



PLAN DE IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN PANDO – BOLIVIA

Anderson Carvalho dos Santos

Sandra dos Reis Pinho

Consultores Internacionais del Programa Mundial de Alimentos

Julio – Agosto

2009

ÍNDICE

1. INTRODUCCION	04
2. OBJETIVO	05
2.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS	05
3. PRESENTACION	06
4. DIAGNÓSTICO DEL TRABAJO DE CAMPO	08
4.1. RELACIONES INSTITUCIONALES	08
4.2. GESTIÓN Y CALIDAD DE LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR	09
4.3. INFRAESTRUCTURA PARA LA EJECUCION DE LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	12
5. PLAN OPERATIVO	14
5.1. EJE POLITICO	14
5.2. EJE GESTION	15
5.3. EJE INFRAESTRUCTURA	18
5.4. EJE PROYECTOS COMPLEMENTARIOS	19
5.4.1. PROYECTO KIOSCO SALUDABLE (PKS)	19
5.4.2. PROYECTO HUERTOS ESCOLARES PEDAGÓGICOS (PHEP)	22
6. SUGERENCIA DE MENÚ (URBANA Y RURAL)	32
6.1. MENU 1 (URBANA)	34
6.2. MENU 2 (RURAL)	35
7. DISEÑO DE LA ESCUELA MODELO	36
8. CONSIDERACIONES	38
9. ANEXOS	39
9.1. ANEXO I – CUESTIONARIOS PARA LOS MUNICIPIOS	
9.2. ANEXO II – CUESTIONARIOS PARA LAS ESCUELAS	
9.3. ANEXO III – PLANILLA DE DATOS DE DIARRÉIA DE LOS NIÑOS	

- 9.4. ANEXO IV – PLANILLA DE DATOS DE ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS
- 9.5. ANEXO V – MODELO DE CONVÊNIO
- 9.6. ANEXO VI – MODELO DE PEDIDO DE GENEROS (DEPARTAMENTO – MUNICIPIO)
- 9.7. ANEXO VII – MODELO DE PEDIDO DE GENEROS (MUNICIPIO – ESCUELAS)
- 9.8. ANEXO VIII – MODELO DE FICHA TÉCNICA DE PREPARACIONES
- 9.9. ANEXO IX – MODELO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- 9.10. ANEXO X – MODELO DE PRESTACION DE CUENTAS
- 9.11. ANEXO XI – MODELO DE FICHA DE EVALUACION NUTRICIONAL
- 9.12. ANEXO XII – SUGESTION DE LISTA DE EQUIPAMENTOS
- 9.13. ANEXO XIII – FICHA DE ACEPTACIÓN DE LAS PREPARACIONES
- 9.14. ANEXO XIV – MANUAL DE ELABORACION DE JUGOS SIN USO DE LICUADORA
- 9.15. ANEXO XV – DOCUMENTO DE SOLICITUD DE INFORMACIONES ACERCA DEL TEMA ALIMENTACION ESCOLAR
- 9.16. ANEXO XVI – RESOLUCION PREFECTURAL R.P. Nº84/2009 QUE INSTITUI EL CODAN EN EL DEPARTAMENTO DE PANDO
- 9.17. ANEXO XVII – ESTRUCTURA ORGANICA DEL SEDUCA
- 9.18. ANEXO XVIII – TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DE PROVEEDOR DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA - COBIJA
- 9.19. ANEXO XIX – PRECIO DE LOS PRODUCTOS – FORNECIDO POR EL SERVICIO DE DESAYUNO ESCOLAR – COBIJA

1. INTRODUCCIÓN

La alimentación escolar se constituye en un elemento fundamental en la educación de los niños de las escuelas fiscales. Mismo sabiendo que la alimentación no deba ser la mayor razón para la busca a la escuela, ella paso a ser hoy en día de gran importancia para la educación de los pequeños ciudadanos de las clases sociales menos favorecidas.

Las escuelas tienen un papel de grande importancia en la educación alimentaria del pueblo, una vez que ejerce influencia sobre un gran número de personas. Es principalmente en la edad escolar que se adquieren los hábitos alimentarios. El papel de la escuela es justamente influenciar de manera positiva en la formación de estos hábitos, haciendo con que los alumnos aprendan o que es una alimentación nutritiva, variada y saludable y también la relación entre salud y alimentación.

El proceso alimentar tiene una serie de implicaciones emocionales y psicológicas. Las experiencias alimentares cuando se empieza la vida tienen influencia en los rasgos de la personalidad en la vida adulta.

La atención a las necesidades nutricionales de los alumnos y la formación de hábitos alimentarios saludables durante su estada en la escuela, contribuyendo para su crecimiento, desenvolvimiento y aprendizaje son los principales objetivos de la alimentación escolar, que debe ofrecer comidas de cualidad en cantidad adecuada a las franjas de edad con seguridad a todos los alumnos matriculados en las escuelas.

En este trabajo se presenta la formulación de un plan de acción para establecer los pasos para mejorar la calidad del servicio alimentario escolar en el Departamento de Pando.

Este plan se basa en una pesquisa de campo hecha en los Municipios del Departamento de Pando con visitas a las escuelas y conversas con los Alcades, Distritales y encargados de servicios que tienen alguna relación con el tema desayuno escolar.

2. OBJETIVO

Elaborar de forma sistemática, ordenada y coherente un Programa de Alimentación Escolar para el Departamento de Pando visando mejorar la calidad del desayuno escolar estableciendo también un sistema de monitoreo y de evaluación de las acciones.

2.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Proponer estrategias políticas y administrativas de coparticipación de los Gobiernos Central, Departamental y Municipales en el Programa de Alimentación Escolar en Pando;
- ✓ Proponer parámetros administrativos y técnicos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar;
- ✓ Orientar mecanismos de control administrativo y financiero con participación social a todos los entes involucrados;
- ✓ Diseñar proyectos complementarios a la Alimentación Escolar, que visen el fortalecimiento de la calidad de los servicios;
- ✓ Planificar el sistema de gestión del Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental y municipal;
- ✓ Indicar la participación efectiva en las actividades del PAE de cada ente involucrado (Gobierno Central, Departamental y Municipales).

3. PRESENTACIÓN

El presente Plan es fruto de una cooperación del Gobierno de Bolivia con el Gobierno de Brasil, a través del Programa Mundial de Alimentos para el desarrollo de capacidades e implementación de un Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Pando.

En el periodo de un mes, con la presencia de dos consultores internacionales de Brasil en el Departamento de Pando, el Programa Mundial de Alimentos buscó obtener, a través de una pesquisa de campo, informaciones acerca de las potencialidades e debilidades para la ejecución de un Programa de Alimentación Escolar a nivel departamental de forma sostenible, nutricionalmente adecuado, seguro, aceptado culturalmente, efectivo e integrado en las políticas de educación y salud.

Para eso empezó el trabajo con el intento de ampliar la vista de los datos contenidos en la *Actualización del Diagnóstico de la Alimentación Escolar en Bolivia 2008-2009 (Departamento de Pando)*¹, principalmente no que se refiere a los datos acerca la calidad.

