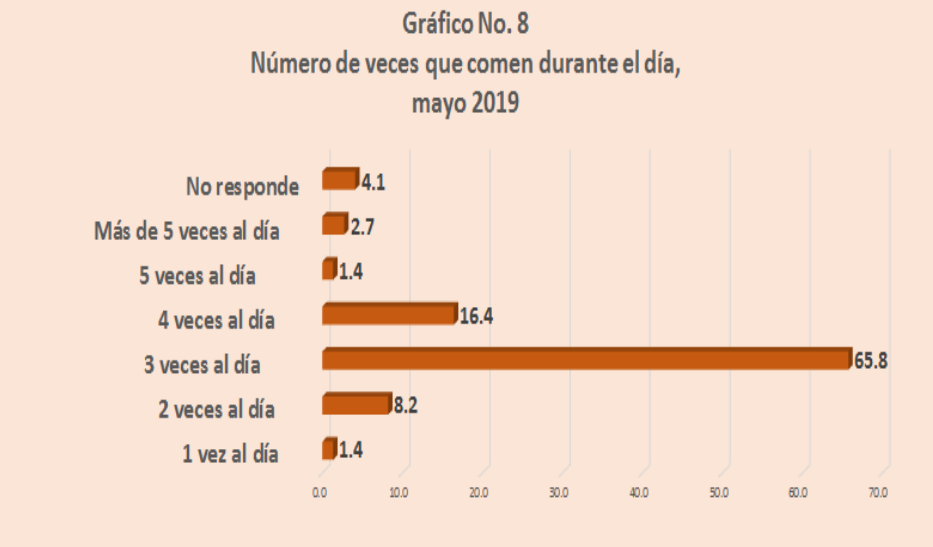
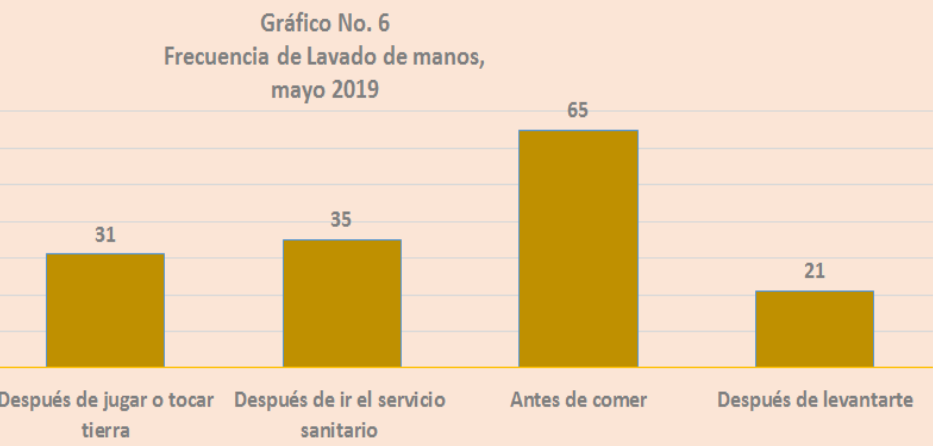
Sección. Conocimientos, actitudes y prácticas de alimentación de los Escolares

Sección. Frecuencia de consumo de alimentos de los escolares

Consumo de pescado (N=73)	Si		No		No Responde	
	N	%	N	%	N	%
Ha comido pescado	66	90.4	6	8.2	1	1.4
Cree que es bueno comer pescado	64	87.7	7	9.6	2	2.7
Le gusta comer pescado	67	91.8	5	6.8	1	1.4
Le gustaría comer pescado en la escuela	67	91.8	5	6.8	1	1.4

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

Instrumento 2 Conocimientos actitudes y practicas en alimentación y nutrición, dirigido a los maestros. Para identificar necesidades de capacitación de 26 maestros.



Diagnóstico de centros educativos.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

Instrumento 3: Situación nutricional de escolares.

