



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



FOMENTO

DEL MODELO BRASILEÑO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Cómo utilizar la Cooperación Sur-Sur para compartir la experiencia
del Brasil sobre alimentación escolar en América Latina y el Caribe

Autor: Charlie Pye-Smith
Supervisión técnica: Festus Akinnifesi
Editores: Festus Akinnifesi, Najla Veloso, Anne De Lannoy
Diseño gráfico: Aleen Toroyan
Fotografías: cubierta: © FAO/Honduras. Contracubierta: ©FAO/Costa Rica
Otras fotografías: ©FAO/Charlie Pye-Smith, salvo que se indique lo contrario.

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en esta publicación son las de sus autores, y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la FAO.

© FAO 2015

La FAO fomenta la utilización, reproducción y difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, imprimir y descargar el contenido con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO como la fuente y titular de los derechos de autor y que no se indique o ello implique en modo alguno que la FAO aprueba los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios. Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación así como a la reventa y otros derechos de uso comercial deberán realizarse a través de www.fao.org/contact-us/licence-request o enviarse a copyright@fao.org.

Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización (www.fao.org/publications/es/) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a publications-sales@fao.org. Para obtener más información sobre el proyecto visite: www.rlc.fao.org/es/programabrasilfao/.

FOMENTO DEL MODELO BRASILEÑO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Cómo utilizar la Cooperación Sur-Sur para compartir la experiencia del Brasil sobre alimentación escolar en América Latina y el Caribe

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA
Roma, 2015



AGRADECIMIENTOS

Numerosas personas proporcionaron asistencia e información durante la investigación para la preparación de este folleto y en su redacción. En primer lugar, el Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación (FNDE), el Ministerio de Educación del Brasil, en colaboración con la Agencia Brasileña de Cooperación y el Ministerio de Relaciones Exteriores del Brasil, que han apoyado el Programa de Alimentación Escolar con el fin de fomentar la Iniciativa América Latina y el Caribe Sin Hambre 2025. En segundo lugar, nos gustaría agradecer especialmente a Najla Veloso, coordinadora regional del proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar, que haya organizado visitas sobre el terreno, así como los inestimables consejos que ha aportado a lo largo del proyecto.

Asimismo debemos agradecer en particular a Hérica Humeno, Jorge O’Ryan y Flavia Schwartzman, su participación como intérpretes y guías, y a los consultores de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) Jorge Ulises González, Lilian Torres Rodríguez y Ana Yanira Calderón la organización de las visitas sobre el terreno en América Central. En tercer lugar, queremos dar las gracias a los representantes de la FAO en el Brasil, El Salvador y Nicaragua, y a la Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Por último, tenemos contraída una especial deuda de gratitud con muchas personas —funcionarios gubernamentales de cada país, alcaldes, profesores, cocineros, estudiantes, agricultores y personal de extensión— por compartir con nosotros su tiempo y sus valiosos conocimientos.

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| Prólogo | ii |
| Introducción | 1 |
| 1. La experiencia brasileña | 5 |
| 2. ¿Todo cambia en Nicaragua? | 18 |
| 3. Vinculación de las escuelas con los agricultores familiares en El Salvador | 28 |
| 4. Mirada hacia el futuro | 36 |

PRÓLOGO

Como uno de los primeros organismos de las Naciones Unidas en promover la Cooperación Sur-Sur (CSS), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) lleva casi tres décadas facilitando la puesta en común y el intercambio de soluciones clave de desarrollo —conocimientos, técnica, experiencia y tecnología— entre países del Sur. Desde 1985, se ha destinado a más de 2 000 expertos procedentes de países del Sur a más de 80 países de África, Asia y el Pacífico, América Latina y el Caribe y el Cercano Oriente.

El proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar en el ámbito de la Iniciativa América Latina y el Caribe Sin Hambre 2025 —un proyecto trilateral en el que participan el Brasil, la FAO y otros 13 países de la región— constituye un ejemplo excelente de cómo las soluciones de CSS probadas y validadas en un país se están adoptando en otros con condiciones económicas similares.

El Brasil ha realizado enormes progresos en la reducción de la malnutrición. Si en 1990 el 14,8 % de la población padecía hambre, la cifra actual se reduce a tan solo el 1,7 %. Esta notable transformación se debe en gran medida a su programa de alimentación escolar. En 2014, el programa suministraba una o más comidas al día a aproximadamente 43 millones de estudiantes, en casi 250 000 escuelas de todo el país. De acuerdo con la legislación brasileña, al menos el 30 % de los alimentos deben provenir de explotaciones familiares, lo cual proporciona beneficios significativos a más de 120 000 familias rurales.