Hubieron visitas a 06 municipios (Cobija, Porvenir, Bella Flor, Filadelfia, Puerto Rico y Gonzalo Moreno) y a 16 unidades educativas, urbanas y rurales. El objetivo de estas visitas fuera observar la cobertura, la infraestructura y la forma de ejecución del desayuno escolar. Además fuera observada también las condiciones del almacenamiento de los alimentos, la higiene e adecuación de las cocinas y de los comedores, la higiene en la manipulación e distribución de los alimentos, la elaboración del menú y una rápida evaluación del grado de satisfacción de los estudiantes con el desayuno del día.

Hubiera también entrevistas con los Alcaldes, directores districtales y encargados de la compra y almacenamiento de los alimentos del desayuno escolar, con el objetivo de

¹ RONCAL, Virginia. *Actualización del Diagnóstico de la Alimentación Escolar en Bolivia 2008-2009*. Departamento de Pando (Documento de Trabajo). 2009.

conocer la forma de gestión, la cobertura, el menú y la forma de monitoreo de la ejecución del desayuno escolar.

Fueran entrevistados los directores encargados de las instituciones involucradas con los temas de la educación, salud, producción y desarrollo humano, con el objetivo de verificar el nivel de integración de las acciones relacionadas con el desayuno escolar.

Al mismo tiempo, cuestionarios fueran elaborados con el intento de attingir las unidades educativas y los municipios de todo el Departamento, principalmente los más lejos y con dificultad de acceso. Los cuestionarios (Anexo I y II) fue aprobado y firmado por la Dirección Departamental de SEDUCA y distribuido para todos los Directores Districtales a todas las Unidades Educativas. El objetivo fuera la actualización de la cantidad de alumnos matriculados en las UE e investigar datos acerca de la cobertura, gestión y calidad del desayuno a nivel escolar y municipal.

Este documento esta organizado da siguiente forma: en la primera parte, presentaremos los resultados da pesquisa de campo, después, en la segunda parte, detallamos el Plan Operativo para la ejecución de un Programa de Alimentación Escolar en el departamento y al final, en una tercera parte, sugerencias para implementación de un Plan Alternativo hasta que el Programa esteba listo en su plenitud.

4. DIAGNÓSTICO DEL TRABAJO DE CAMPO

4.1. RELACIONES INSTITUCIONALES

En el campo de las relaciones institucionales fueron observados los siguientes puntos: la comunicación entre los Servicios del Gobierno Departamental, políticas intersectoriales desarrolladas entre las instituciones del Departamento y de las Alcaldías e informaciones compartidas entre las instituciones, principalmente en los temas que envuelven la Educación y la Salud.

A través de entrevistas, reuniones y el propio trabajo cotidiano de la consultoría ha visto que es débil el sistema de comunicación e información entre los diversos servicios y sus programas en el propio Departamento. Las acciones ejecutadas por los Servicios del Departamento no van, en cierta medida, de encuentro a estrategias intersectoriales en la resolución de los problemas de forma integral.

Como ejemplo podemos citar el Programa de Desnutrición Cero que maneja el estado nutricional de los niños y niñas hasta los cinco años de edad y es coordinado por el Servicio de Salud. Los niños y niñas evaluados están, en muchos casos, matriculados en las escuelas, pero el Programa no trabaja en conjunto con el Servicio de Educación. Así, los datos encontrados no son divulgados entre los Servicios y, de esta forma, no hay acciones previstas en, por ejemplo, Educación en Salud o Educación Nutricional, lo que podría ayudar para bajar los indicadores de desnutrición en el Departamento de forma más sostenible. No hay, de esta forma, políticas intersectoriales efectivas en el trabajo del Departamento. Cada Servicio ejecuta sus acciones sin la participación de los otros ni, tampoco, la evaluación de los resultados de estas acciones es hecha de forma compartida.

Este factor es más agravante cuando se trata de la relación entre el Departamento y las Alcaldías. El hecho de que el Desayuno Escolar en los municipios es un tema de exclusiva responsabilidad de las Alcaldías, que tienen que proveer los alimentos en su mayoría a través del presupuesto del IDH y organizar ellas mismas el servicio de Desayuno Escolar, es una gran debilidad. Una vez que la articulación entre los

districtales de SEDUCA y Alcaldías acerca del tema es pequeña, las potencialidades de desarrollo de la iniciativa en los quesitos de Educación Nutricional, planificación, gestión y monitoreo de los programas y control social se queda perjudicada.

Generalmente, es débil también la articulación de los municipios y sus Alcaldías en el tema Desayuno Escolar, principalmente en los quesitos planificación, compra y distribución de los alimentos. Hay posibilidad de planificar el Desayuno Escolar conjuntamente en ciertos casos, por la proximidad y condiciones de acceso hasta los centros comerciales. Hay experiencias exitosas en este sentido, por lo menos en el tema Desayuno Escolar, como por ejemplo en Gonzalo Moreno y San Pedro.

4.2. GESTION Y CALIDAD DE LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

La gestión de los Programas de Desayuno Escolar es totalmente descentralizada, toda la responsabilidad de planificación y ejecución es de las Alcaldías, sin intervención del Servicio Departamental de Educación de Pando. Los municipios deciden el menú, la forma de gestión y lo acompañamiento del Desayuno Escolar.

De este modo, la diferencia entre los sistemas de gestión y ejecución entre los municipios es presente. En algunos municipios, el sistema de gestión es de compra centralizada. La Alcaldía compra los productos y los distribuye a las cocineras o a las escuelas (dependiendo del municipio) para la ejecución del menú. Existen encargados por las compras de los alimentos del Desayuno Escolar, que son empleados de las Alcaldías. En estos municipios, observamos que el menú no es hecho de acuerdo con las necesidades nutricionales de los niños, siendo hecho o por las cocineras (madres de familia) en conjunto con las escuelas o por la propia Alcaldía (a través de sus encargados), todos con el criterio de las costumbres alimentarias de la región. No hay testes de aceptabilidad de los productos servidos en el Desayuno, pero se ha observado en las visitas que la preferencia de los niños es el majadito².

² Preparación típica de Pando, donde es hecha una combinación de arroz, cebolla, aceite y algún producto de origen animal (carne de charque, pollo o huevo).

Generalmente las cocineras son madres de familia, ora elegidas por las juntas escolares ora por las propias Alcaldías, pero hay municipios (como Gonzalo Moreno) que la experiencia con las madres no ha sido muy provechosa y se cambió para cocineras contratadas que trabajan directamente en las cocinas de las escuelas o en sus casas. Las cocineras generalmente reciben un sueldo (cuando tienen contrato de trabajo) o incentivo (cuando no hay contrato de trabajo) que varía entre 200 hasta 700 pesos bolivianos por mes. En algunas Alcaldías, ellas reciben un incentivo más para comprar productos más perecederos, como hortalizas, condimento, huevos y pollo.

