



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

Resultados sobre el testeo de preferencia del consumo de pescado en escuelas en Lima y Junín

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

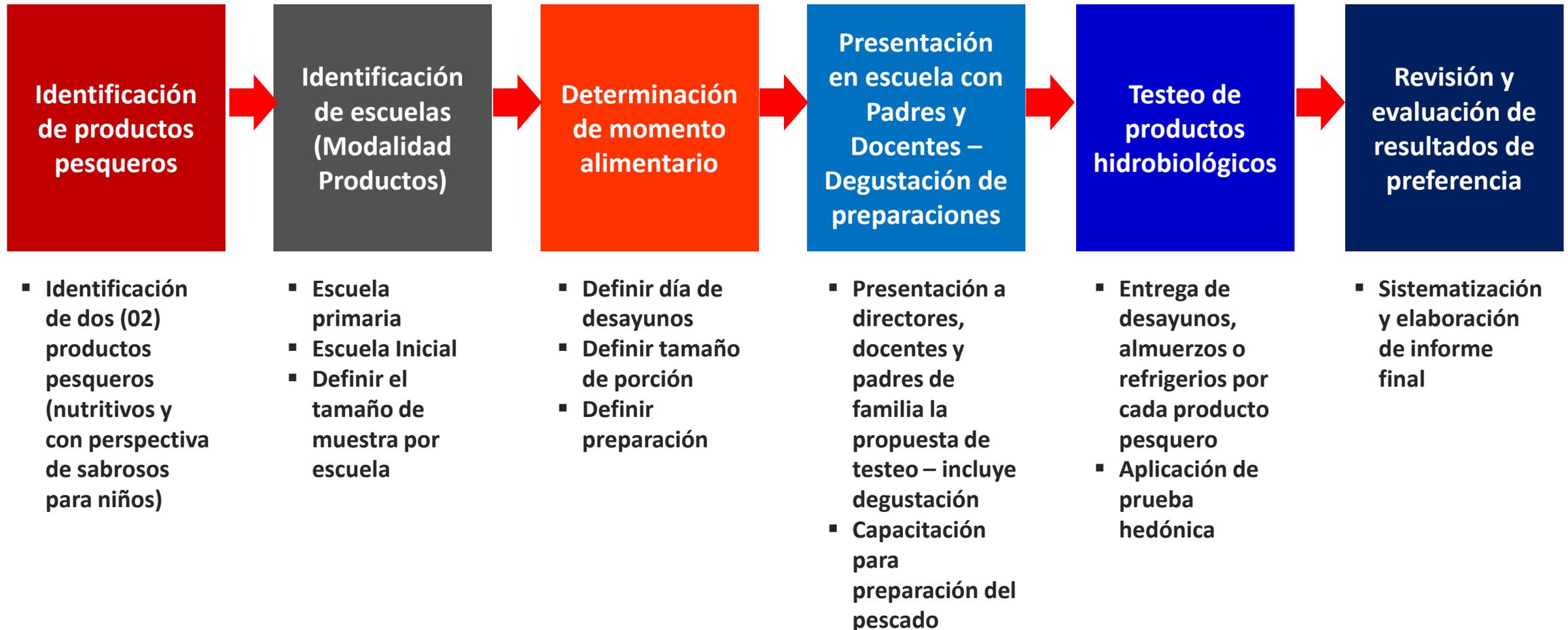
30 de mayo del 2019



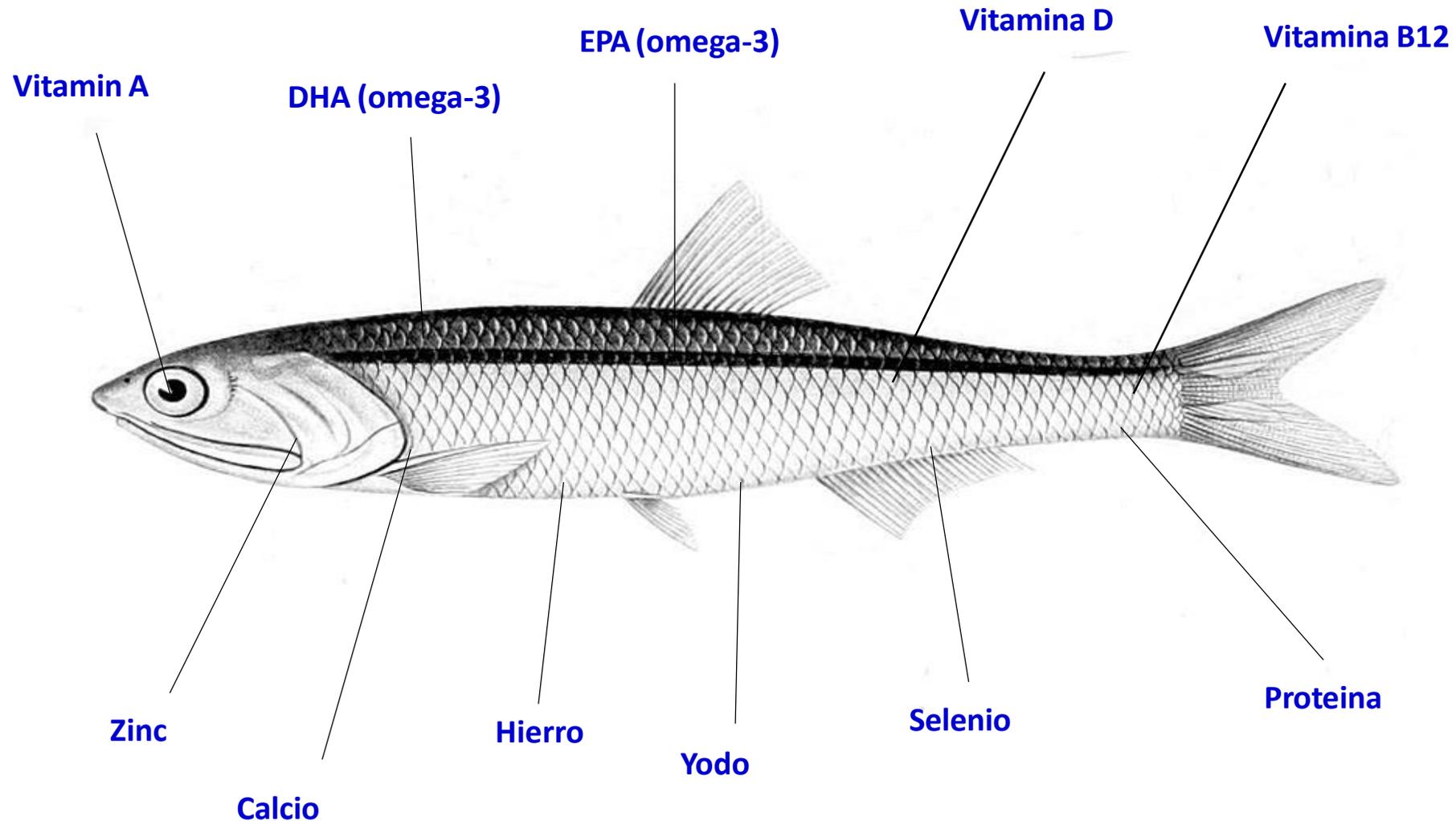
Productos del Proyecto

- Producto 1. Elaboración de estrategias nacionales para la promoción e inclusión del consumo de pescado en la alimentación escolar
 - Elaboración de propuesta de diagnóstico
 - Taller para validar el diagnóstico (Participación Multisectorial – Pública y Privada)
 - Gira de estudios a Montevideo – Uruguay
 - Elaboración de propuesta de Estrategia Nacional
 - Taller Inter regional para difusión de resultados y logros (Punta del Este v. 0.2)
- Producto 2. Fortalecimiento de capacidades para la promoción de dietas saludables a base de pescado en la alimentación escolar
 - Taller Seminario a nivel político (Desayuno Taller – Presentación de la Estrategia)
 - Taller Seminario a nivel técnico (Taller de Capacitación - Presentación de la Estrategia)
 - Guía promoción del consumo y recetarios (Propuesta elaborada)
- PRODUCTO 3. ENSAYOS PILOTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PREPARADOS PARA NIÑOS EN ESCUELAS

PRODUCTO 3. ENSAYOS PILOTO DE PRODUCTOS PESQUEROS PREPARADOS PARA NIÑOS EN ESCUELAS



Identificación de productos pesqueros



Identificación de productos pesqueros

Condiciones: Ser altamente nutritivos y con perspectivas de ser sabrosos en las preparaciones



**Lomitos de anchofeta salada,
prensada y sellada al vacío
(Saladita)**

Anchofeta sin cabeza, cola, vísceras, espinazo, ni riñón; que ha pasado por un proceso de curado a través del salado y prensado, con antioxidantes naturales (ácido ascórbico y cítrico), prensado y empacado al vacío.

Con una vida útil de 12 meses



Identificación de productos pesqueros