DESNUTRICION GLOBAL (P/E < -2DE)

NIÑOS CON BAJO PESO PARA LA EDAD

	BAJO PESO	PESO ADECUADO	Total general
Femenino	8	61	69
DE 6 A 8 AÑOS	6	59	65
DE 9 A 11 AÑOS	2	2	4
Masculino	6	48	54
DE 6 A 8 AÑOS	5	45	50
DE 9 A 11 AÑOS	1	3	4
Total general	14	109	123
	11.4%	88.6%	100.0%

DESNUTRICION CRONICA (T/E < -2DE)

NIÑOS CON BAJA TALLA PARA LE EDAD

	BAJA TALLA	TALLA ADECUADA	Total general
Femenino	9	61	70
DE 6 A 8 AÑOS	7	58	65
DE 9 A 11 AÑOS	2	3	5
Masculino	12	43	55
DE 6 A 8 AÑOS	11	39	50
DE 9 A 11 AÑOS	1	4	5
Total general	21	104	125
	16.8%	83.2%	

INDICE DE MASA CORPORAL (IMC/E < -2DE)

NIÑOS DELGADOS, SEGÚN EL IMC PARA LA EDAD

	DELGADO	PESO ADECUADO	Total general
Femenino	1	60	61
DE 6 A 8 AÑOS	1	57	58
DE 9 A 11 AÑOS		3	3
Masculino	1	42	43
DE 6 A 8 AÑOS	1	38	39
DE 9 A 11 AÑOS		4	4
Total general	2	102	104
	1.9%	98.1%	

ANEMIA (< de 11.5 mg/dl)

	CON ANEMIA	SIN ANEMIA	Total general
Femenino	1	55	56
DE 6 A 8 AÑOS	1	52	53
DE 9 A 11 AÑOS		3	3
Masculino	4	31	35
DE 6 A 8 AÑOS	3	28	31
DE 9 A 11 AÑOS	1	3	4
Total general	5	86	91
	5.5%	94.50%	

Diagnóstico de centros educativos.

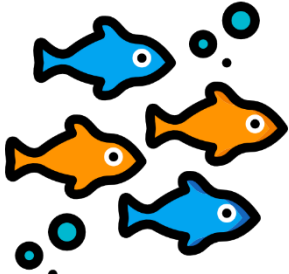
Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Escuela José Cecilio del Valle
19 de junio, 2019



Comunidad de San José de Oriente,
Ilama, Santa Bárbara



Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Testeo

	<ul style="list-style-type: none">Filete de tilapia empanizadaArroz con vegetalesEnsalada de tomate, remolacha y pepinoTortillaJugo natural
	<ul style="list-style-type: none">Sopa de pescadoTortitas de pescadoTortillaJugo natural
	<ul style="list-style-type: none">Filete de tilapia empanizadaArroz con vegetalesFrijoles molidosYuca fritaEnsalada de tomateTortilla
	<ul style="list-style-type: none">Pescado entero (tilapia) envuelto con hoja de juniapaArroz con vegetalesEnsalada de zanahoria, tomate, pepino y cebollaJugo natural

Menú 1

Menú 2

Menú 3

Menú 4 (no testeo)

Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Involucramiento de las madres de familia