El menú, así, permanece el mismo por todo el año, una vez que las compras se repiten sin cambio de las preparaciones y inclusión de nuevos productos y, por consecuencia, de nuevos nutrientes que podrían mejorar la calidad nutricional del Desayuno Escolar y la salud de los niños, proporcionando la creación de buenos hábitos alimentarios. El menú generalmente es caracterizado por la presencia de productos altamente calóricos y ricos en grasas saturadas, carbohidratos simples y sal y pobres en micro nutrientes como hierro, vitaminas A, C y del complejo B, afectando directamente la salud de los estudiantes.

En Cobija, el sistema es diferenciado. En esta ciudad hay un Sector del Desayuno Escolar que es parte del Desarrollo Humano, donde hay una auditora licenciada responsable por todo el Programa, así como una ingeniera de los alimentos que acompaña, orienta y hace la supervisión de la calidad alimentaria y nutricional. El sistema es de contratación de terceros (proveedoras) que elaboran las preparaciones en sus casas y transportan a las escuelas urbanas en horarios determinados por la coordinación del Sector. En las escuelas rurales, una proveedora paga a las madres de familia solamente para que cocinen los alimentos, la entrega es hecha por la proveedora. Este Sector tiene una equipe de supervisores que son capacitados en los temas de Manipulación e Higiene de los alimentos y relaciones humanas y que hacen control diario de la entrega del Desayuno por las proveedoras, observando la puntualidad de entrega, la calidad de la preparación y las condiciones de distribución de la proveedora en las escuelas y traen siempre una muestra del producto para apreciación de todo el Sector.

Encontramos también en Cobija una gran presencia de vendas de alimentos en las escuelas. Estas vendas comercializan mayormente productos no saludables como: perros calientes, dulces, caramelos, sándwich de queso, gaseosas, tortillas fritas de carne con pimienta, entre otros. No hay control de la venta. Estos productos compiten con el Desayuno Escolar por lo que hay una gran aceptación de estos productos por los niños.

En la mayoría de los municipios visitados hemos observado que los alimentos comprados son de origen brasilera. La explicación para este fenómeno es: la proximidad de la frontera, baja producción agrícola local, ausencia de frigoríficos locales en todo el Departamento³ y la propia ausencia de industrias alimenticias que comercializan sus productos en Pando.

En resultado a esa situación la calidad de los productos es afectada en diversos niveles: hay un bajo consumo de frutas y verduras en el Desayuno Escolar, la calidad de los productos de origen animal (carne, pollo, huevos) que necesitan de cadena de frío para su conservación es muy comprometida, por las grandes distancias que se transportan estos productos.

Además, la preocupación con la preparación de los alimentos del Desayuno no esta presente en la mayoría de los municipios, una vez que solamente uno municipio informó que hube entrenamiento con las cocineras en el tema de higiene de los manipuladores de los alimentos, así mismo no haciendo un monitoreo del trabajo de las cocineras. Eso afecta de forma profunda la inocuidad del alimento servido a los niños, por lo que es en la manipulación que posibilidad de enfermedades relacionadas con los alimentos son más frecuentes. El Servicio de Salud del Departamento de Pando tiene un levantamiento de datos en relación as EDAs (Enfermedades Diarreicas Agudas) en niños de cero a catorce años. (Anexo III) Mismo que no está diagnosticada una

³ Segundo informaciones fornecidas por SENASAG – Pando.

causalidad directa por el Servicio de Salud, se comprende que la gran parte de las EDAs en esta franja de edad es debido al consumo de alimentos no seguros.

En este contexto, también observamos que toda la planificación es hecha sin el conocimiento de la situación nutricional de los alumnos. En todos los municipios no encontramos un trabajo de evaluación nutricional los estudiantes (peso, altura, edad). No hay divulgación de los datos colectados por el Servicio de Salud al Servicio de Educación. Eso limita las posibilidades de adecuación del menú a las necesidades nutricionales. El Servicio de Salud del Departamento de Pando hace evaluación nutricional de los niños en los Municipios conforme muestra el (Anexo IV).

El control social fue también un aspecto observado. Las juntas escolares son las instancias de las comunidades que se encargan de dar seguimiento y fiscalizar la cobertura y la calidad del Desayuno Escolar. Pero en la realidad, observamos que, en la mayoría dos municipios visitados las juntas escolares poco actúan en el tema no ejerciendo un mecanismo de control y presión social para el cambio de la situación.

4.3. INFRAESTRUTURA PARA LA EJECUCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Una gran preocupación en la ejecución de un Programa de Alimentación Escolar es la logística de compra, almacenamiento, preparación y distribución del alimento hasta el consumidor final, en el caso, los estudiantes. Hemos observado que, en Pando, una gran limitación es el transporte de los alimentos. El acceso hasta los municipios más lejos es demasiado difícil por la situación de las carreteras y condiciones de viaje. Esto torna los productos más caros y compromete la seguridad dos mismos.

La compra de alimentos que necesitan de refrigeración también es comprometida por tres motivos principales: las carreteras, la falta de camión refrigerado y las condiciones de los almacenes de los municipios. Estos almacenes en su mayoría, no son

adecuados para el acondicionamiento de los alimentos. Además, los responsables por los Almacenes no son entrenados en Seguridad Alimentaria y Manipulación de los alimentos.

En las visitas a las Unidades Educativas, observamos que no hay comedores e cocinas en todas las escuelas. Mismo así, cuando hay comedores y cocinas, ellos son subutilizados: los estudiantes reciben el Desayuno en la clase, las proveedoras hacen las preparaciones en su casa y muchas veces no hay equipos y utensilios necesarios para la preparación de las comidas.

En el tema del agua, las escuelas (principalmente las rurales) tienen, do modo general, un sistema de purificación con una tecnología de bajo costo producida por la UNICEF, a través de filtros de uso doméstico. Pero, en nuestra observación la mayoría de las casas en que el Desayuno era preparado no había este sistema, comprometiendo la calidad del producto final, principalmente los alimentos tomados.

Por fin, otra observación hecha fue las condiciones para implementación de huertos escolares. La mayoría de las escuelas rurales visitadas tienen espacio adecuado para la producción de huertos. Lo que falta es asesoramiento técnico a las escuelas para dar seguimiento a propuestas en este sentido.

5. PLAN OPERATIVO

Las acciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar están divididas en cuatro ejes para mejor explicar todo el proceso. A saber:

5.1. EJE POLITICO

Tiene por principal funcione el establecimiento de la legislación para la creación del Programa de Alimentación Escolar – PAE – en el Departamento de Pando.

Debe establecer los principios y normas que determinaran la adopción de las medidas necesarias, como:

- a) Creación de un Sector de Alimentación Escolar en el Servicio Departamental de Educación – SEDUCA;
- b) Porcentual de participación de cada uno de los entes institucionales así como sus responsabilidades;
- c) Parámetros nutricionales estableciendo las cantidades y la cualidad das comidas servidas en las escuelas;
- d) Creación de un sistema de control de aplicación de las verbas destinadas a la alimentación escolar;
- e) Estimulo a la participación social a través de las juntas escolares e incremento de el Consejo Departamental de Alimentación y Nutrición – CODAN y creación de los Consejos Municipales de Alimentación y Nutrición – COMANES;
- f) Apoyar los proyectos relacionados al tema de la alimentación escolar.