Condiciones: Ser altamente nutritivos y con perspectivas de ser sabrosos en las preparaciones



Desmenuzado de anchoveta enriquecida con minerales de la misma especie

Anchoveta entera sin vísceras ni cabeza, enriquecido con minerales de las estructuras óseas, piel y espinas de la misma especie, que son cocidos, desmenuzados, envasados con aceite como líquido de cobertura, sellados herméticamente en envases de hojalata, y sometidos a un proceso de esterilización comercial.

Con una vida útil de 04 años



PROGRAMA NACIONAL
"A COMER PESCADO"



CITE pesquero

Callao



Identificación de escuelas (Modalidad Productos)

Asia – Cañete

Escuela inicial: IEI 476 Capilla de Asia

Población estudiantil: 195 niños y niñas

Muestra población finita: 130

Nivel de confianza: 95%



Asia – Cañete

Escuela Primaria: IE 20123 Inmaculada Concepción

Población estudiantil: 319 niños y niñas

Muestra población finita: 175

Nivel de confianza: 95%



Identificación de escuelas (Modalidad Productos)

Huancayo - Junín

Escuela inicial: IE 300 Maritza Cáceda

Población estudiantil: 400 niños y niñas

Muestra población finita: 196

Nivel de confianza: 95%



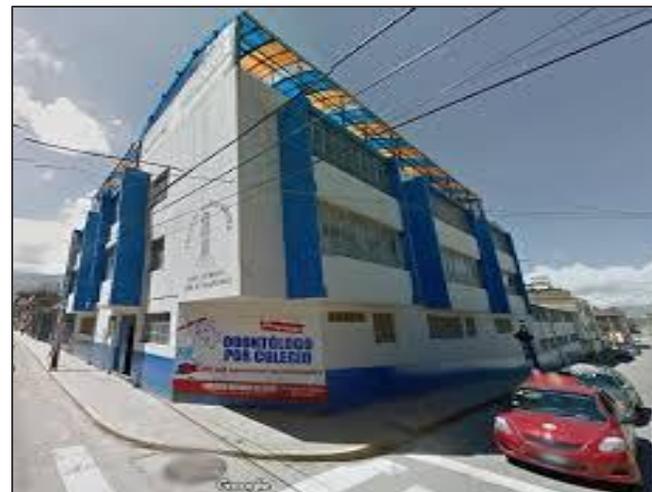
Huancayo - Junín

Escuela Primaria: IE 30054 Santa María Reyna

Población estudiantil: 1065 niños y niñas

Muestra población finita: 283

Nivel de confianza: 95%



Determinación del momento alimentario para los niños

Asia – Cañete

Escuela inicial: IEI 476 Capilla de Asia

Momento alimentario: Desayuno

Preparación: Tallarines en salsa roja con anchoveta

Porción de pescado: 25 g por ración

Producto utilizado: Anchoveta salada y prensada, sellada al vacío

Huancayo - Junín

Escuela inicial: IE 300 Maritza Cáceda

Momento alimentario: Desayuno

Preparación: Tallarines en salsa roja con anchoveta

Porción de pescado: 25 g por ración

Producto utilizado: Desmenuzado de anchoveta enriquecida con minerales de la misma especie

