

Proyecto TCP/INT/3605 (D) Elaboración de Estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares



Informe Tour de Estudio en Uruguay

18 al 20 de marzo de 2019 - Uruguay

Elaborado por:
Nelson Avdalov
Consultor Internacional de FAO

Contenidos

	Página
Introducción	3
Desarrollo de las Actividades	4
Conclusiones	9
Anexo I - Programa	10
Anexo II - Lista de Participantes	12

INTRODUCCIÓN

El Tour de estudio en Uruguay fue realizado con la finalidad de observar y analizar cómo es el funcionamiento en la teoría y en la práctica del programa de alimentación escolar (PAE) que funciona en este país, con particular enfoque en como lograron incluir en forma semanal el pescado y los productos pesqueros en el menú escolar.

Esta actividad es justificada dado que Uruguay viene aplicando de forma muy exitosa su política alimentaria infantil a través de los PAE

Este Programa brinda alimentación sana y saludable diariamente a más de 250.000 niños de edad escolar en todo el país lo que significa un 67% del total de niños matriculados en la escuela pública. Más del 90% de las escuelas reciben algún tipo de prestación alimentaria con la particularidad de que el mismo promueve una alimentación completa, equilibrada, variada y segura, para todos los niños asistidos, reuniendo las características necesarias para favorecer la mejor nutrición de sus destinatarios.

En forma paralela en Uruguay la DINARA (Dirección Nacional de Pesca), ha implementado el programa "Producción Pesquera Nacional" que entre otras cosas está permitiendo y facilitando la inserción en los mercados institucionales del pescado lo que también resulta una ayuda y herramienta idónea para la introducción del mismo en los menús escolares.

La DINARA conjuntamente con INFOPECA, también ha colaborado en esta actividad mediante la elaboración de diversas guías y manuales donde se destaca uno especialmente orientado a los niños de edad escolar, titulada "La pesca, el pescado y la alimentación".

En los tres días durante los que se desarrollo el tour de estudio, se contó con la participación de la FAO, INFOPECA, DINARA, personal del PAE, y representantes de los tres países beneficiarios del proyecto, Angola, Honduras y Perú.

Para la planificación de esta actividad fueron previamente contactadas las autoridades nacionales del PAE particularmente su directora Graciela Moizo, quien nos brindó su total apoyo en toda la coordinación previa y desarrollo de las actividades de las que ella y su equipo participaron activamente.

DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

Siguiendo con lo indicado en el programa (Anexo I) las actividades se iniciaron el día 18 de marzo en la sala de reuniones de la DINARA y contó con la participación de las autoridades de dicho organismo, de la FAO y de INFOPECA así como de los representantes de los tres países beneficiarios, (Anexo II - Lista de participantes).

Las palabras inaugurales estuvieron a cargo del Andrés Domingo Director de la DINARA y de Vicente Plata Oficial a Cargo de la Representación de FAO en Uruguay, quienes destacaron la importancia del PAE en el país y de la contribución del pescado en dichos programas.

La reunión se inicio por una ponencia del Dr. Nelson Avdalov donde hizo una breve presentación de las actividades y alcances del proyecto TCP Proyecto TCP/INT/3605 (D) Elaboración de Estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares.

A continuación Graciela Mozio, Directora del PAE de Uruguay realizó una extensa exposición sobre cómo funciona dicho programa en este país, sus características, sus alcances, sus modalidades operativas y aspectos sobre sus costos. Se resaltó el hecho de que el pescado es servido una vez por semana en todas las escuelas públicas del país.

Fueron explicados que los servicios pueden brindarse en tres modalidades:

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

Terminada esta presentación se procedió a realización de preguntas de los participantes las que fueron respondidas por la Directora y su equipo de asesores.

La reunión continuó con las presentaciones de los tres países beneficiarios del Proyecto, Angola, Honduras y Perú.

Todas las presentaciones junto con el programa y el listado de participantes fueron entregadas en una memoria USB.