Como punto de partida criamos un modelo de convenio que podría ser establecido entre el Gobierno Nacional, el Departamento y los Municipios (Anexo V).

5.2. EJE GESTIÓN

De acuerdo con la realidad de Pando, la forma que mejor se adapta es la gestión mixta de las compras de los géneros alimentarios, o sea deben ser fechas de dos formas: centralizada para los alimentos no perecederos e en las Alcaldías y escuelas para los otros alimentos necesarios para elaboración de las comidas del menú.

De esa forma podrán tener una mayor economía obteniendo los productos no perecederos por un precio menor ya que la cantidad será mayor. Es muy fácil de entender: cada Alcaldía comprando un poco en cada tienda tendrá un precio, pero se todos compraren en la misma tienda esta ira les regalar un precio mejor.

El Sector de Alimentación Escolar en la SEDUCA después de planificar el menú conocerá las cantidades de alimentos necesarios a cada escuela para que de cuenta del menú por un cierto periodo de tiempo (un, dos o tres meses), de esta forma podrá elaborar un edítale de compras para hacer una licitación con el monto de productos no perecederos que serán consumidos por Municipio o Alcaldía. Aquí tendremos dos posibilidades para decidir, podemos determinar que el abastecedor entregue los productos no perecederos directamente a las Alcaldías a través de una planilla con las cantidades determinadas o que la SEDUCA tenga un depósito para almacenamiento de los productos y después los reparta a las Alcaldías (Anexo VI y VII).

Para complementar el menú las Alcaldías deberán comprar los otros alimentos en sus propios municipios estimulando así la economía local y puedan obtener frutas y verduras en mejor cualidad sin sufrir las pérdidas por el transporte.

Como se percibe por lo descrito anteriormente hay que existir un Sector de Alimentación Escolar en la SEDUCA. El Servicio Departamental de Educación deberá crear, apoyar y dar las condiciones de infraestructura para lo funcionamiento del mismo.

El Sector de Alimentación Escolar deberá tener los siguientes miembros en su composición:

- ✓ un Nutricionista, que será el responsable técnico por todo el Programa de Alimentación Escolar;
- ✓ un ingeniero de alimentos, que ira verificar la cualidad de los alimentos;

- ✓ los directores distritales, que harán la supervisión a los municipios ayudando la ejecución del Programa de Alimentación Escolar;
- ✓ un secretario, que hará todo el trabajo administrativo;
- ✓ un encargado del almacén (en caso de los géneros no perecedero fueran entregues solamente en Cobija)
- ✓ un motorista.

Importante es admitir la presencia de estudiantes a nivel de universidad en el área de salud y agro técnicos, que podrán ayudar en el levantamiento de los datos de salud de los alumnos en las escuelas y prestar apoyo en proyectos complementarios, a ejemplo de los huertos escolares.

A seguir listamos algunas de las atribuciones del Sector de Alimentación Escolar:

- ✓ elaboración de los menús diferenciados para las escuelas urbanas y rurales;
- ✓ elaboración de fichas técnicas de todas las preparaciones; (Anexo VIII)
- ✓ compra, almacenamiento y distribución de los alimentos no perecederos;
- ✓ capacitación de todas las personas que trabajan con la alimentación escolar, en especial los cocineros y auxiliares de cocineros para que tengan buenas practicas de manipulación de los alimentos; (Anexo IX)
- ✓ preparación de los directores distritales para que hagan la supervisión en las escuelas controlando a ejecución de los menús, aceptación de las comidas por parte de los alumnos, control de calidad dos alimentos comprados y prestación de cuentas de todo o Programa de Alimentación Escolar;
- ✓ prestación de cuentas para el Gobierno Nacional (Anexo X);
- ✓ elaboración de proyectos en conjunto con otros departamentos, como Huertos Escolares Pedagógicos y Kiosco Saludable;
- ✓ evaluación nutricional de los alumnos matriculados en conjunto con el Departamento de Salud – SEDRES – y Universidad (Anexo XI);
- ✓ participación en el desenvolvimiento de proyectos de educación alimentaria y nutricional con los alumnos y la comunidad escolar, promocionando la conciencia ecológica y ambiental.

El nutricionista es el profesional de salud que actúa en situaciones que hay interacción entre el hombre y el alimento, ejerciendo su función de promover la salud en la escuela por medio de actividades técnicas y educativas relacionadas con el Programa de Alimentación Escolar, trabajando en conjunto con los demás profesionales que

ejecutan sus funciones en este espacio. Las actividades prácticas ejecutadas en el servicio de alimentación escolar pueden ser objetos de las actividades pedagógicas ejecutadas pelos educadores en clase.

5.3. EJE INFRAESTRUTURA

En este tema deberá haber la participación de todos los involucrados (Gobierno Nacional, Departamento de Pando y Municipios) cada uno con su contribución a través de presupuestos establecidos en la creación de la legislación o convenio.

- ✓ Gobierno Nacional ayuda en la construcción de cocinas y comedores en las escuelas;
- ✓ Departamento de Pando a través de lo Servicio Departamental de Educación con los equipos y utensilios para las cocinas. Construcción de un almacén central para guarda de los alimentos no perecederos y compra de un camión para distribución dos mismos. Para posibilitar la mejoría del menú hacer la compra de un camión refrigerado que podría transportar los alimentos que requieren la cadena de frío y llevarlos hasta municipios más lejos;
- ✓ Municipios con los gastos con las personas que deberán preparar las comidas, con el transporte y manutención de los equipos de la cocina. Estas personas son las cocineras y auxiliares de cocinera que podrán ser madres de hijos elegidas pelas juntas escolares. Construcción o ampliación del armaseñ para guarda de los alimentos no perecederos hasta que las escuelas los busquen o hacer también la compra de un camión para llevar los alimentos hasta las escuelas.

Es muy importante un riguroso control de la agua en las escuelas. Un sistema muy utilizado es el de UNICEF que hace la purificación de la agua de ríos, así mismo es aconsejable un monitoreo regular a través de la coleta para análisis y verificación de la cualidad de el agua utilizada en toda la escuela.

5.4. EJE PROYECTOS COMPLEMENTARIOS

Los Proyectos Complementarios sirven para fortalecer las acciones del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en todos los aspectos: tanto en la calidad del servicio como también en el tema de la educación nutricional.

Como estrategias, presentamos dos iniciativas que podrán enriquecer el trabajo en la escuela y proporcionar mayor integración entre todos los actores involucrados con el tema.