Asia – Cañete

Escuela Primaria: IE 20123 Inmaculada Concepción

Momento alimentario: Desayuno

Preparación: Tallarines en salsa roja con anchoveta

Porción de pescado: 30 g por ración

Producto utilizado: Anchoveta salada y prensada, sellada al vacío

Huancayo - Junín

Escuela Primaria: IE 30054 Santa María Reina

Momento alimentario: Refrigerio

Preparación: Saltado de anchoveta

Porción de pescado: 30 g por ración

Producto utilizado: Desmenuzado de anchoveta enriquecida con minerales de la misma especie

Reunión con padres de familia, directores y docentes – degustación y encuesta

Actividades realizadas

- **Presentación breve del proyecto** enfocado al componente de testeo o prueba de aceptación
- **Presentación de productos** a ser probados en las escuelas identificadas
- **Cocina en vivo y capacitación** para la manipulación de la anchoveta y preparación de platos a partir de la anchoveta (salada y grated)
- **Degustación de preparaciones** a base de los productos presentados de anchoveta
- **Prueba hedónica y observaciones**



Presentación de preparaciones para padres de familia



Tallarines en salsa de tomate con lomititos de anchoveta (Saladita)



Seco con lomititos de anchoveta (Saladita)



Puré de espinacas con lomititos de anchoveta (Saladita)



Tallarines en salsa de tomate con grated de anchoveta



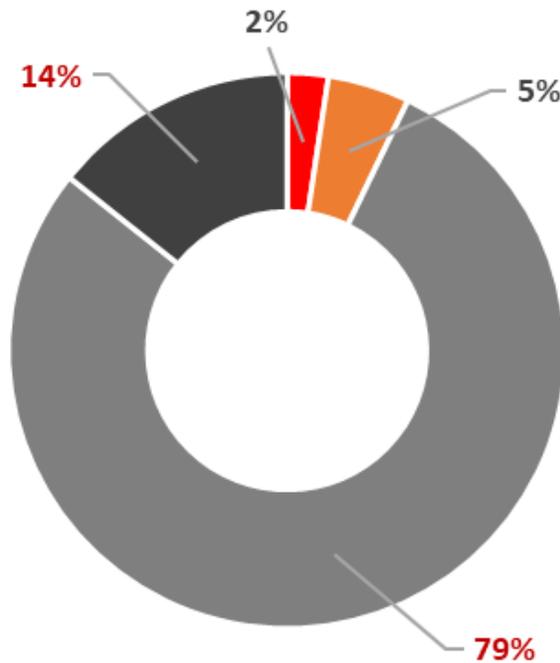
Saltado con grated de anchoveta y con lomito de anchoveta (saladita)



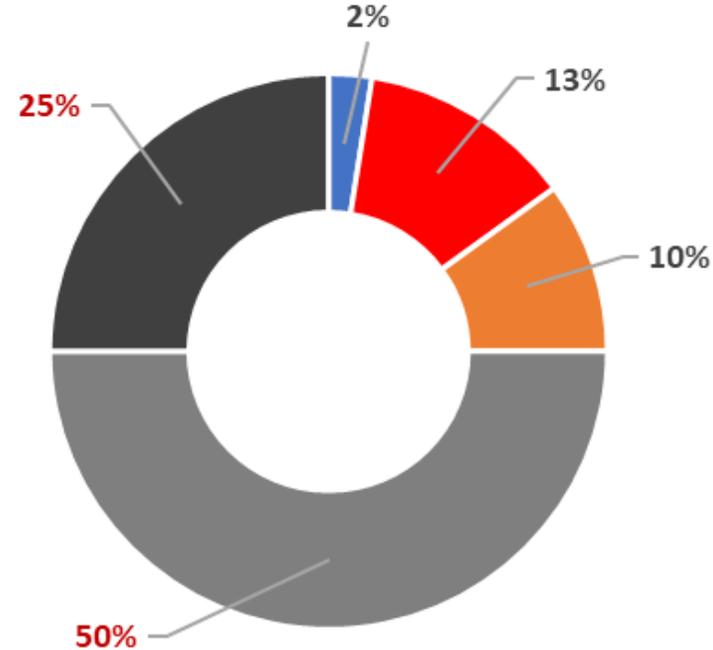
Causa con grated de anchoveta y con lomito de anchoveta (saladita)

Resultado de preferencia con padres de familia en Cañete – escuela inicial

Tallarines en salsa roja con anchoveta (saladita)



Seco con anchoveta (saladita)

