

**Proyecto inter – regional PCT “Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares”-
PCT/INT/3605 (D)**

Viaje de Estudio en Uruguay

18 al 20 de marzo de 2019



Informe preparado por INFOPESCA, 10 de abril de 2019

Resumen Ejecutivo

El nivel de desnutrición ha mejorado (en porcentaje) en todas las regiones del mundo, pero todavía afecta a muchos países, como Honduras y Perú, en América Latina y El Caribe, y Angola en África. A pesar de esto, el número de desnutridos ha aumentado desde los 175 millones en 1990, a los 240 en 2016 en África. En los últimos años, el crecimiento ha sido de casi 20 millones en este continente. El sobrepeso afecta al 7,1 por ciento de la población infantil de la región de América Latina y El Caribe. El 25 por ciento de niños padece sobrepeso en el Perú y se registra un 5 por ciento de niños con sobrepeso u obesidad en Honduras.

Frente a estos desafíos, los gobiernos de Honduras, Perú y Angola han adoptado políticas y programas para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) con especial atención en los niños.

Cada país está llevando a cabo programas de alimentación escolar en diferentes grados. Sin embargo, las dietas alimentarias a nivel escolar que se están implementando, en muchas oportunidades no llenan las necesidades nutricionales debido a las carencias en elementos nutricionalmente indispensables.

El pescado y los productos pesqueros proveen esos elementos entre los que se destacan proteínas de excelente calidad y de elevado valor biológico, vitaminas, minerales y micro-elementos, y ácidos grasos esenciales como los lípidos del grupo omega 3, indispensables para el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso del niño, además del papel que desempeña en la reducción de los niveles de enfermedades coronarias.

Angola tiene un alto consumo de productos pesqueros, pero pocas experiencias en el ámbito de su introducción en la alimentación escolar. Honduras tiene un bajo consumo de pescado y viene implantando un plan de alimentación escolar pero sin la inclusión del pescado en las mismas. Perú tiene un elevado consumo de pescado y es el país más avanzado en cuanto a políticas para la inclusión del pescado pero aún falta una inclusión de pescado, promoción y educación a nivel de escuelas en los programas de alimentación escolar.

Es debido a ello que el proyecto apoyará la elaboración de estrategias nacionales y hojas de ruta abarcando el complejo inter-institucional, para ayudar a la incorporación del pescado y los productos pesqueros en los programas nacionales de alimentación escolar y proponer un esquema de compras públicas junto a los pequeños productores de la pesca y la acuicultura. Además, el proyecto va a realizar algunas actividades innovadoras piloto, para la evaluación de algunos productos pesqueros factibles de realizarse, de bajo costo, alto nivel nutricional y que gocen de la aceptabilidad de los niños.

Una de las actividades prevista fue el viaje de estudio a Uruguay.

Uruguay ha aplicado exitosamente políticas de alimentación infantil a través del PAE. Este exitoso programa brinda alimentación sana y saludable en forma diaria a casi 279.857 000 niños en edad escolar de todo el país lo que significa un 67 por ciento del total de niños matriculados en la escuela pública. En Uruguay más del 98 por ciento de las escuelas reciben algún tipo de asistencia alimentaria. En forma paralela Uruguay a través de DINARA ha implementado el programa "producción pesquera familiar" que entre otras cosas está permitiendo la inserción en los mercados institucionales de productos de la pesca y también resulta la herramienta idónea para la introducción del pescado en la alimentación escolar.

INDICE

Resumen ejecutivo	2
ACRÓNIMOS	4
1. Introducción general del proyecto	5
2. Viaje de estudio en Uruguay	6
2.1 Antecedentes	6
2.2 Actividades	7
2.3 El PAE en Uruguay	8
2.3.1 <i>Antecedentes de PAE en Uruguay</i>	8
2.3.2 <i>Organigrama del PAE</i>	9
2.3.3 <i>Población destinataria</i>	10
2.3.4 <i>Tipos de prestaciones alimentarias</i>	10
2.3.5 <i>Situación actual</i>	10
2.3.6 <i>Características del menú</i>	11
2.3.7 <i>Controles</i>	14
3 Promoción de consumo de productos pesqueros DINARA – INFOPESCA	15
4 Desarrollo de las actividades	16
5 Conclusiones	22

ANEXOS:

ANEXO I:	PROGRAMA DEFINITIVO	24
ANEXO II:	LISTA DE PARTICIPANTES	26
Anexo: III	FOTOS DEL EVENTO	27

ACRÓNIMOS

DINARA	DIRECCIÓN NACIONAL DE RECURSOS ACUÁTICOS
ECNT	ENFERMEDADES CRÓNICAS NO TRANSMISIBLES
FAO	ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA
INFOPECA	CENTRO PARA LOS SERVICIOS DE INFORMACIÓN Y ASESORAMIENTO SOBRE LA COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE
PAE	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
PCT	PROYECTO DE COOPERACIÓN TÉCNICA
REDPAN	RED PANAMERICANA DE INSPECCIÓN, CONTROL DE CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS PESQUEROS

1. Introducción general del proyecto

En octubre del año 2015 se realizó en Punta del este, Uruguay, el Primer Foro Regional de introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar. Este evento fue patrocinado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Centro para los Servicios de Información y Asesoramiento sobre la Comercialización de los Productos Pesqueros en América Latina y el Caribe (INFOPECSA), la Red Panamericana De Inspección, Control De Calidad Y Tecnología De Productos Pesqueros (REDPAN) y contó con el apoyo de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA).

En este foro los representantes de los diversos países de la región que fueron invitados presentaron sus experiencias vinculadas a la introducción del pescado y los productos pesqueros en los menús de la alimentación escolar. Los países participantes de este foro fueron: Argentina, Brasil, Costa Rica, Chile, Ecuador, Honduras, Perú y Uruguay.

Una de las principales conclusiones de este foro regional fue que en la mayoría de los países el pescado y los productos pesqueros son escasamente aportados en los menús escolares, lo que priva a los niños de edad escolar de una alimentación más sana, más completa ayudando a controlar el sobrepeso y obesidad infantil así como también prevenir las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) relacionadas con la alimentación (diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y renales, y cáncer). Estas últimas son las principales causas de muerte en la mayoría de los países y consumen los presupuestos de los escasos sistemas públicos de salud, a la vez se propone promocionar los programas de políticas públicas sobre mejoras de la alimentación escolar incluyendo la inclusión del pescado y los productos pesqueros en forma regular.

En Angola, Honduras y el Perú la situación es en extremo heterogénea, con una gran diversidad de situaciones en cada uno de los países.

Los tres países están tratando de implementar sistemas de alimentación escolar para atender aéreas de zonas geográficas carenciadas.

Un factor importante es que en mayor o menor grado se constatan problemas de ingesta insuficiente de alimentos así como el desequilibrio en la composición de la dieta. Este problema se manifiesta en varias carencias como: la falta de micronutrientes (Hierro), falta de ácidos grasos omega 3, y muchas veces un exceso creciente de alimentos ultra procesados, ricos o excesivos en grasas saturadas, azúcar y sal, lo que se traducen en obesidad y otras patologías.

Este proyecto contará a lo largo de su desarrollo con la participación de INFOPECSA, la que en los últimos años ha estado presente activamente en las dos regiones, y especialmente ha realizado actividades en consumo y la calidad de productos pesqueros vinculadas a la introducción del pescado y productos pesqueros en la alimentación escolar. INFOPECSA implementó varias actividades vinculada a la propuesta del Proyecto de Cooperación Técnica (PCT) (capacitación, manuales, guías y productos) y particularmente en un proyecto en el Uruguay (DINARA-INFOPECSA 2013 al presente) para realizar actividades de incentivo y promoción del consumo y la calidad de productos pesqueros a nivel nacional, particularmente estimular el consumo infantil.

- (I) El **principal objetivo** de INFOPECSA en el presente PCT está, bajo el Objetivo Desarrollo Sostenible 1 (ODS 1): *“Poniendo fin a la pobreza en todas sus formas en todo el mundo: desarrollando políticas, estrategias y programas basados en la evidencia para alcanzar este objetivo, promoviendo la transformación estructural inclusiva, el acceso a la tierra y los recursos, la diversificación de los ingresos, empleos decentes e igualdad de género y eliminar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición”*.
- (II) **Entre las actividades que** INFOPECSA realizó conjuntamente con el consultor internacional el Dr. Nelson Avdalov fue el viaje de estudio en Uruguay. Dicho viaje de estudio tuvo como objetivo observar los adelantos y el camino recorrido por Uruguay el aspectos relacionados con la introducción del pescado en la alimentación escolar, así como sensibilizar y dar razones para para impartir capacitación / enlace a nuevos productos adaptados a cada realidad: difundir información y concientizar a las autoridades y los técnicos y profesionales sobre la importancia para el desarrollo de la buena salud de la inclusión del pescado y los productos pesqueros en las meriendas escolares.