5.4.1. PROYECTO KYOSCO SALUDABLE (PKS)

Descripción

Los escolares pasan un gran número de horas en la escuela y muchas veces quieren comprar alimentos en el kiosco. Así como los maestros por permanecieren más tiempo en las escuelas por veces necesitan comer alguna merienda o mismo comidas. La escuela por ser el principal agente de la promoción de buenos hábitos alimentarios debe garantizar que en sus espacios sean servidos alimentos saludables y manipulados de forma higiénica. En este aspecto el Proyecto Kiosco Saludable (PKS) será el medio de no solamente regularizar la situación de la comercialización de los productos ofrecidos en las escuelas como también atender de forma correcta a los deseos de todos los involucrados.

Instituciones involucradas

Para la conformación del PKS es importante que todos en las escuelas se queden involucrados e aclarados de los objetivos y de todas las etapas del desarrollo de la iniciativa, para que el trabajo conjunto sea realmente efectivo.

El Departamento de Pando, a través de la Dirección Districital del Servicio Departamental de Educación en conjunto con el Servicio de Salud y la Intendencia por parte del Gobierno y las juntas escolares, los directores de las escuelas por parte das escuelas deben trabajar en conjunto para la creación de normas para implementación

del Proyecto Kiosco Saludable. Así como otras instituciones también pueden hacer parte de la iniciativa, con el objetivo de fortalecer el proyecto.

Objetivos

a. General

- ✓ Establecer reglas para el funcionamiento de los kioscos en las escuelas urbanas del Departamento de Pando, a través de la implementación de legislación, haciendo con que los mismos tengan importante participación en el desarrollo de los estudiantes, promoviendo una alimentación saludable.

b. Específicos

- ✓ Criar una legislación que establezca normas para el control de la comercialización de productos alimentarios y de bebidas en los kioscos de las escuelas urbanas fiscales del Departamento de Pando;
- ✓ Desarrollar y implementar un Proyecto Piloto de creación de un kiosco saludable en una escuela urbana;
- ✓ Incorporar de forma práctica los conocimientos acerca del tema de la alimentación saludable en las clases;
- ✓ Estimular a los padres de familia, que se organicen e participen en la escuela a través de los kioscos para atender la demanda de la alimentación saludable;
- ✓ Discutir la funcionalidad del kiosco en la escuela y como también desarrollar formas de gestión y participación de los mismos en el contexto escolar.

Puntos importantes en la legislación

- La comercialización de los productos alimentarios y bebidas en los kioscos de las escuelas urbanas fiscales levara en consideración los aspectos de derechos a la vida, la salud y la alimentación de los niños y niñas matriculados en las escuelas; el desarrollo relacionado con los

padrones de calidad nutricional y la educación con respecto al consumo de los alimentos.

- Establecimiento de una campaña de divulgación con el objetivo de la educación para el consumo adecuado de los productos ofrecidos en los kioscos.
- Determinar que todos los kioscos en las escuelas urbanas obedezcan las determinaciones establecidas así como solamente recebarán las carteras sanitarias se atendieren las normas.
- Establecer que solamente podrán contener comidas equilibradas y balanceadas, con nutrientes necesarios a la salud, con control del azúcar, sal y grasas, dando prioridad a las frutas, verduras y cereales integrales.
- Los principales alimentos ofertados deberán ser las frutas, sándwich, jugos de frutas naturales y ensaladas de frutas con calidades nutricionales y acondicionadas de manera adecuada respetando la cadena de frío.
- Determinar la prohibición de cartazos que estimulen la compra y el consumo de chicles, caramelos, salgadillos y refrigerantes en los kioscos de las escuelas urbanas fiscales.
- Solamente será permitido el funcionamiento de los kioscos que tengan sufrido inspección de lo Servicio de Salud y de la Intendencia.
- Establecer la creación de un proyecto piloto.
- Establecer un plazo para que todas las demás escuelas puedan se adecuar a estas normas.

Proyecto Piloto

El proyecto piloto servirá de herramienta para testar y también validar esta nueva experiencia. En este momento podremos hacer todos los ajustes necesarios antes de su implementación en las demás escuelas.

Deberá ser elegida 01 escuela urbana del Municipio de Cobija para ejecutar las actividades del Proyecto Piloto donde todos los actores involucrados deberán estar en conformidad con la planificación y ejecución de las etapas para el logro del proyecto.

En este momento el criterio para la elección de la escuela es muy importante, una vez que la escuela elegida debe tener la participación y el apoyo de los padres, dirección de la escuela y de las juntas escolares.

En un taller determinar quienes serán los responsables por la administración del kiosco y elaborar un calendario. Así como definir los alimentos que venderá el kiosco en consulta con una profesional Nutricionista. Ejemplo de alimentos saludables: leche, frutas de la estación, ensaladas, jugos naturales, sándwiches con pan caseros. Se debe definir también la forma de divulgación del nuevo kiosco (la propaganda) así como su horario de funcionamiento para que no perjudique el desayuno escolar.

La creación y administración del kiosco podrá ser considerada un micro proyecto productivo, que es la propuesta de una actividad concreta, cuyos costos y beneficios pueden ser revertidos para la escuela.

El Proyecto Piloto deberá tener la duración necesaria para que todas las etapas de planificación, capacitación, creación de los kioscos y ejecución de actividades sean completadas y después de hechos todos los ajustes necesarios. También debe tener formas de medir la evaluación del proyecto. Verificar se logro el objetivo, el grado de satisfacción de todos los involucrados (comerciantes, alumnos, maestros, dirección de la escuela, juntas escolares) con el funcionamiento del kiosco y se están comprando los alimentos ofrecidos.

5.4.2. PROYECTO HUERTOS ESCOLARES PEDAGOGICOS (PHEP)

Descripción

El Proyecto Huerto Escolares Pedagógicos (PHEP) es una herramienta útil para el desarrollo de prácticas pedagógicas en la escuela ligadas con los ejes *Educación y Currículo Escolar, Nutrición y Alimentación Saludable y Agricultura y Preservación Ambiental*. A través del trabajo práctico y transversal con los huertos escolares, los estudiantes irán tener el contacto directo con los temas que engloban estos ejes, dejando de lado así la idea de que el único espacio de aprendizaje es la clase. En contacto con la realidad en la diversidad de trabajos que están relacionados con los

huertos posibilitará el desarrollo humano, educativo, productivo, ambiental, alimentar y nutricional. La sostenibilidad del proyecto está en la integración de los tres ejes desde la inauguración del proyecto piloto hasta la ejecución de las actividades y su evaluación. Así, el Proyecto se queda estratégico para la Educación de los niños y el Desarrollo Local en los municipios.

Instituciones involucradas

Para la conformación del PHEP es importante que las instituciones se queden involucradas e aclaradas de los objetivos centrales y que todas las etapas del desarrollo de la iniciativa, para que el trabajo conjunto sea realmente una constante.

El Ministerio de Educación, el Departamento de Pando, a través de la Dirección Districtal del Servicio Departamental de Educación, el Consejo Departamental de Alimentación y Nutrición – Pando, las Alcaldías, de las escuelas fiscales y las juntas escolares deben los ser responsables por la confección de los Proyectos Pilotos de Huertos Escolares Pedagógicos. La presencia de otras instituciones del gobierno municipal o departamental también puede ser posibles para hacer parte de la iniciativa, con el objetivo de fortalecer el proyecto.