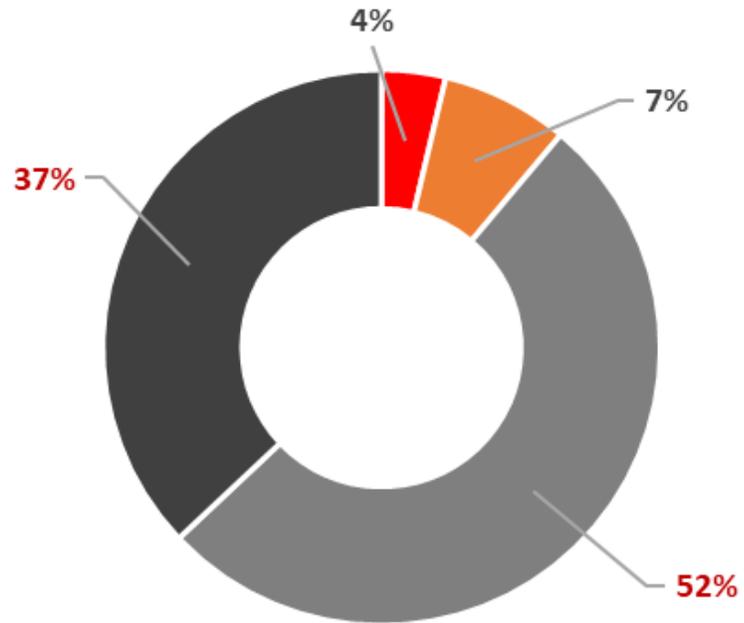


- No me gustó
- Indiferente
- Me gustó
- Me encantó

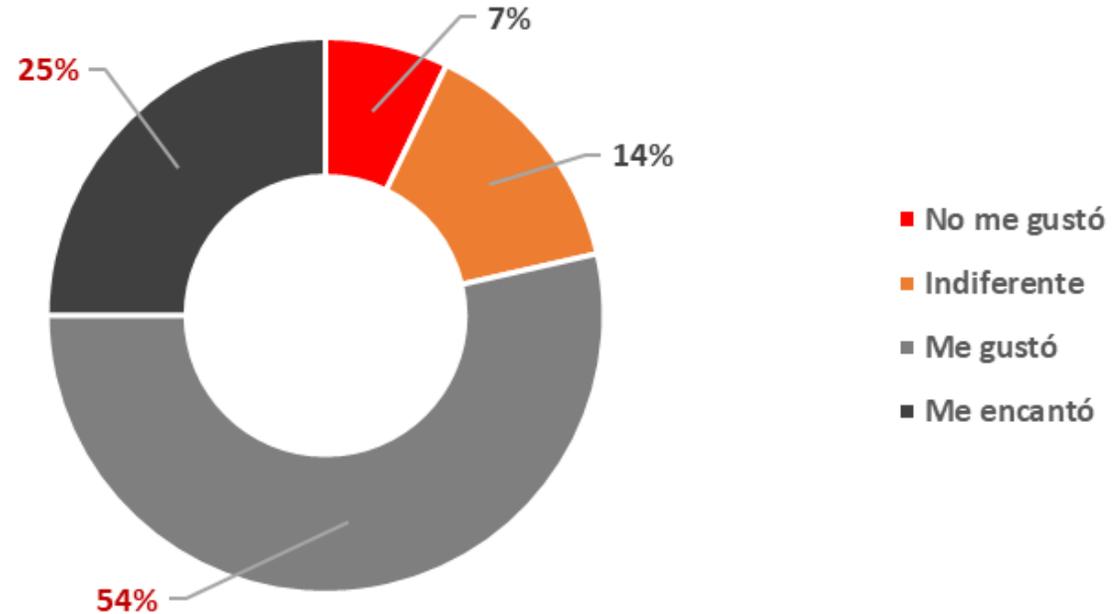
- Lo detesto
- No me gustó
- Indiferente
- Me gustó
- Me encantó

Resultado de preferencia con padres de familia en Cañete – escuela primaria

Tallarines en salsa roja con anchoveta (saladita)



Seco con anchoveta (saladita)

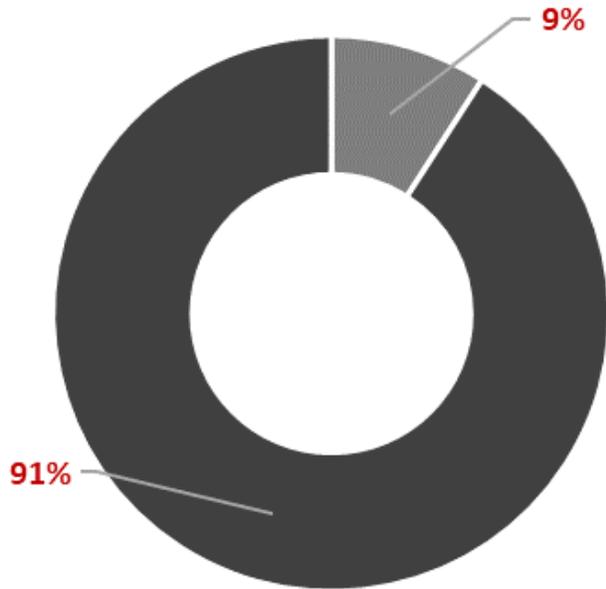


- No me gustó
- Indiferente
- Me gustó
- Me encantó

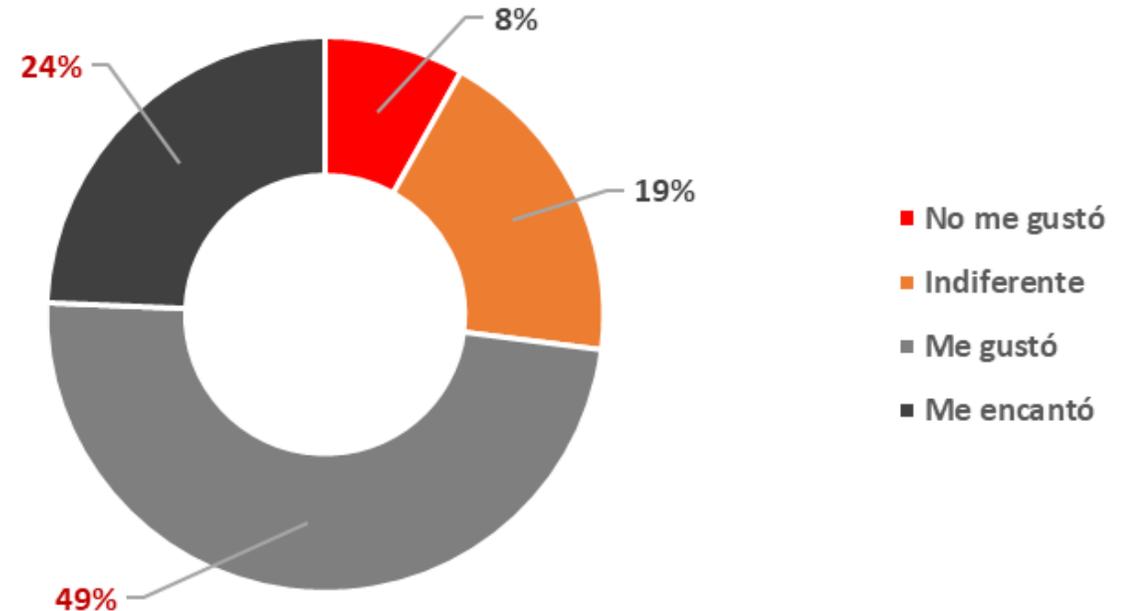
- No me gustó
- Indiferente
- Me gustó
- Me encantó