Entre las actividades que se llevan a cabo dentro del programa destacan: cursos de capacitación, prestación de asesoramiento técnico, visitas técnicas al Brasil y otros países,

estudios nacionales y la puesta en marcha de proyectos de Escuelas Sostenibles. Estas actividades ayudan a los gobiernos a adquirir una experiencia práctica en el desarrollo de programas de alimentación escolar vinculados a la agricultura familiar.

Este folleto se centra en las experiencias de alimentación escolar en el Brasil y en la puesta en práctica de actividades de Escuelas Sostenibles en El Salvador y Nicaragua. Durante un período de tiempo relativamente corto, este modelo ha aportado enormes beneficios, que han derivado en una mejor nutrición de los estudiantes, la integración de educación alimentaria y nutricional, una mayor implicación de la comunidad y mejoras significativas en los ingresos y el bienestar de los agricultores familiares.

Jongjin Kim

Director, División de Cooperación Sur-Sur
y Movilización de Recursos





Daisy Morena García pertenece a una cooperativa de El Salvador que ha aumentado de manera espectacular los ingresos de sus miembros al suministrar frutas y hortalizas frescas.

INTRODUCCIÓN

En 2013, los agricultores de la cooperativa Las Bromas de El Salvador obtuvieron su primer contrato para proveer de frutas y hortalizas a las escuelas locales. “Antes teníamos dificultades para ganarnos la vida —recuerda Daisy Morena García, madre de tres hijos—, pero desde que empezamos a abastecer a las escuelas mis ingresos han aumentado en más de un sesenta por ciento. Incluso gano suficiente para pagar los estudios de derecho de mi hija mayor en la universidad.” Daisy dejó la escuela cuando tenía 13 años, y su hija será el primer miembro de la familia en cursar estudios superiores. Con el dinero adicional que obtiene, también ha podido comprar ropa y enseres domésticos mejores. El resto de miembros de la cooperativa cuentan historias muy parecidas.

Daisy y sus amigos son algunos de los participantes en un proyecto de alimentación escolar gestionado por el municipio y el Gobierno de El Salvador,

con el apoyo del Programa de Cooperación Internacional Brasil-FAO. El objetivo del proyecto es fortalecer los programas de alimentación escolar en los países participantes al proporcionar a los estudiantes comidas nutritivas elaboradas con alimentos cultivados en explotaciones familiares locales. Los estudiantes también aprenden sobre la producción de cultivos, y otras cuestiones relacionadas con la alimentación y la nutrición mediante los huertos escolares. El modelo de este y muchos proyectos similares en América Latina y el Caribe procede del Brasil.

Creado hace más de 50 años con el fin de proporcionar alimentos a niños y niñas pobres, el Programa Nacional de Alimentación Escolar del Brasil (PNAE) se ha modificado en los últimos años. Durante las últimas dos décadas, ha ayudado a reducir la malnutrición, mejorado el acceso a alimentos saludables, y ha producido un cambio de los hábitos alimentarios.

El acceso a las comidas escolares se ha convertido en un derecho universal en virtud de la legislación brasileña, y 43 millones de estudiantes de 250 000 escuelas obtienen actualmente al menos el 30 % de sus necesidades nutricionales diarias cuando van a la escuela. Además de mejorar la salud de millones de jóvenes y reducir el absentismo, el programa ofrece un mercado garantizado a 120 000 agricultores familiares.

Tal ha sido el éxito del PNAE del Brasil que sus estrategias ya se están reproduciendo y adaptando en América Latina y, más recientemente, en el Caribe. Aunque la mayoría de los países ya disponían de algún tipo de programa de alimentación escolar —que consistía, en algunos casos, en poco más que una galleta diaria— se han logrado avances importantes en los últimos años, gracias, en parte, al apoyo del Gobierno del Brasil y de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

El proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar en el ámbito de la Iniciativa América Latina y el Caribe Sin

Hambre 2025 —un proyecto trilateral en el que participan el Brasil, la FAO y cada vez más países de la región— tiene tres objetivos principales: en primer lugar, pretende ayudar a los países a fortalecer sus programas y políticas de alimentación escolar; en segundo lugar, mediante el proyecto se fomenta la capacidad, las competencias y los conocimientos de las personas que intervienen en dichos programas a todos los niveles, desde el gobierno central hasta los consejos locales y las escuelas, y en tercer lugar, con el proyecto se están generando conocimientos e información que se comparten ampliamente.

Participantes de la visita técnica con el personal del Consejo de Joinville en un huerto escolar.