El Programa Mundial de Alimentos deberá apoyar las iniciativas prestando consultaría y ejecutando acciones en conjunto con los Gobiernos Departamental y municipales.

Objetivos

a) General

- ✓ Intervenir en la cultura alimentar y nutricional de los niños en edades preescolares y escolares do Departamento de Pando, a través de la implementación de huertos escolares y el trabajo pedagógico con ellos, promoviendo una educación integrada y altamente comprometida con la alimentación saludable y un medioambiente sostenible.

b) Específicos

- ✓ Desarrollar, implementar y evaluar un Proyecto Piloto de formación y capacitación en los temas relacionados con construcción del conocimiento, educación ambiental, alimentar y nutricional para maestros, alumnos, cocineras, gestores y la comunidad en general.
- ✓ Incorporar de forma practica los conocimientos acerca del tema de la Agricultura y producción local, para que estos alumnos tengan la oportunidad de desarrollar sus capacidades creativas y sostenibles;
- ✓ Estimular a los padres de familia, que son agricultores familiares o tienen potencialidad de ser, que se organicen e incrementen sus producciones para atender la demanda de la Alimentación Escolar;
- ✓ Tornar cotidiano en el ambiente escolar y en la comunidad el trabajo con el tema de la Preservación y Sostenibilidad Ambiental, incorporando la idea de producción que respete el medioambiente en todas sus formas;
- ✓ Discutir la funcionalidad del currículo escolar en la escuela y como desarrollar formas de contacto de los niños con la realidad concreta.
- ✓ Involucrar las instituciones municipales y departamentales para desarrollar iniciativas intersectoriales para los desafíos en los temas de la educación, salud y producción local.

Metodología

a. Proyecto Piloto

Toda la experiencia nueva debe ser testada. En el Proyecto de Huertos Escolares Pedagógicas eso no es diferente. La planificación, ejecución y elaboración de un Proyecto Piloto sirve como un verdadero laboratorio para los objetivos listados, para las prácticas relacionadas con este objetivo, así como para los actores involucrados en la iniciativa.

b. Municipios y Escuelas

Serán elegidos 05 municipios del Departamento para ejecutar las actividades del Proyecto Piloto. Deberán ser elegidos de acuerdo con la evolución de potencialidades de cada municipio, así como los resultados encontrados en relación al estado nutricional de los niños. Recomendase empezar los trabajos en los más vulnerables y con potencial para desarrollo de las actividades.

En cada municipio es recomendable que se elijan por lo menos 03 escuelas (urbanas y rurales) que deben ser los modelos de este proyecto en todos sus ejes. En este momento el criterio para la elección de las escuelas debe ser voluntario, así como tener todas las condiciones para la ejecución de las actividades propuestas (presencia de maestros comprometidos, área disponible para la producción de los huertos, entre otras). Mismo en las escuelas que no hay un espacio para hacer los huertos, hay posibilidad de ejecutar el proyecto. La ayuda de los padres es crucial en este sentido, con la donación de terrenos para la escuela desarrollar sus actividades.

c. Duración

El Proyecto Piloto deberá tener la duración de ocho meses para que todas las etapas de planificación, capacitación, producción de los huertos, ejecución de actividades y la evaluación continua sean completadas.

d. Actores del Proyecto

Método

El PHEP debe tener un método de red, donde la descentralización y autonomía sea respetada, así como los objetivos generales del Proyecto a nivel departamental. Debe haber coordinaciones responsables en cada nivel de actuación.

Coordinación Departamental

La SEDUCA, a través del Sector Departamental de Alimentación Escolar es el responsable por el PHEP a nivel departamental. Debe asesorar, capacitar, coordinar e evaluar las coordinaciones municipales del Proyecto. También, deben hacer la articulación política e intersectorial para el desarrollo de la

iniciativa en todo el Departamento. Por lo menos 03 consultores capacitados en cada uno de los temas del PHEP deben estar designados la tarea.

Coordinación Municipal

El Proyecto deberá tener tres coordinadores responsables a nivel municipal: 01 coordinador pedagógico, 01 coordinador técnico (agrícola o agroforestal) y 01 responsable por la alimentación escolar a nivel municipal.

Ellos son los responsables directos del PHEP a nivel departamental para organizar, planificar, e evaluar todas las etapas de esto. Las atribuciones generales de los coordinadores son:

Coordinador Pedagógico

- Integrar los ejes propuestos en los objetivos del proyecto por medio de prácticas pedagógicas eficientes y creativas, que desarrollen los maestros y niños en sus potencialidades.
- Ser la referencia del debate acerca del tema del Currículo Escolar en las Unidades Escolares involucradas y no involucradas en el proyecto.
- Incorporar el PHEP a los Proyectos Pedagógicos de las escuelas en conjunto con toda la comunidad escolares.
- Capacitar los maestros en el Proyecto e sus temas generadores.

Coordinador Técnico (Agrícola o Agro Florestal)

- Ser la referencia en el tema de Agricultura y Preservación Ambiental.
- Coordinar las actividades en los huertos con los otros coordinadores.
- Capacitar los maestros en el tema de Agricultura y Preservación Ambiental.

- Planificar la producción de los productos de los huertos de forma viable e sostenible.

Responsable por el Desayuno Escolar a nivel municipal

- Estimular la incorporación de los productos de los huertos en el menú de las escuelas de forma sostenible.
 - Estimular a los padres y madres de familia que hagan huertos en sus casas y también contribuyan para el menú de las escuelas.
 - Ser la referencia para planificar las capacitaciones de las cocineras de las escuelas en los temas de Alimentación saludable, Nutrición, Relaciones Humanas, Manipulación e Higiene de los Alimentos y Talleres Culinarios, así como los otros relacionados al PHEP.
- La Alcaldía y la SEDUCA deben publicar en Decretos los nombres de los coordinadores, así como las atribuciones de cada coordinador.
 - La Alcaldía debe pagar un sueldo extra para las actividades de estos coordinadores para incentivar sus actividades y participación en el Proyecto.

Comisiones Escolares

Las comisiones escolares deben ser formadas en cada Unidad Escolar y debe ser de autonomía de la comunidad escolar decidir acerca su composición. Padres y madres de familia, juntas escolares, directores, maestros y niños (cuando posible) deben ser los actores más directos en esta Comisión. Esta Comisión debe ser la responsable por el PHEP en la Unidad Escolar ejecutando las acciones, participando de las capacitaciones y estimulando los otros actores de la comunidad escolar a se involucrar con la iniciativa. Debe especialmente tratar de involucrar los maestros en el trabajo con los temas que están relacionados con el Proyecto y sus ejes.

e. Materiales del Proyecto

Los materiales del proyecto deben ser los siguientes:

- Materiales pedagógicos para las capacitaciones (Responsabilidad de la Coordinación Departamental);
- Materiales de apoyo para las capacitaciones (Responsabilidad de la Coordinación Departamental);
- Materiales directos para la construcción, mantenimiento y reproducción de los huertos ecológicamente sostenibles (Responsabilidad de las Alcaldías);
- Materiales generales para el desarrollo de trabajo con los niños (Responsabilidad de los districtales de SEDUCA y Unidades Escolares).

f. Actividades del Proyecto

El PHEP es un proyecto de educación permanente que tiene por base capacitaciones de todos los agentes involucrados para que estos puedan ejecutar las actividades que los son designadas en cada esfera.