Resultado de preferencia con padres de familia en Huancayo – escuela inicial

Tallarines en salsa roja con grated de anchoveta



Puré de espinaca con anchoveta (saladita)

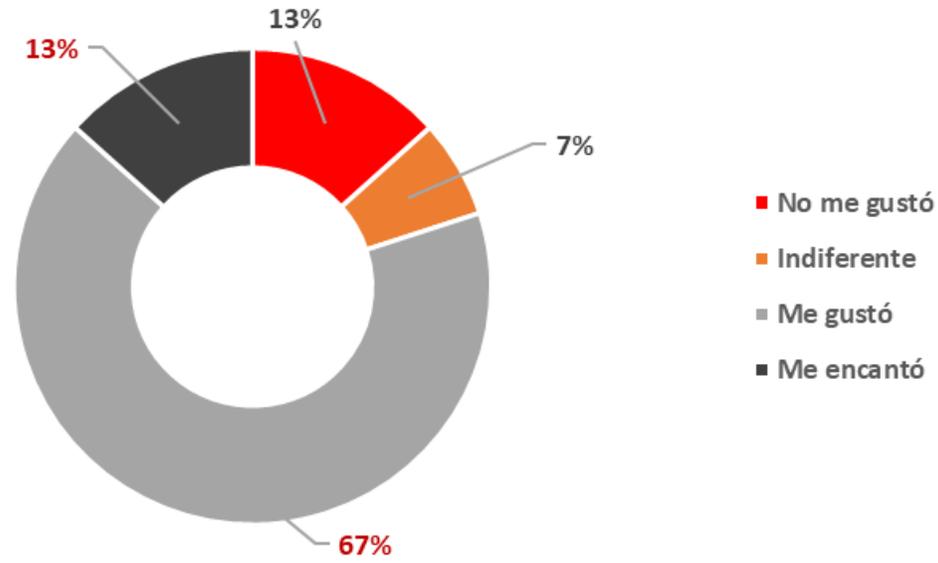


- No me gustó
- Indiferente
- Me gustó
- Me encantó

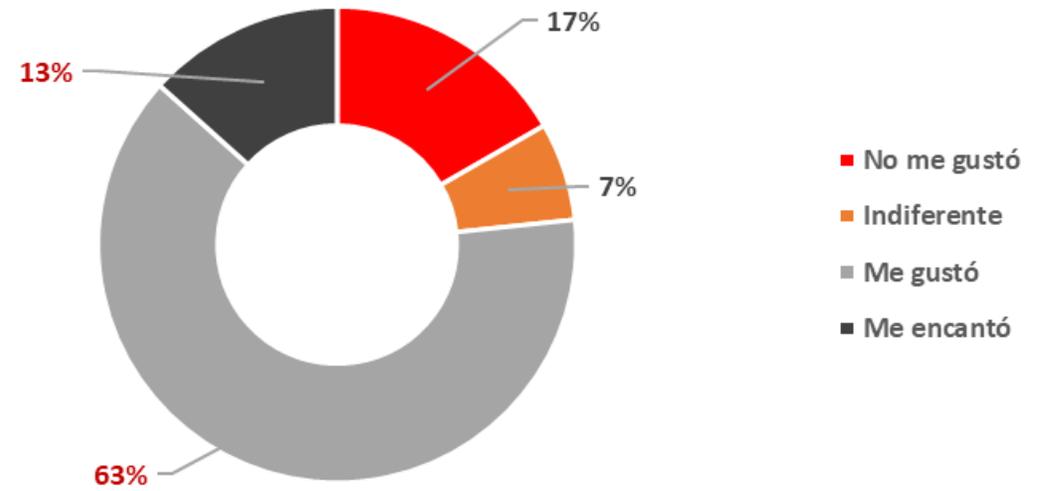
- No me gustó
- Indiferente
- Me gustó
- Me encantó