2. Viaje de estudio en Uruguay

2.1 Antecedentes

Este viaje de estudio tuvo como finalidad observar y analizar cómo es el funcionamiento en la teoría y en la práctica del programa de alimentación escolar (PAE) que funciona en Uruguay, que se viene aplicando de forma muy exitosa. Se puso especial énfasis en cómo se logró incluir en forma semanal el pescado y los productos pesqueros en el menú escolar.

Este Programa brinda alimentación sana y saludable diariamente a alrededor de 250.000 niños 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, 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 INFOPECSA, 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**". Dicha publicación fue declarada de interés por el Ministerio de Educación y Cultura.

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

2.2 Actividades

Se organizó conjuntamente con el consultor internacional, el Dr. Nelson Avdalov, el Viaje de estudio en Uruguay” del 18 al 20 de marzo del 2019. El evento se llevó a cabo el primer día en el auditorio de la DINARA. 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

pescado



en el país y de la contribución del en dichos programas.

Palabras de bienvenida del Sr. Andrés Domingo, Director de la DINARA

Directora del PAE de Uruguay, Graciela Mozio, explica el funcionamiento del Programa



2.3 El PAE en Uruguay

La Directora del PAE, Graciela Moizo explicó que el programa alimentario que más niños atiende y más dinero invierte en el país. Se financia por medio del Impuesto de Primaria (*El Impuesto de Primaria es un impuesto anual que grava las propiedades inmuebles urbanas, suburbanas y rurales para financiar los créditos presupuestales de gastos e inversiones del Consejo de Educación Primaria*). Se estima que se hay un costo aproximado de USD 300.000 diarios sólo en alimentos.

El objetivo del PAE: es contribuir al adecuado estado nutricional de la población escolar como condición indispensable para el aprendizaje, con especial énfasis en situaciones de riesgo.

- **Funciones:**

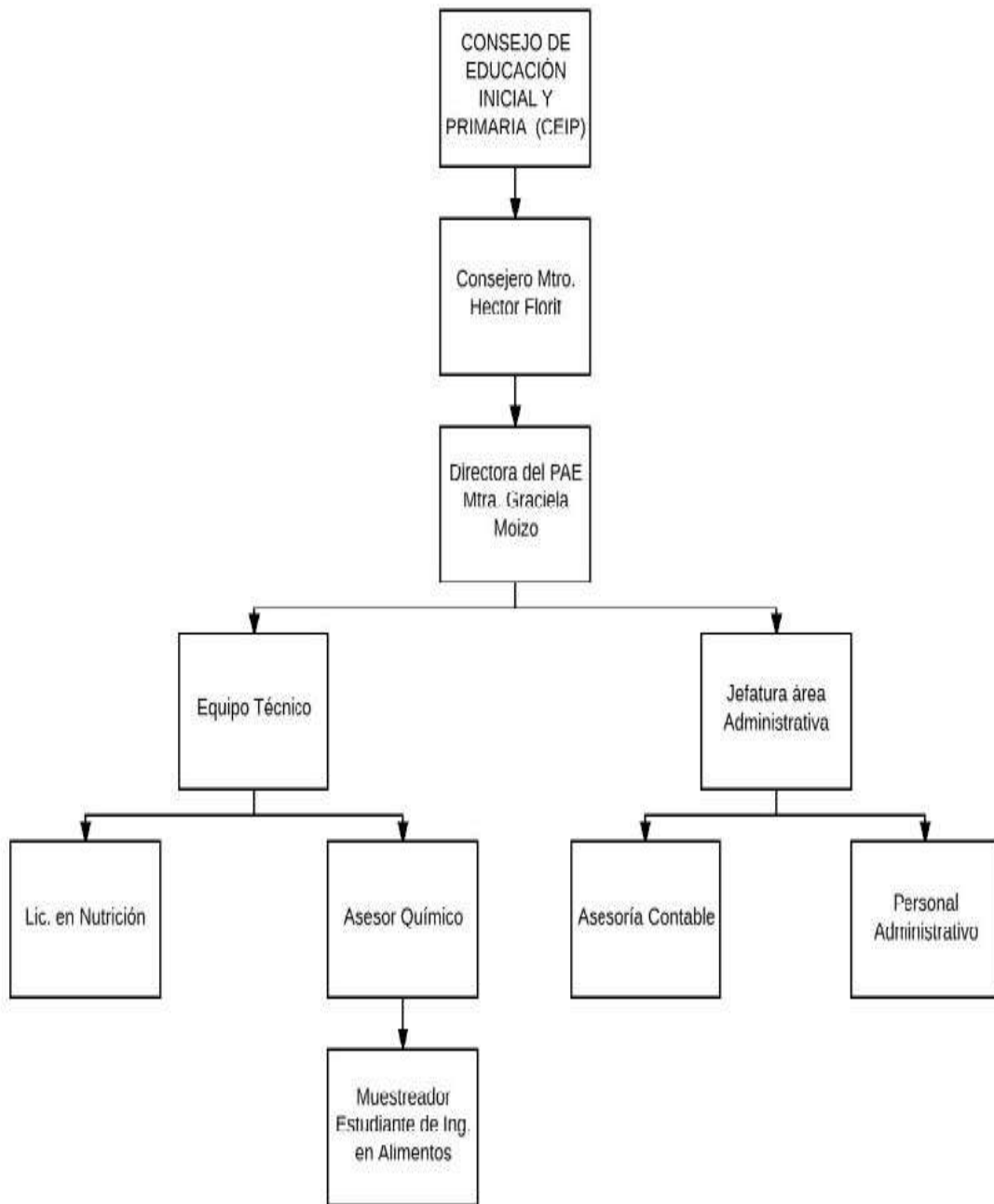
- 1) **Alimentación saludable:** Protección social, disminuir vulnerabilidades, reducir costos del hogar, mejorar rendimiento, facilitar asistencia.
- 2) **Educación alimentario-nutricional:** Capacitación a manipuladores; instancias educativas con niños, docentes y familias.
- 3) **Socialización:** Adquisición de hábitos relacionados con la alimentación, que influyan positivamente en la salud