Las capacitaciones a nivel departamental son de responsabilidad de la Comisión Departamental del Proyecto, con el apoyo del Ministerio de la Educación y el Programa Mundial de los Alimentos. A nivel municipal, las capacitaciones son de responsabilidad de la Comisión Municipal del Proyecto. Las actividades directas con los niños en cada escuela deben ser de responsabilidad de cada Comisión Escolar.

- Realización de un taller con objetivo de capacitar los consultores departamentales con la cooperación del Programa Mundial de Alimentos, CONAN y Ministerio de Educación;
- Compilación de informaciones, experiencias, metodologías y materiales de los Programas de Alimentación Escolar, Salud Infantil, Educación Ambiental en el país;

- Confección y validación de materiales didácticos para el trabajo con el Proyecto Piloto, por parte del PMA, CONAN y Ministerio de Educación;
- Realización de un taller informativo en cada municipio del Departamento sobre los temas involucrados con el PHEP, con la presencia de los gestores municipales, comunidad escolar y los designados para coordinar el PHEP a nivel municipal;
- Capacitación de maestros en cada municipio acerca de los procesos cognitivos que son activados con el trabajo con los huertos;
- Capacitación de cocineras y encargados por la Alimentación Escolar en los municipios acerca de los temas del almacenamiento, de la producción, manipulación de alimentos, higiene personal y de alimentos, así como alimentación saludable;
- Organización de las comisiones escolares para la implementación de los huertos;
- Implantación de los huertos escolares;
- Asesoría de los consultores departamentales en cada ciudad para apoyar los municipios y sus unidades escolares en la implantación de los huertos y las actividades;
- Planificación en cada Unidad Educativa en conjunto la comisión escolar con los niños para la mantención de los huertos (definición de actividades por grados, etc.);
- Preparación y validación de materiales pedagógicos para los niños;
- Realización de intercambio en la producción de alimentos, organización y gestión de los huertos entre las escuelas ejecutoras o no del PHEP;
- Capacitación de los COMANES en el tema del PHEP, acciones intersectoriales en general, especialmente en el tema de la compra directa de productos de agricultura local;
- Acompañamiento de la elaboración del menú, en conjunto con el Sector Departamental de Alimentación Escolar, los municipios y la comunidad,

que vise el cambio positivo en el sentido de la alimentación saludable y el desarrollo local;

- Sistematización de una evaluación del Proyecto Piloto en relación a las estrategias y acciones, materiales utilizados, utilización de los huertos como mecanismo generador de educación ambiental, alimentar y nutricional y participación de la comunidad;
- Presentación de los resultados experiencia piloto al Ministerio de Educación, PMA, CONAN, CODAN-Pando y todos los otros involucrados en el proyecto el los municipios;
- Formulación de un Proyecto Permanente (PHEP) como continuación de una experiencia piloto, con la identificación de los actores involucrados, intentos de expansión en la región, objetivos, metodología y presupuesto.

Financiamiento

El Proyecto deberá ser financiado por el Gobierno Departamental y las Alcaldías municipales.

Gobierno Departamental

- El Gobierno Departamental deberá asignar fondos para el desarrollo de las actividades del PHEP a nivel departamental.
- El financiamiento del Gobierno Departamental deberá cubrir los gastos con sueldo de los Coordinadores Departamentales, así como todo el material pedagógico necesario a las capacitaciones en todo el Departamento.

Alcaldías Municipales

- El financiamiento de las Alcaldías deberá a través de un presupuesto asignado en los POA's anuales, con recursos del IDH y Fondos Propios.
- El financiamiento del Proyecto englobará costos como elaboración del proyecto de los huertos, sueldo de los coordinadores, compra de semillas,

adobo y materiales agrícolas, costos extras como adaptación del sistema del agua (se necesario), entre otros.

Evaluación

El PHEP será evaluado de forma conjunta con todos los actores involucrados. Debe ser considerado como una estrategia de los municipios y del Departamento en el sentido de desarrollar las políticas de educación, salud y medioambiente, en la medida que se integran las practicas de producción de huertos y sus productos al cotidiano de toda la comunidad.

6. SUGERENCIA DE MENÚ (URBANA Y RURAL)

La elección del menú es el marco inicial para todo el proceso de gestión de la alimentación escolar. Con el menú tenemos la posibilidad de planificar desde la compra hasta la planificación de las raciones servidas. Con él es posible mensurar exactamente los gastos, evaluar y adecuar la composición nutricional de los productos y tornar efectivo los mecanismos de control.

El menú de la alimentación escolar debe respetar la diversidad cultural y alimentar de las regiones así como los hábitos alimentarios. Adecuar las necesidades nutricionales a la oferta de productos locales proporcionando viabilidad de la ejecución a un costo accesible, también son funciones del menú.

Es importante que el menú sea hecho por profesional capacitado, en este caso el Nutricionista que es el profesional de salud responsable por todo que se relacione con alimentos y seres humanos. Es la persona que puede planificar, acompañar y evaluar todos los procesos desde las compras hasta llegar al consumidor final, en nuestro caso los estudiantes.

En Pando existe una diversidad de realidades entre los quince municipios en los aspectos culturales, geográficos, comerciales y productivos. Hoy la población de Pando es muy diversa siendo compuesta no solamente por pueblos originarios amazónicos como también por otros pueblos originarios de la Bolivia por efecto de la migración. En este sentido a diversidad de hábitos alimentarios impone un desafío mayor a la elaboración de un menú que sea socialmente acepto.

Esto requiere un sistema de gestión del menú diversa. En las áreas urbanas es posible tener una variedad mayor de productos por las facilidades con el transporte y proximidad con los centros comerciales. Mismo así es bajo el consumo de alimentos saludables lo que no se justifica en el Desayuno Escolar. La propuesta en este sentido

es la ejecución de un menú que fornezca buenos aportes de nutrientes necesarios a lo crecimiento y desarrollo infantil y consolide hábitos alimentarios mas saludables, reduciendo los índices de la inseguridad alimentar y nutricional. Este menú es compuesto por una merienda servida al primero recreo.

La situación en las áreas rurales es distinta, la dificultad de acceso, dispersión poblacional y la baja producción agrícola limita más o acceso a los alimentos saludables y seguros. Además las dificultades con el abastecimiento de agua potable es un punto negativo para la salud y nutrición de los niños y niñas. Los estudiantes de las áreas rurales tienen que caminar lejos hasta llegar en la escuela, con esto necesita reponer sus gastos energéticos y de agua de pronto. Esto justifica la necesidad de un desdoblamiento del menú en un desayuno y un almuerzo, lo que no significa necesariamente un incremento en el costo y si en la calificación de las comidas ofrecidas.