Todo esto debería considerarse en el contexto del programa de CSS de la FAO. El Brasil está compartiendo su experiencia y conocimientos sobre los programas de alimentación escolar con 13 países de América Latina y el Caribe. Desde hace poco, las experiencias de alimentación escolar se comparten con tres países africanos: Etiopía, Malawi y Santo Tomé y Príncipe. Esta participación se lleva a cabo de diversas maneras, por ejemplo con visitas técnicas, viajes de estudio, seminarios, diálogos sobre políticas, sesiones de capacitación y cursos supervisados por el personal del proyecto.

El primer capítulo del presente folleto se centra en la experiencia de la alimentación escolar en el Brasil y se basa en una visita técnica de cuatro días al estado de Santa Catarina, que se organizó como una actividad del proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar. Los países participantes incluyen Antigua y Barbuda, Barbados, Costa Rica, la República Dominicana, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Jamaica, el Paraguay, el Perú, Santa Lucía y Venezuela.



Almuerzo en la escuela Aguas Amarillas, El Tuma La Dalia (Nicaragua).

Entre las personas que prestan ayuda se encuentran tanto el personal de los departamentos nacionales y locales de educación como de salud y agricultura.

Los siguientes dos capítulos describen los logros de las actividades sostenibles de alimentación escolar en Nicaragua y El Salvador; ambos países contaron con el apoyo del proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar para su puesta en marcha. Aunque se basan en gran medida en la experiencia brasileña, los países están completamente a cargo de poner en práctica y dar forma a sus programas de alimentación escolar a fin de satisfacer las necesidades, las condiciones normativas y la cultura locales.



El acceso a las comidas escolares se ha convertido en un derecho universal en virtud de la legislación brasileña, y 43 millones de estudiantes de 250 000 escuelas obtienen actualmente al menos el 30 % de sus necesidades nutricionales diarias cuando van a la escuela.

1. LA EXPERIENCIA BRASILEÑA

El Programa Nacional de Alimentación Escolar del Brasil (PNAE) se creó en 1950. “Estaba muy centralizado, y solo atendía a los niños más necesitados de las zonas más pobres —explica Isabel Almeida, una nutricionista del Fondo Nacional de Desarrollo de la Educación (FNDE)—. A lo largo de los años, el programa ha evolucionado, y hoy en día pretende no solo mejorar la nutrición, sino también contribuir a la educación y el desarrollo social.”

En 1988, una nueva constitución en el Brasil reconocía el derecho universal de todos los niños y las niñas del sistema escolar público a recibir algún tipo de comida escolar. En aquella época, se hizo hincapié en aportar calorías en lugar de una dieta equilibrada. Esto cambió tras la introducción de la estrategia Hambre Cero —*Fome Zero*—. Puesta en marcha por el presidente Luiz Inácio Lula da Silva en 2003, y que tenía por objeto erradicar el

hambre y la pobreza. Uno de los elementos fundamentales de la estrategia fue la Ley de Alimentación Escolar, que entró en vigor en 2009. La ley creó un marco legal para el programa de alimentación escolar, que ha institucionalizado la Política Nutricional Nacional para las Escuelas, y estableció directrices que garantizaban acceso a los programas de alimentación escolar a todos los estudiantes de educación preescolar, primaria y secundaria, y a jóvenes y adultos, con una atención especial a los “quilombolas”, o afrodescendientes, y a las comunidades indígenas.

El FNDE coordina el PNAE y asigna recursos financieros para la alimentación escolar a 27 estados y 5 570 municipios del Brasil. Además, el FNDE fija los objetivos nutricionales y se encarga de realizar el seguimiento y la evaluación. Sin embargo, el funcionamiento diario del PNAE está en manos de los

departamentos estatales y municipales de educación y las propias escuelas.

“Colaboración es precisamente de lo que trata el Programa Nacional de Alimentación Escolar”, explicó Roque Antonio Mattei, secretario de educación de Joinville, la primera mañana de la visita técnica al dirigirse a los participantes de América Latina y el Caribe. A nivel nacional, el programa depende de la estrecha colaboración entre los ministerios responsables de la educación, la agricultura, el desarrollo social y las finanzas. A nivel local, su éxito depende de la colaboración entre los departamentos del gobierno local, las escuelas, los productores de alimentos y las comunidades locales. “Todo lo que

van a ver durante los próximos días se ha financiado con recursos estatales — afirmó Roque—, pero la participación de la comunidad ha sido absolutamente esencial para el éxito del programa”.