Coordinación con el Centro Educativo

Normas de higiene y proceso

Preparación de los alimentos por el CAE

Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Técnicas de fileteo

Utilización de productos
locales

Elaboración de menús
atractivos

Preparación de los alimentos por el
CAE

Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

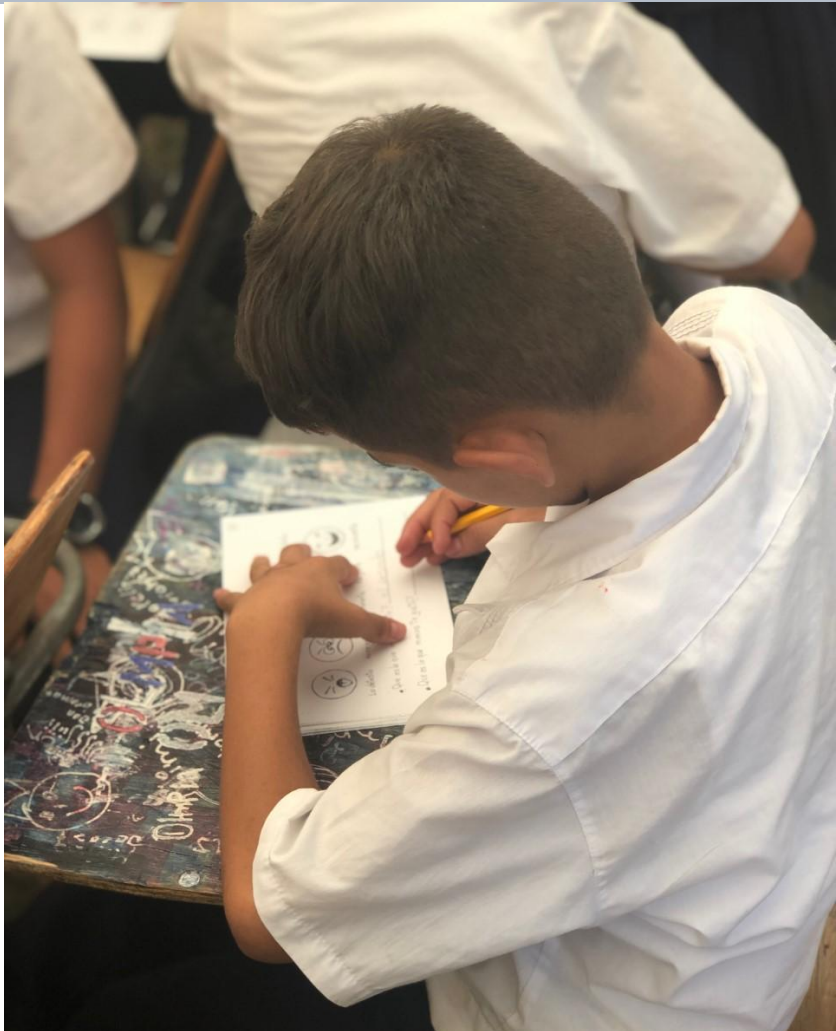


Niños degustando



Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Prueba de aceptación de la alimentación escolar

Nombre: _____ Año: _____ Fecha: _____

Señala la carita que más representa lo que te pareció el _____

Odié	No me gustó	Indiferente	Me gustó	Me encantó
1	2	3	4	5

Escribe lo que más te gustó en la preparación: _____

Escribe lo que menos te gustó en la preparación: _____

Evaluación y testeo

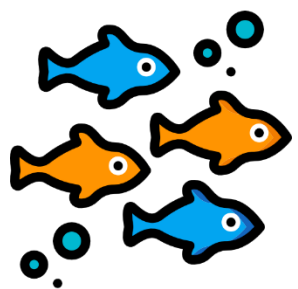
Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



**Escuela Policarpo Bonilla
12 de septiembre, 2019**



Ciudad de Tela, Atlántida

Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Testeo
Tela



Filete de róbalo frito
Tajadas de plátano verde
Ensalada de lechuga y tomate
Aderezo
Jugo natural

Menú 1



Sopa de pescado (macarela) y
verduras
Tortitas de pescado
Tortilla
Jugo natural

Menú 2

Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Preparación de los alimentos por el CAE

Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Niños degustando



Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Pescadores artesanales

Ensayo piloto de testeo de productos pesqueros y/o acuícolas preparado para niños escolares.



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños



Resultados del Piloto por ejes de intervención



Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

Resultados del Piloto por ejes de intervención/PRODUCTORES PROVEEDORES

Una empresa asociativa campesina fortalecida en procesos legales, administrativos implementación del PNAE..

Fortalecidas la capacidades de 21 productores para un eficiente sistema de producción.

Mejorado el proceso de producción y procesamiento de tilapia.

Generados tres manuales en las temáticas de producción de alevines, Producción de tilapia y su procesamiento.

Resultados del Piloto por ejes de intervención/CENTROS EDUCATIVOS

Tres centros educativos proveen alimentación sana y nutritiva incluyendo el pescado

Tres centros educativos con equipamiento básico y mejora de condiciones de cocina.

Aplicado plan logístico de centros educativos.

Levantamientos del Estado Nutricional de los Escolares (LENE).

822 niños con alimentación escolar saludable y nutritiva.

Fortalecidas las capacidades de madres monitoras y CAE en preparación de menú a base de pescado y sus complementos.

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

Una carta acuerdo firmada entre FAO y CODMEUSSBA en torno a l piloto inclusión de pescado en Alimentación Escolar .

Nueve semanas continuas de entrega de pescado a centros educativos como parte de la ración fresca en la AE.

Población escolar y actores participantes en el proceso sensibilizados sobre la importancia y proceso de inclusión de pescado en la AE.

Una mesa de protección social ampliada reactivada.

Un proceso de evaluación de la aceptabilidad y consumo del pescado en la Alimentación Escolar.

Equipo técnico CODMEUSSBA con las capacidades fortalecidas en la metodología de inclusión de un nuevo componente en la AE.

Presentada una propuesta técnica financiera a SEDIS/DAE con la inclusión de pescado en la AE.

Un plan logístico para facilitar la operatividad el piloto de inclusión de pescado en la AE.