Terminadas las presentaciones de los países fueron discutidos varios aspectos del Proyecto: pasos a seguir, establecer los plazos para entrega de documentos y plazos para cumplir con las actividades futuras.

Durante los días 19 y 20 de marzo, las actividades se centraron en visitas a escuelas del país en los horarios donde se preparan y se da de comer a los niños. Fueron visitadas cinco escuelas tres en Montevideo y 2 en el departamento de Maldonado ubicadas a 150 kilómetros de la capital del país.

Se observaron las cocinas de las escuelas, las diferentes modalidades de preparación, tradicional, tercerizada y semitercerizada.

Se vio la preparaban diferentes platos a en base a pescado y productos pesqueros y como estos gozaban de gran aceptabilidad por los niños.



Cocina de una escuela donde la preparación está a cargo de la funcionarios de la propia escuela.



Preparación del almuerzo en una escuela donde los funcionarios son quienes preparan el alimento





Comedor escolar



Autoridades, personal de la escuela y visitantes



Cocina de una escuela donde el preparación está a cargo de la una empresa semitercerizada.

Plato preparado por una empresa tercerizada que llega pronto a la escuela



Escuela en interior del país con comedor a cargo de una empresa semitercerizada donde se da almuerzo a 390 niños



Algunos platos de pescado ofrecidos a los niños en las escuelas públicas en Uruguay



Conclusiones

Se ha cumplido en todos sus términos la actividad 1.3 del Proyecto, "Organizar un Tour de Estudio en Uruguay para estudiar como el Programa de menú escolar funciona en el país, con particular enfoque en como lograron incluir productos pesqueros en el menú escolar".

Los participantes de los países beneficiarios pudieron observar como el PAE del Uruguay logra contribuir al adecuado estado nutricional de la población escolar, con especial énfasis en situaciones de riesgo, a través de:

- Asistencia alimentario- nutricional directa a la población escolar, en las escuelas públicas del país.
- Vigilancia del estado nutricional de los niños en las escuelas públicas de todo el país.
- Control de calidad e higiene de los servicios en los comedores escolares.
- Capacitación sobre Control de Calidad e Higiene de los Alimentos, al personal involucrado en el servicio de alimentación, a directores e inspectores.
- Desarrollo de programas de educación alimentario-nutricionales dirigidos a escolares, docentes y padres con el fin de fomentar adecuados hábitos de alimentación.

Durante las visitas realizadas a las escuelas los participantes pudieron observar como los comedores escolares son un servicio que cumple al menos tres funciones

- la alimentación
- la socialización
- la educación

Pudo observarse como el menú escolar es diseñado por Licenciadas en Nutrición pertenecientes al PAE, y como el mismo promueve una alimentación completa, equilibrada, variada y segura, para todos los niños asistidos.

También se observó como el menú se ajusta a las recomendaciones del Ministerio de Salud Pública para la población uruguaya, contemplando también las características de los hábitos del país, lo que determina la disponibilidad de alimentos.

Anexo I - Programa



TOUR DE ESTUDIO EN URUGUAY

FAO – INFOPECSA

18 al 20 de marzo Montevideo, Uruguay

Programa

Lunes 18 de marzo

- | | |
|-------|---|
| 10:00 | Apertura Oficial de la Reunión.
Presentación de los participantes. |
| 10:30 | Presentación del Proyecto
<i>Nelson Avdalov.</i> |
| 11:00 | Pausa café |
| 11:30 | Presentación general sobre el Programa de Alimentación Escolar del Consejo de Educación Inicial y Primaria, (CEIP/PAE), en el Uruguay
<i>Graciela Mozio, Directora y Equipo Técnico.</i> |
| 12:30 | Almuerzo |
| 14:00 | Presentación general sobre los programas de alimentación escolar en Angola.
<i>Representación de Angola.</i> |
| 14:30 | Presentación general sobre los programas de alimentación escolar en Honduras
<i>Pablo Antonio Rico Urrea, Consultor Nacional de Pesca y Acuicultura, FAO Honduras.</i> |
| 15:00 | Pausa café |

- 15:30 Presentación general sobre los programas de alimentación escolar en Perú.
David Mendoza, Consultor Nacional en el Perú FAO.
Carlos Rubiños, Responsable de la Unidad de Sensibilización, Programa Nacional "A Comer Pescado".
Juan Carlos Rondón, Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones, Programa Qaliwarma.
- 16:30 Discusión general e intercambio de experiencias.