Resultado de preferencia con padres de familia en Huancayo – escuela primaria

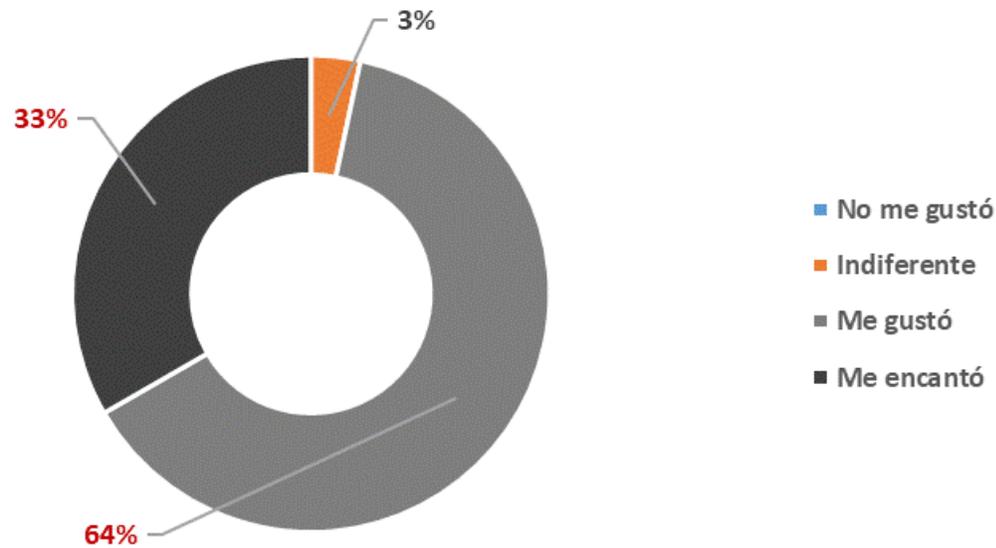
Causa con lomito de anchoveta (saladita)



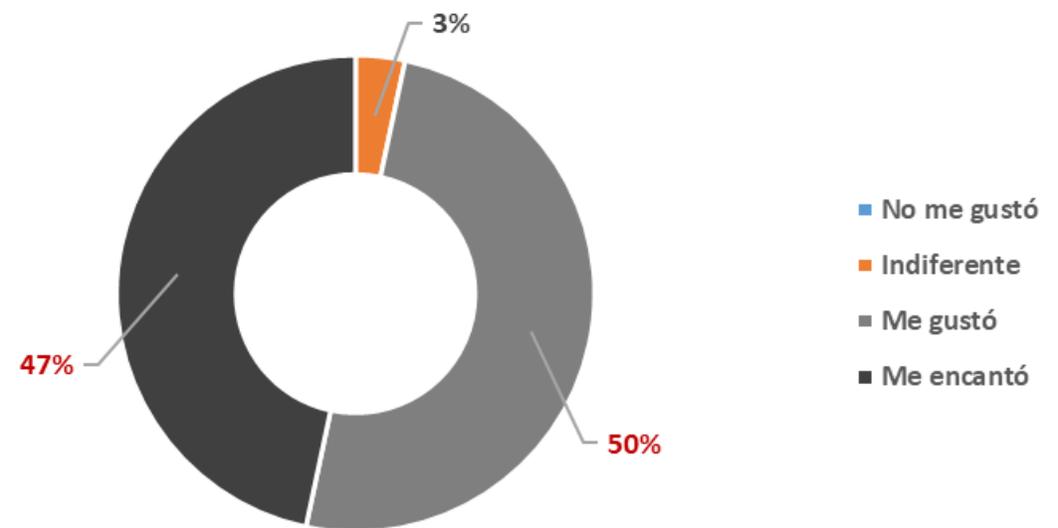
Saltado con lomito de anchoveta (saladita)



Causa con grated de anchoveta



Saltado con grated de anchoveta



Prueba de aceptación con niños y niñas de inicial y primaria

Actividades realizadas

- **Monitoreo y verificación** para la manipulación de la anchoveta y la preparación de alimentos
- **Revisión de la ración brindada**
- **Observación** del momento alimentario
- **Realización de la prueba** de aceptación empleando la escala hedónica
- **Recepción de encuestas**, sistematización y procesamiento de la información



ESCALA HEDÓNICA Y ENCUESTA APLICADA

Nombre _____ Edad _____ Aula/Sección _____ Fecha _____

MARCAR CON UNA X LA CARITA QUE MÁS TE PARECIÓ el _____ Sexo: Masculino () Femenino ()



1

Lo detesto



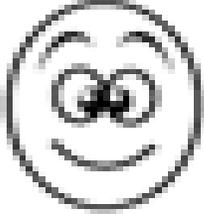
2

No me gustó



3

Indiferente



4

Me gustó



5

Me encantó

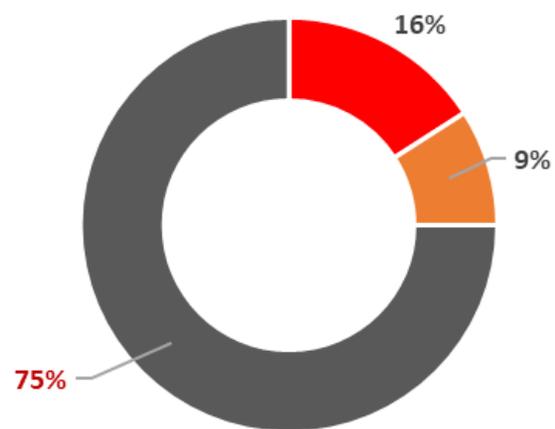
Que mas te gustó _____

Que menos te gustó _____

Resultado de preferencia con niños de la escuela inicial en Asia – Cañete

Preparación: Tallarines en salsa de tomate con anchoveta (saladita)

