



Organización de las Naciones Unidas  
para la Alimentación y la Agricultura

# Elaboración de estrategias para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares Proyecto FAO - TCP/INT/3605

**Nelson Avdalov**

# Génesis del Proyecto

II Foro Internacional sobre Introducción del pescado en la  
alimentación infantil y escolar  
2015 Punta del Este Uruguay





**Frescos**



**Congelados**



**Conservas**



**Seco salados**



**CPP**



# **Objetivo estratégico:**

**Contribuir a la erradicación del hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición.**

**Mejorar las capacidades de los gobiernos para elaborar marcos normativos sectoriales e intersectoriales, planes y programas de inversión para la seguridad alimentaria y la nutrición.**

**Países beneficiarios: Angola, Honduras y Perú**

**País de estudio: Uruguay**

**El proyecto contará con el apoyo técnico de la Organización Intergubernamental Latinoamericana, INFOPECA**

# PRODUCTO 1

Elaboración de estrategias nacionales para la inclusión del consumo de pescado en las meriendas escolares

## Actividades

**1.1 Realizar diagnósticos nacionales**

1.2 Análisis y discusión de los diagnósticos nacionales

**1.3 Tour de estudio en Uruguay**

**1.4 Realizar y Validación estrategias nacionales**

**1.5 Difusión de los resultados**

# 1.3 Tour de estudio en Uruguay



# 1.3 Tour de estudio en Uruguay



# 1.3 Tour de estudio en Uruguay



# 1.3 Tour de estudio en Uruguay



# 1.3 Tour de estudio en Uruguay



# 1.3 Tour de estudio en Uruguay

## GUÍA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN URUGUAYA

Para una alimentación saludable,  
compartida y placentera.



Ministerio  
de SALUD

Dirección General de la Salud  
Área Programática Nutrición

Aumento del consumo de pescado.

# PRODUCTO 2

## Fortalecimiento de capacidades técnicas

### Actividades

- 2.1 Elaboración de un guía sobre “Ventajas del consumo del pescado y un recetario de pescado destinado a la alimentación escolar” adecuado a cada realidad**
- 2.2 Capacitación a nivel político y técnicos sobre ventajas del consumo del pescado**

## PRODUCTO 2

### **Redacción de una “Guía” dirigida a los niños de edad escolar.**

Esta guía incluye una descripción sobre los principales nutrientes del pescado sus ventajas comparativas con otros alimentos y un recetario con las formas de preparación más simples y adaptadas a las especies de peces factibles de ser utilizadas y a los alimentos locales.

# PRODUCTO 2 - Guías para los niños



## Contenido

Prologo

Anatomía y fisiología de los peces

Recursos pesqueros del país

Tipos de pesca

Acuicultura

El pescado como alimento

Recomendaciones para comprar y consumir

Recetas



REPÚBLICA DE ANGOLA  
MINISTÉRIO DAS PESCAS E DO MAR  
A PESCA, E O PESCADO NA ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR



#### Músculos dos peixes

Os músculos dos peixes estão formados por grandes massas que se estendem da cabeça a cauda e desde o dorso ao ventre.

O sistema muscular dos peixes, é fundamental para a locomoção no meio aquático. Os músculos locomotores dos peixes, apresentam dois (2) tipos principais de fibras musculares o músculo vermelho e o músculo branco.

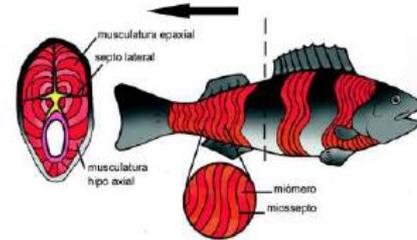


Fig.7 – Sistema muscular do peixe



# HONDURAS



## LA PESCA, EL PESCADO Y LA ALIMENTACIÓN



## La pesca, el pescado y la alimentación



## PRODUCTO 2

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

Dos Seminarios en cada país sobre las ventajas del consumo de pescado en la alimentación escolar así como la importancia de una alimentación balanceada.

**Hacer hincapié en  
aspectos  
estratégicos**

**Hacer hincapié en  
los aspectos  
sanitarios**

# PRODUCTO 3

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

### Actividades

- 3.1 Identificación de la zona y escuelas
- 3.2 Sensibilización de comunidades
- 3.3 Evaluación de productos pesqueros
- 3.4 Elaboración de productos pesqueros
- 3.5 Validación de productos pesqueros
- 3.6 Diseminación de las experiencias piloto

# Angola





# Perú

## Identificación de productos pesqueros

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



Lomitos de anchoveta salada,  
pensada y sellada al vacío  
(Saladita)



Grated de anchoveta enriquecida con  
minerales de la misma especie



PROGRAMA NACIONAL  
"A COMER PESCADO"



CITE pesquero  
Callao



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



# 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)

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 \_\_\_\_\_

# Honduras