2.3.1 Antecedentes de PAE en Uruguay:

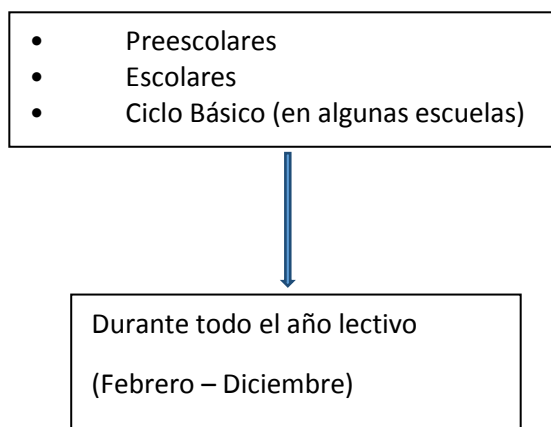
Desde hace casi 100 años que se viene trabajando en materia de alimentación escolar en Uruguay. Históricamente se destacan los siguientes hechos:

- **1920** Escuelas “al aire libre” copa de leche
- **1986** Creación del Impuesto de Primaria para financiar gastos de alimentación
- **1998** Comienzan a tercerizarse algunos servicios
- **2003** Surge el Programa de Leche Escolar
- **2005** Crece número de prestaciones diarias por inclusión de escuelas de tiempo expandido y tiempo completo
- **2008** Todas las Inspecciones cuentan con Lic. en Nutrición
- **2013** Nueva modalidad de alimentación semi-tercerizado

2.3.2 Organigrama del PAE



2.3.3 Población destinataria



Vacaciones de verano (Diciembre – Febrero) Programa Educativo de Verano
Vacaciones durante el año lectivo: Servicios de alimentación por zona geográfica

2.3.4 Tipos de prestaciones alimentarias

- ✓ **Tiempo completo:** Desayuno + Almuerzo + Merienda
- ✓ **Tiempo extendido:** Almuerzo + Desayuno/Merienda
- ✓ **Comunes:** Almuerzo y/o Desayuno/Merienda
- ✓ **Rurales:** Almuerzo y/o Desayuno/Merienda
- ✓ **Colonias e internados:** Desayuno + Almuerzo + Merienda + Cena

La cobertura se ha ampliado, acompañando las políticas educativas de extensión del horario escolar. El criterio de inclusión es de acuerdo a las solicitudes de las familias.