Aceptación en niños de 3 años

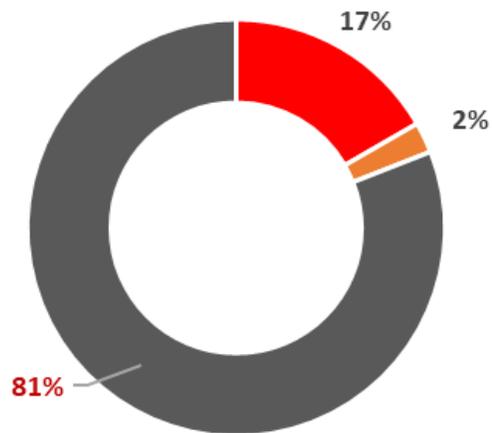


■ Lo detesto - No me gustó

■ Indiferente

■ Me gustó - Me encantó

Aceptación en niños de 4 años

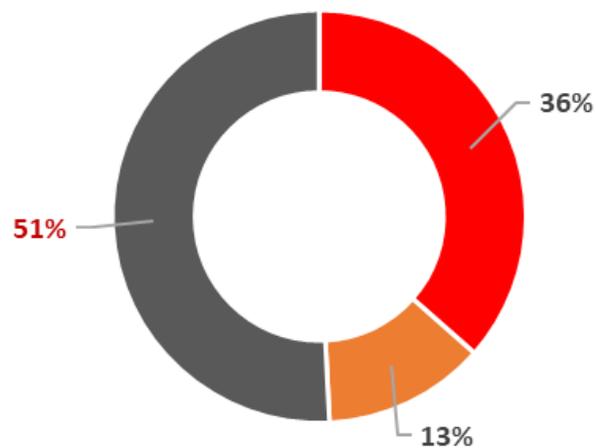


■ Lo detesto - No me gustó

■ Indiferente

■ Me gustó - Me encantó

Aceptación en niños de 5 años



■ Lo detesto - No me gustó

■ Indiferente

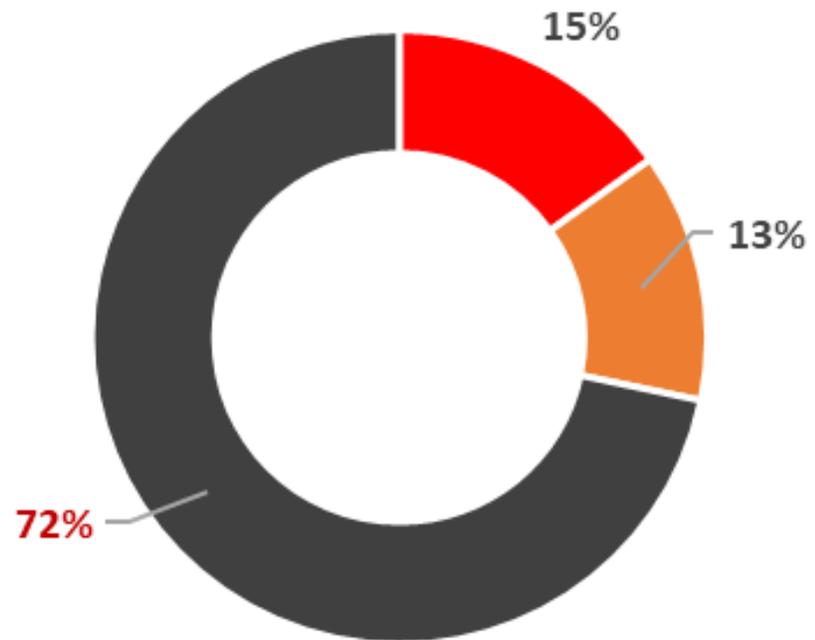
■ Me gustó - Me encantó



Resultado de preferencia con niños de la escuela primaria en Asia – Cañete

Preparación: Tallarines en salsa de tomate con anchoveta (saladita)

Aceptación en niños de 6 a 10 años



■ Lo detesto - No me gustó

■ Indiferente

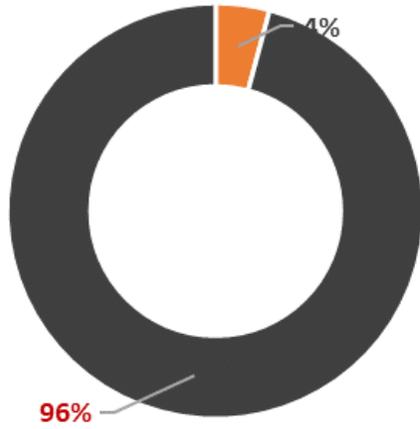
■ Me gustó - Me encantó



Resultado de preferencia con niños de la escuela inicial en Huancayo – Junín

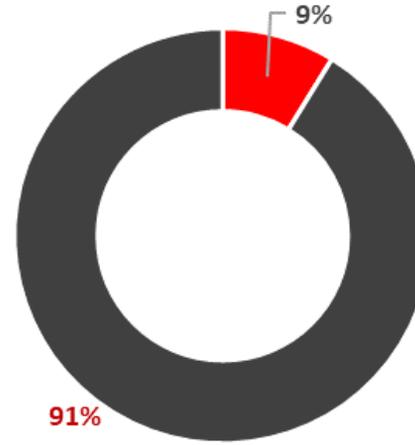
Preparación: Tallarines en salsa de tomate con desmenuzado de anchoveta

Aceptación en niños de 3 años



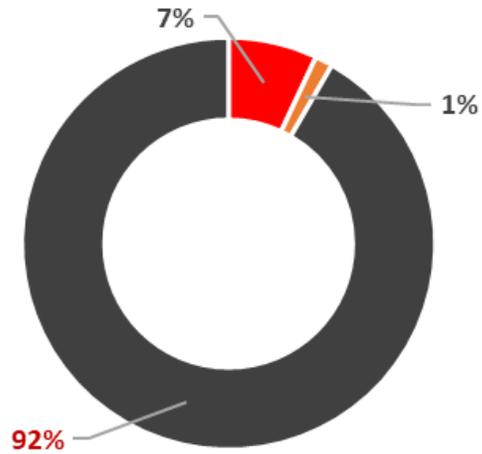
■ Indiferente ■ Me gustó - Me encantó

Aceptación en niños de 4 años



■ Lo detesto - No me gustó ■ Me gustó - Me encantó

Aceptación en niños de 5 años



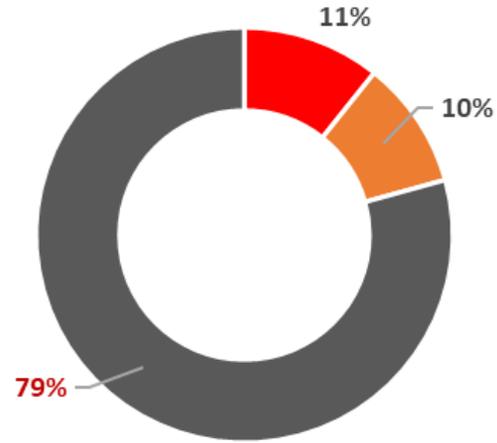
■ Lo detesto - No me gustó ■ Indiferente ■ Me gustó - Me encantó