Resultado 3. Ensayos piloto de testeo de productos pesqueros preparados especialmente para los niños

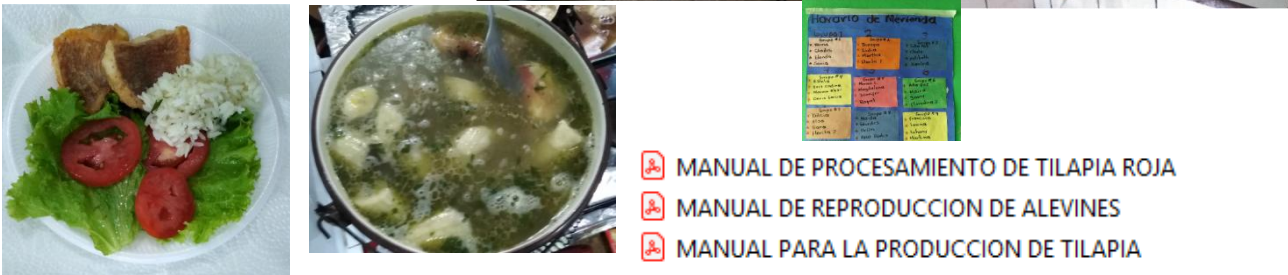
Una caja de herramientas del proceso de inclusión del pescado en la alimentación escolar.



Generada una Estrategia del piloto inclusión de pescado en la alimentación escolar.



Tres manuales del proceso de producción y procesamiento de tilapia a equipos técnicos.



Tres planes logístico articulador de todos los actores.



Resultados del Piloto por ejes de intervención/ GENERAR EVIDENCIA



Resultado 1. Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar

VISIÓN:

Al 2030, el Programa Nacional de Alimentación Escolar se encuentra fortalecido de una manera sostenible, mediante mecanismos de compras públicas, transferencia de conocimientos a pescadores y productores, mejoramiento de infraestructura y campañas de sensibilización, que garanticen la incorporación del pescado en la ración fresca en todo el territorio nacional.

MISIÓN:

Establecer las condiciones necesarias para que el PNAE, mancomunidades, productores pesqueros y acuícolas, departamentales de educación y sociedad civil, logren incorporar el pescado en la alimentación escolar de todo el país, con el fin de contribuir en la erradicación del hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición.

FINALIDAD:

Lograr que los actores involucrados en la alimentación escolar del país promuevan el consumo de pescado en los niños escolares y sus familias, con el fin de mejorar las condiciones nutricionales, contribuyendo de esta forma a la erradicación del hambre y la inseguridad alimentaria.

Objetivo Estratégico 1.

Sensibilizar a los actores claves tanto políticos como técnicos que tienen que ver con la alimentación escolar de Honduras, en las ventajas que tiene el consumo de pescado en niños, como fuente importante de proteínas, ácidos grasos, nutrientes y micronutrientes.

Resultado	Lineamiento estratégico	Línea de acción	Indicadores	Responsable
Sensibilizados los actores claves en el proceso de alimentación escolar, sobre las ventajas del consumo de pescado	Promoción de las ventajas del consumo de pescado en la alimentación escolar basado en experiencia piloto	Realizar campañas de sensibilización a tomadores de decisión tanto a nivel local como nacional, sobre las ventajas del consumo de pescado en la alimentación escolar	Nº de campañas o reuniones realizadas	SEDIS-PNAE SAG-DIGEPESCA,
		Realizar campañas de sensibilización a nivel técnico, a las instituciones y organizaciones vinculadas con el PNAE	Nº de campañas realizadas	SEDIS-PNAE, SAG-DIGEPESCA
		Promover el consumo de pescado a través de campañas de comunicación masiva	Nº de campañas de comunicación	SEDIS-PNAE, SAG-DIGEPESCA, SEDUC
		Publicar y divulgar experiencias sistematizadas en relación a la inclusión de pescado en la alimentación escolar en el país	Nº de publicaciones divulgadas	SEDIS-PNAE, SEDUC-CODEMUSSBA, FAO, PMA
		Realizar intercambio de experiencias entre regiones, con el fin de transmitir las lecciones aprendidas a través del piloto	Nº de intercambio de experiencias	PNAE, CODEMUSSBA
		Participar en foros nacionales e internaciones con el fin de presentar la experiencia y resultados de país en el proceso de inclusión de pescado en la alimentación escolar	Nº foros asistidos	FAO, SEDIS-PNAE, SAG-DIGEPESCA

Objetivo Estratégico 2.