Nuestra propuesta de menú entonces va en el sentido de complementar la salud y la nutrición de los niños reponiendo sus necesidades nutricionales más urgentes a través de la oferta de frutas y verduras todos los días en las escuelas, como puede ser visto en el los dos diferentes menús abajo.

6.1. MENU PARA LAS ESCUELAS URBANAS

SUGERENCIA DE MENU PARA LAS ESCUELAS URBANAS

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
Desayuno	Chocolate con leche Pan con mantequilla Fruta de la temporada	Chicha de maíz Cuñape	Majadito de charque Fruta de la temporada	Avena con leche Lenteja con arroz	Frejolada con arroz Verdura	Sándwich de pollo y verdura Refresco de fruta

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
Desayuno	Chicha de maíz Cuñape	Masaco de yuca con charque Verdura	Frejol con arroz Fruta de la temporada	Chocolate con leche Galletas Fruta de la temporada	Tapioca con leche Pan especial (con coco rallado)	Majadito de charque Refresco de fruta de la temporada

	Kcal	CHO	PTN	Lip	Ca	Fe	Vit A	Vit C	Mg	Zn	COSTO
MÉDIA	552,06	74,66	19,57	18,58	48,49	2,45	63,86	22,96	41,58	0,51	3,56

6.2. MENU PARA LAS ESCUELAS RURALES

SUGERENCIA DE MENU PARA LAS ESCUELAS RURALES

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
Desayuno	Chocolate con leche Pan con mantequilla	Chicha de maíz	Refresco de fruta de la temporada Galletas	Avena con leche	Ensalada de fruta	Mucunza
Merienda	Frejolada con arroz Fruta de la temporada	Cuñape Refresco de fruta de la temporada	Majadito de charque Fruta de la temporada	Lenteja con arroz Verdura	Frejolada con arroz Verdura	Majadito de charque Refresco de fruta (carambola)

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
Desayuno	Avena con leche	Masaco de plátano verde	Chicha de maíz	Chocolate com leche Galletas	Té Pan especial (con coco rallado)	Ensalada de fruta
Merienda	Lenteja con arroz Verdura	Majadito de charque Fruta de la temporada	Frejolada con arroz Verdura	Masaco de yuca con charque Verdura	Frejol con arroz Fruta de la temporada	Cuñape Chicha de maiz

	Kcal	CHO	PTN	Lip	Ca	Fe	Vit A	Vit C	Mg	Zn	COSTO
MÉDIA	733,45	121,33	27,96	12,77	55,14	3,19	48,60	26,52	55,93	0,55	4,48

7. DISEÑO DE UNA ESCUELA MODELO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PAE CON CALIDAD

En la escuela todos deben hablar la misma lengua en se tratando de alimentación.

INSTALACIONES FÍSICAS Y MATERIALES

- Cocina completa y adecuada para la preparación de alimentos (azulejo, suelo adecuado, ventilación, protección contra la entrada de insectos y roedores, otros);
- Dispensa (azulejo, suelo adecuado, ventilación, protección contra la entrada de insectos y roedores, estanterías adecuadas, ausencia de focos de insalubridades);
- Comedor equipado con mesas y banquetas ergonómicamente adecuado para los niños;
- Utensilios adecuados la alimentación de los niños (cucharas, tenedor y cuchillo)
- Utensilio y equipos necesarios para la preparación del menú (ANEXO XII);
- Sistema de distribución de agua en buen estado de conservación y seguro;
- Implantación de huertos pedagógicos en locales viables y seguros.

ADECUACIÓN DE LOS RECURSOS HUMANOS

- Presencia de supervisores del Programa de Alimentación Escolar;
- Cocineras y auxiliares de cocina debidamente uniformizadas (delantal, zapato y gorra);
- Entrenamiento constante sobre las buenas practicas de manoseo y guarda de los alimentos.

MODELO DE SERVICIO ALIMENTAR

- Ejecución del menú planificado por el Sector de Alimentación Escolar;
- Los alumnos deben comer en el comedor acompañado por los maestros;
- Los alumnos deben tener la posibilidad de servirse (sistema de buffet);
- Debe tener evaluaciones constantes de la aceptación de las preparaciones por los niños y niñas (Anexo XIII);

- Tener orientación de los maestros y cocineras en la elección de sus preferencias alimentares en el momento de servirse;
- Los kioscos deben ser readecuados en el sentido de solamente ofrecer productos y meriendas saludables.

SISTEMA DE CONTROL Y MONITOREO DEL PROGRAMA

- Supervisión del profesional Nutricionista o agente por él capacitado;
- Existencia de control de entrada y salida de todos los alimentos que son recibidos y ofrecidos en el ambiente escolar con responsabilidad del director o persona por él asignada;
- Las juntas escolares deben ser participativas y hacer supervisión de la ejecución del Programa en las escuelas;
- Evaluación nutricional de los niños para conocer la situación nutricional de la clientela atendida y evaluar la adecuación del menú ofrecido.

EDUCACIÓN ALIMENTAR Y NUTRICIONAL

- Haber capacitaciones constantes de todos los agentes involucrados con la ejecución del Programa;
- Haber reuniones con los padres y madres de familia acerca del tema Alimentación Saludable;
- Los maestros deben acompañar los alumnos haciendo trabajos pedagógico vinculado a la alimentación escolar;
- La alimentación escolar debe estar inserida en el contexto pedagógico y ser trabajada en clase por los maestros;
- Utilizar herramientas como los huertos escolares, los comedores, las cocinas y los kioscos para dar soporte en el trabajo pedagógico;
- Utilizar nuevas tecnologías para la elaboración de preparaciones saludables (ex. *“Jugos de Verduras sin uso de Licuadora”*– Anexo IV)

8. CONSIDERACIONES

La alimentación no se reduce a cuestiones estrictamente nutricionales, pero en un acto social, inserido en un contexto cultural y por estar en el ambiente escolar la alimentación puede e debe tener una función pedagógica.

El momento de las comidas es mucho más que la simple distribución o repase de alimentos, es un momento raro y rico dentro del contexto de la escuela. Incluso antes de llegar al comedor los niños están aprendiendo a respecto de nutrición. Los espacios de la cocina y comedor deben ser utilizados como espacios pedagógicos.

El simple acto de alimentarse, primitivo en relación a la garantía de la sobrevivencia humana, se torna complejo cuando analizamos todas las cuestiones presentadas.

La alimentación escolar de calidad es sinónimo de atención, prevención y mantención de la salud. Es sinónimo de cariño, de control social, de integración, de bienestar del alumno en el sentido integral, en la visión de que educación en la escuela engloba alimentación escolar. Ambos hacen parte del contexto pedagógico.

9. ANEXOS