Resultado de preferencia con niños de la escuela primaria en Huancayo - Junín

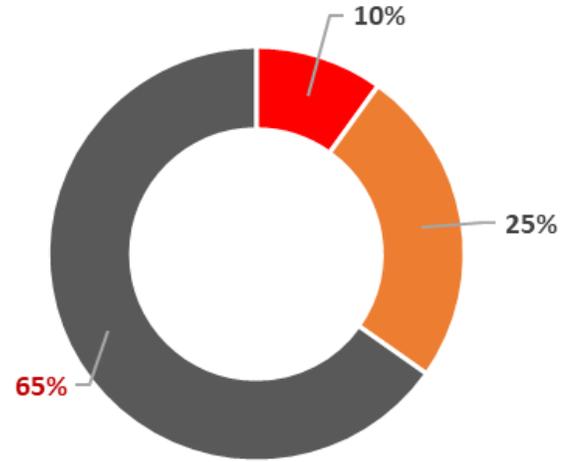
Preparación: Saltado con desmenuzado de anchoveta

Aceptación en niñas de 8 a 9 años



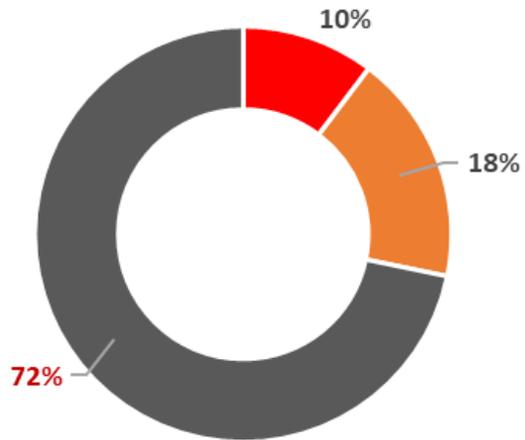
■ Lo detesto - No me gustó ■ Indiferente ■ Me gustó - Me encantó

Aceptación en niñas de 10 a 11 años



■ Lo detesto - No me gustó ■ Indiferente ■ Me gustó - Me encantó

Aceptación total escuela primaria - Huancayo



■ Lo detesto - No me gustó ■ Indiferente ■ Me gustó - Me encantó



Observaciones del testeo en niños de inicial y primaria en Cañete y Huancayo

- Algunos niños sintieron la espina de la anchoveta (saladita) como si fueran pelillos, unos la comían y otros no la comían.
- Algunos niños mencionaban que les parecía un poco amargo el pescado y percibían un olor un poco fuerte del pescado.
- La responsable de la cocina señala que a los niños se les había habituado a no sentir el pescado en las preparaciones, sino no lo comían, mientras no lo vean ni sientan se lo comen todo
- Los padres dan mensajes a los niños de apartar el grated y solo pedir filetes
- Algunos padres y docentes brindan el mensaje errado de que las conservas tienen conservantes eso les hace daño
- Se difunde el mensaje de que el grated es un alimento hecho netamente de desperdicios y residuos que no sirven del pescado
- Los padres indican a sus niños que, si están con tos, no coman el pescado. Asimismo, ante cualquier dolencia gástrica culpan al pescado.

Conclusiones y Recomendaciones

- Las preparaciones a partir de anchoveta salada, prensada y sellada al vacío, en las escuelas de educación inicial tiene un nivel de aceptación adecuada entre el 51% y 81% en niños de 3 a 5 años de edad.
- Las preparaciones a partir del mismo producto en niños de educación primaria, ha alcanzado el 72% de aceptabilidad, considerándose adecuada.
- Las preparaciones elaboradas a partir del desmenuzado de anchoveta tuvieron una aceptación alta en las escuelas de inicial, encontrándose entre el 91% y 96% y adecuado a nivel primaria de 65% a 79%. En este, hubo un nivel de indiferencia entre 10% y 25%, dependiendo ello del tipo y forma de preparación.
- Para ser la primera vez que los niños consumen en producto, los niveles de aceptación son muy buenos
- Es necesario incidir en el conocimiento sobre el beneficio del consumo de pescado y los mitos generados respecto a la producción y consumo en la comunidad educativa (niños, docentes, directores, padres de familia, cocineras de escuelas)
- Se debe incidir en el conocimientos sobre el proceso productivo de las conservas de pescado, a fin de no generar temores ni mensajes errados sobre dichos productos

Conclusiones y Recomendaciones

- El proceso de producción de la saladita puede mejorarse para incrementar su nivel de aceptación, atendiendo las observaciones de los niños.
- El desmenuzado de anchoveta enriquecido y la anchoveta salada, prensada, sellada al vacío, se presentan como dos productos de alta aceptación y aceptación adecuada respectivamente en escuelas, siendo importantes para combatir la desnutrición, la anemia y malos hábitos alimenticios que generan sobrepeso y obesidad.
- La anchoveta es versátil para diversificar las preparaciones en las escuelas
- En base a esta experiencia y a las tecnologías generadas, los pequeños, medianos y grandes productores pueden evaluar adoptar las tecnologías para su producción y masificación, considerando que existen brechas de demanda que no se están cubriendo.

“Reflexión: Para la producción del desmenuzado de anchoveta y la anchoveta salada, prensada y sellada al vacío, fue complicado conseguir la materia prima apropiada, por tallas, tipo de anchoveta, mezcla con munida y disponibilidad de producto para consumo humano directo”

La pesca, el pescado y la alimentación