Martes 19 de marzo

- 09:00 Visitas guiadas a comedores escolares en tres escuelas de Montevideo: (Escuela nº 154, Escuela nº 33, Jardín de infantes nº 243).
- 14:30 Almuerzo en Piriápolis.
- 14:00 Visitas a instalaciones de venta minorista y sitios de desembarque en Piriápolis.
- 15:00 Regreso a Montevideo.
- 17:00 Reunión de discusión.

Miércoles 20 de marzo

- 09:00 Visitas guiadas a comedores escolares con elaboración de alimentos en Maldonado: (Escuela Nº 108, Escuela Nº 56).
- 12:00 Almuerzo.
- 14:00 Vista puerto de Punta del Este.
- 15:00 Análisis, conclusiones y recomendaciones de la jornada.
- 16:00 Regreso a Montevideo.

Anexo II - Lista de Participantes

	Nombre	Organización	Cargo	País	E-mail
1	Jogeir Toppe	FAO	Oficial de Pesca y Acuicultura	FAOSLM	jogeir.toppe@fao.org
2	Nelson Avdalov	FAO	Consultor Internacional	Uruguay	nelson.avdalov@infopesca.org
3	Graciela Pereira	INFOPECSA	Directora Ejecutiva	Uruguay	graciela.pereira@infopesca.org
4	Rodrigo Misa	INFOPECSA	Asesor de Dirección	Uruguay	rodrigo.misa@infopesca.org
5	David Mendoza	INFOPECSA/FAO	Consultor Nacional	Perú	netarquitecto@hotmail.com
6	Nancy Hernández	INFOPECSA	Secretaría	Uruguay	nancy.hernandez@infopesca.org
7	Carlos Rubiños	Programa Nacional "A Comer Pescado"	Responsable de la Unidad de Sensibilización	Perú	crubinos@acomerpescado.gob.pe
8	Juan Carlos Rondón	Programa Qali Warma	Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones	Perú	juan.rondonc@qw.gob.pe
9	Edna Silva Bango	MinPescas / FAO	Consultora Nacional	Angola	ednasilva2605@hotmail.com
10	Afonso Zola	FAO	Asistente de Programa	Angola	afonso.zola@fao.org
11	Manuel José Fernandes	Ministério das Pescas e do Mar	Director General / Biólogo	Angola	majofe@hotmail.com
12	Pablo Antonio Rico	FAO	Consultor Nacional	Honduras	pabloricoh@yahoo.com
13	Andrés Domingo	DINARA	Director General	Uruguay	direccionggeneral@dinara.gub.uy
14	Vicente Plata	FAO	Oficial a Cargo, Representación de FAO en Uruguay	Uruguay	vicente.plata@fao.org
15	Graciela Mozio	CEIP-ANEP-PAE	Directora del Programa de Alimentación Escolar	Uruguay	pae@ceip-edu.uy / gamoizo@gmail.com
16	Caren Zelmonovich	CEIP-PAE	Lic. Nutrición	Uruguay	carenzelmonovich@gmail.com
17	Adriana Capel	PAE	Lic. Nutrición	Uruguay	adrianacapel18@gmail.com
18	Marcela Easton	PAE-CEIP-ANEP	Lic. Nutrición	Uruguay	marcela.nutricion@gmail.com
19	Noelia Caviglia	PAE	Lic. Nutrición	Uruguay	ncavii.07@gmail.com
20	Silvana Machado	CEIP-PAE	Lic. Nutrición	Uruguay	silvana-m@adinet.com.uy
21	Laura Pecher	DINARA	Secretaría	Uruguay	lpecher@dinara.gub.uy