2.3.5 Situación actual

- Total de escuelas con servicios: 2.223 (96%)
- Total de prestaciones diarias: 248.590
- Es política educativa extender el horario, que haya de tiempo extendido (10:00 a 17:00) y de tiempo completo (8:30 a 17:00)
- La cobertura del PAE se ha ampliado, brindando alimentación no solamente a los niños de contextos más vulnerables, acompañando las políticas de extensión del horario escolar.
- Se brinda pescado una vez por semana. No siempre pescado fresco (zonas no costeras)

2.3.6 Características del menú

Estacional

- Adecuado a recursos (humanos, económicos y materiales)
- Regional

El menú escolar está basado en la Guía Alimentaria para la población Uruguaya MSP 2016, en el cual participó en su redacción el Dr. Nelson Avdalov.

Las principales recomendaciones son:



- Combinar diariamente distintos grupos de alimentos: verduras y frutas, cereales y leguminosas, carnes y lácteos.
- Disminución de sal y azúcar al cocinar.
- Aumento del consumo de pescado.
- Reducción frecuencia de alimentos ultraprocesados.
- Control de la calidad de las grasas utilizadas.
- Modificación de los métodos de cocción

- Mayor variedad y frecuencia de hortalizas, frutas y leguminosas.
- Incorporación de frutas y alimentos integrales en desayuno y merienda.
- Disponibilidad de agua

Tené en cuenta

Las sardinas, el atún, el pez espada, el salmón, el lenguado, la pelecista, la lisa y las anchovas se encuentran entre las variedades que contienen más grasas omega 3.

Los pescados y productos de mar contienen los ácidos grasos omega 3 DHA (docosahexaenoico) y EPA (eicosapentaenoico). El cerebro es un órgano constituido principalmente por lípidos, de los cuales una importante proporción está constituida por, precisamente, DHA.

4. Incluye el pescado al menos una vez a la semana y disminuí el consumo de carnes procesadas, como fiambres y embutidos.

Una alimentación variada, saludable y placentera necesita incorporar con frecuencia productos del mar.

El pescado es un alimento esencial para todas las edades, de fácil digestión, que aporta proteínas, vitaminas y minerales. Contiene una cantidad reducida de grasas, pero de gran valor por su aporte de ácidos grasos omega 3 que cumplen un rol fundamental para la salud y la prevención de enfermedades.

En la población adulta, el consumo de pescado —en particular de pescados grasos— reduce el riesgo de muerte por enfermedad coronaria y probablemente contribuye a prevenir algunas enfermedades degenerativas.

Además, los ácidos grasos omega 3 son esenciales para el desarrollo del cerebro, del sistema nervioso y de la retina, por lo que su consumo es fundamental especialmente en las mujeres embarazadas, lactantes y niños pequeños. Los hijos de las mujeres que consumen pescado o mariscos durante el embarazo presentan mejores resultados en su desarrollo neurológico que los hijos de aquellas que no lo consumen.

The image contains two photographs of fish-based dishes. On the left is a fish sandwich with lettuce, tomato, and green onions. On the right is a fish and vegetable salad with corn and green beans.



Menú en las escuelas (recomendados primavera/verano)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Pan de carne con arroz, con choclo y zanahoria. Fruta	Pastel de pescado, papa y verduras. Postre de leche.	Pasta con Bolognesa. Fruta	Ensalada completa (arroz, vegetales, legumbres y pollo). Fruta cítrica	Hamburguesas Moñas con queso Tomate Postre de leche
Pollo colorido con arroz. Postre de leche	Pastel de carne, zapallito y papa. Fruta	Fideos con tuco de pollo. Postre de leche	Salpicón de atún. Fruta	Carbonada criolla. Fruta

Menú en las escuelas (recomendados otoño/invierno)

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Pan de carne con arroz, con choclo y zanahoria. Postre de leche.	Carbonada criolla con cerdo. Fruta.	Budín de pescado Arroz con arvejas y tomate Fruta	Pasta con bolognesa Postre de leche	Cazuela de lentejas con carne. Fruta cítrica
Verdupolenta (polenta, carne picada, verduras, queso). Fruta	Pollo colorido Arroz Postre de leche	Pastel de pescado o empanada gallega. Ensalada de verduras Postre de leche	Cazuela de pollo Fruta	Hamburguesas. Moñas con queso Tomate Postre de leche

Fueron explicados que los servicios pueden brindarse en tres modalidades:

- **Tradicional:** Personal del programa elabora el menú escolar en la escuela)
- **Semitercerizado:**Empresas elaboran el menú en las escuelas, acceden al servicio por licitación.
- **Tercerizado:** Se elabora el menú en las empresas, que acceden al servicio por licitación.