Fortalecer las capacidades institucionales, gobiernos locales, pescadores, acuicultores y sociedad civil con el fin de mejorar la articulación entre ellas y favorecer los procesos para inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar.

Resultado	Lineamiento estratégico	Línea de acción	Indicadores	Responsable
Fortalecidas las capacidades técnicas de las Instituciones de gobierno, pescadores, acuicultores y sociedad civil a nivel nacional y local	Incorporación de procesos descentralizados de compras públicas con los gobiernos locales	Identificar mancomunidades a nivel nacional que cumplan con los requerimientos técnicos, legales y administrativos para la ejecución descentralizada del programa, incluyendo pescado en la ración fresca	Nº de mancomunidades identificadas	ADMON, SEDIS-PNAE
		Realizar capacitaciones a nivel nacional sobre los procesos de descentralización, administración y rendición de cuentas, dirigido a los equipos técnicos y administrativos de las mancomunidades	Nº de capacitaciones	SEDIS-PNAE, AMHON
		Realizar intercambio de experiencias entre mancomunidades de otras regiones para compartir historias de éxito y lecciones aprendidas	Nº de intercambios realizados	AMHON, CODEMUSBA, SEDI S-PNAE
		Ampliar el número de municipalidades y mancomunidades a nivel nacional ejecutando el PAE de una forma descentralizada	Nº de mancomunidades o municipalidades ejecutando el PAE de una forma descentralizada	SEDIS-PNAE AMHON

Objetivo Estratégico 2.

Fortalecer las capacidades institucionales, gobiernos locales, pescadores, acuicultores y sociedad civil con el fin de mejorar la articulación entre ellas y favorecer los procesos para inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar.

Resultado	Lineamiento estratégico	Línea de acción	Indicadores	Responsable
Fortalecidas las capacidades técnicas de las Instituciones de gobierno, pescadores, acuicultores y sociedad civil a nivel nacional y local	Establecimiento de un programa de capacitaciones para pescadores artesanales y acuicultores, en base a las principales necesidades como proveedores de productos pesqueros y marinos para la AE	Crear un programa de capacitación a nivel nacional de los potenciales proveedores de pescado en la AE	Programa elaborado y ejecutado	SAG-DIGEPESCA-DICTA
		Capacitar a los pescadores y productores acuícolas de las distintas regiones del país, en temas de organización, legislación, producción, procesamiento, manipulación de producto, inocuidad, higiene, control de calidad, mercados, entre otros.	Nº de pescadores y/o acuicultores capacitados	SAG-DIGEPESCA-DICTA, INA
		Capacitar al personal de los comités de alimentación escolar de las distintas regiones del país, en recepción, procesamiento, manipulación de producto, inocuidad, higiene, control de calidad, valoración nutricional de los alimentos, elaboración y presentación de platillos entre otros.	Nº de personas capacitadas	SEDIS-PNAE, UNAH, UNITEC
	Ejecución de planes logísticos para los productores o pescadores y las escuelas	Elaborar y ejecutar planes logísticos para las escuelas, CAE, productores y pescadores que estén dentro del sistema descentralizado	Nº de planes logísticos elaborados y en ejecución	SEDIS-PNAE, SAG-DIGEPESCA, AMHON

Objetivo Estratégico 3.

Contar con espacios físicos aceptables y equipos necesarios en las escuelas para la recepción, manipulación, almacenamiento, preparación y entrega de los alimentos incluyendo el pescado.

Resultado	Lineamiento estratégico	Línea de acción	Indicadores	Responsable
Mejorado los espacios físicos de las escuelas para los procesos de AE	Establecimiento de mejoras de los espacios de cocina y comedor de los centros escolares	Evaluar las condiciones actuales y sus necesidades de los centros educativos por regiones, con respecto a espacios y equipos necesarios para recibir, almacenar, preparar y servir los alimentos	% de centros educativos evaluados	SEDIS-PNAE, SEDUC, FHIS, Empresa Privada
		Gestionar recursos a través de las mancomunidades para la construcción o acondicionamiento y el equipamiento de los espacios de cocina y comedor de los centros escolares en base a la evaluación previa	Nº de gestiones aprobadas	SEDUC, AMHON, SEDIS-PNAE
		Proveer de equipo y mobiliario para las cocinas y comedores de las escuelas que estén con el sistema descentralizado	Nº Escuelas Equipadas	SEDUC, AMHON, SEDIS-PNAE, Empresa Privada

***Para alimentar a las personas, es necesario
cuidar el planeta***

MUCHAS GRACIAS !