Filete de pescado empanado con vegetales



Pastel de Pescado

2.3.7 Controles

Regularmente se realizan diversos controles para garantizar la calidad y la inocuidad:

- Análisis microbiológicos
- Análisis químicos
- Análisis sensorial



Evaluación de la calidad de los productos.



3. Promoción de consumo de productos pesqueros DINARA – INFOPECA

Otras actividades de promoción (del mercado interno y de información al consumidor) conjuntas entre DINARA e INFOPECA fue la realización de una serie de publicaciones junto a capacitaciones a lo largo de toda la cadena de actores claves del sector.



4. Desarrollo de las actividades

Dentro del marco del proyecto 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 de todo contexto social, desde una que se encuentra dentro de un barrio más privilegiado en Montevideo hasta escuelas de entorno crítico. En total se visitaron tres escuelas en Montevideo y dos 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, semitercerizada.y tercerizada .

Se vio la preparaban diferentes platos a en base a pescado y productos pesqueros y como estos gozaban de gran aceptabilidad por los niños. Participaron 21 personas del viaje de estudio r.



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



Materia prima (pescado fresco) pronto para ser utilizado



en una
arios
liment



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





Diferentes almuerzos en 3 escuelas en Uruguay en base a pescado



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



5. 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.

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.

Los países beneficiarios del proyecto acordaron en forma unánime utilizar el manual **“La pesca, el pescado y la alimentación”** como base para efectuar los respectivos manuales en cada uno de los países.



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 por Andres Domingo y Vicente Plata
Presentación de los participantes.
- 10:30 Presentación del Proyecto
Nelson Avdalov.
- 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
Graciela Mozio, Directora y Equipo Técnico.
- 12:30 Almuerzo
- 14:00 Presentación general sobre los programas de alimentación escolar en Angola.
Representación de Angola.
- 14:30 Presentación general sobre los programas de alimentación escolar en Honduras
Pablo Antonio Rico Urrea, Consultor Nacional de Pesca y Acuicultura, FAO Honduras.
- 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 en la sede de INFOPESCA.

Miércoles 20 de marzo

- 09:00 Visitas guiadas a comedores escolares con elaboración de alimentos en Maldonado: (Escuela N° 108, Escuela N° 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	Andrés Domingo	DINARA	Director General	Uruguay	direccionggeneral@dinara.gub.uy
2	Vicente Plata	FAO	Oficial a Cargo, Representación de FAO en Uruguay	Uruguay	vicente.plata@fao.org
3	Jogeir Toppe	FAO	Oficial de Pesca y Acuicultura	FAOSLM	jogeir.toppe@fao.org
4	Nelson Avdalov	FAO	Consultor Internacional	Uruguay	nelson.avdalov@infopesca.org
5	Graciela Pereira	INFOPECA	Directora Ejecutiva	Uruguay	graciela.pereira@infopesca.org
6	Rodrigo Misa	INFOPECA	Asesor de Dirección	Uruguay	rodrigo.misa@infopesca.org
7	David Mendoza	INFOPECA/FAO	Consultor Nacional	Perú	netarquitecto@hotmail.com
8	Nancy Hernández	INFOPECA	Secretaría	Uruguay	nancy.hernandez@infopesca.org
9	Carlos Rubiños	Programa Nacional "A Comer Pescado"	Responsable de la Unidad de Sensibilización	Perú	crubinos@acomerpescado.gob.pe
10	Juan Carlos Rondón	Programa Qali Warma	Jefe de la Unidad de Organización de las Prestaciones	Perú	juan.rondonc@qw.gob.pe
11	Edna Silva Bango	MinPescas / FAO	Consultora Nacional	Angola	ednasilva2605@hotmail.com
12	Afonso Zola	FAO	Asistente de Programa	Angola	afonso.zola@fao.org
13	Manuel José Fernandes	Ministério das Pescas e do Mar	Director General / Biólogo	Angola	majofe@hotmail.com
14	Pablo Antonio Rico	FAO	Consultor Nacional	Honduras	pabloricohn@yahoo.com
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

ANEXO III- FOTOS DE LA MISION