En Joinville, la tercera ciudad más grande del sur del Brasil, alrededor de 65 000 estudiantes asisten a 150 escuelas administradas por el consejo. Brusque, que se encuentra a dos horas en coche al sur de Joinville, tiene una población más pequeña, pero la gestión del PNAE sigue siendo una actividad de gran envergadura. Aproximadamente 11 500 estudiantes van a escuelas que dirige el consejo, y a lo largo del curso escolar reciben más de 3,8 millones de comidas. Los costos del programa, tanto aquí como en el resto de lugares, se comparte entre el consejo y el Gobierno central.



Roque Antonio Mattei, secretario de educación de Joinville, conversando sobre el programa de alimentación escolar con Gillian Smith, de la oficina de la FAO de Jamaica.

SUMINISTRO DE UNA DIETA EQUILIBRADA

“Proporcionar alimentos de calidad es tremendamente importante para el desarrollo durante la niñez —afirma Luciano Castillo, director de la escuela primaria Miraci Dereti en Joinville—. Si ofrecemos a los niños una dieta equilibrada crecerán y se convertirán en adultos saludables, y aprenderán con mucha más facilidad que aquellos que pasan hambre.” La escuela, que abrió en 2010, está compuesta por un conjunto de edificios espaciosos pintados con colores vivos. Una cocina inmaculada sirve comidas diarias a 300 niños y niñas. De hecho, el PNAE consiste en mucho más que en proveer comida, y facilitar instalaciones limpias y modernas —en especial cocinas y comedores— es una parte importante del programa.

El FNDE aporta orientación, basada en la legislación sobre alimentación escolar, a los consejos locales sobre las necesidades nutricionales de los estudiantes, las adquisiciones locales procedentes de la agricultura familiar y la educación alimentaria y nutricional. Los consejos



Los consejos locales ayudan a las escuelas a planear los menús de manera que proporcionen a los estudiantes una dieta equilibrada.

realizan evaluaciones periódicas en todas las escuelas a fin de garantizar que los estudiantes están recibiendo cantidades equilibradas de carbohidratos, proteínas y micronutrientes, y realizan un seguimiento de todas las actividades relacionadas con la alimentación escolar. Los estudiantes que pasan medio día en la escuela reciben al menos el 30 % de sus necesidades nutricionales diarias, distribuidas en dos comidas. Los estudiantes que asisten la jornada completa reciben el 70 % de sus necesidades nutricionales diarias, que se proporciona en tres o cuatro comidas.

Los consejos también son responsables de analizar el estado nutricional de los estudiantes de la escuela. En Brusque se clasificó recientemente al 73 % en un

Izabela Albani, una nutricionista del Consejo de Brusque, está ayudando a las escuelas a combatir la obesidad y la mala nutrición.

peso y altura adecuados, mientras que un 2 % estaba subalimentado, un 15 % se encontraba en riesgo de desarrollar sobrepeso, un 5 % tenían sobrepeso y otro 5 % era obeso. “Uno de nuestros objetivos es reducir los niveles de obesidad al garantizar que los niños tienen una dieta saludable y equilibrada”, sostiene Izabela Albani, una nutricionista del Departamento de Educación de Brusque. Asimismo, los consejos establecen las dietas para los estudiantes con necesidades especiales, tales como los que padecen diabetes o alergias alimentarias.

En sus diez años trabajando con el Consejo de Brusque, Izabela ha sido testigo de espectaculares mejoras en la calidad de las comidas escolares. “Desde 2009, hemos alentando a las escuelas a aumentar la cantidad de frutas y hortalizas frescas que utilizan, y a reducir el uso de alimentos enlatados y procesados, así como la cantidad de azúcar y sal en la comida que sirven”, dice Izabela.

Entre 2008 y 2014, el número de productos lácteos y hortalizas servidos en las escuelas de Brusque pasó de 9 a 22 al mes.



En lugar de comer pescado enlatado, ahora se sirve a los niños y las niñas tilapia fresca de una granja piscícola. Las recientes incorporaciones al menú incluyen pimientos, brócoli, remolacha, papaya y ajo. Del mismo modo, el consejo está alentando a las escuelas a utilizar más alimentos integrales, tales como el arroz integral, así como a comprar alimentos orgánicos cuando sea posible.

La participación de la comunidad es un elemento importante del programa de alimentación escolar, y muchas escuelas organizan reuniones con los padres al principio del año académico con el fin de explicar los objetivos del programa. Se pide

a los padres que no den a sus hijos comida chatarra —llevar dulces y bebidas gaseosas a la escuela está prohibido— y se les anima a servir a sus hijos comidas saludables en casa.

La nutrición se ha convertido en parte del currículo escolar en muchas escuelas. “Trabajamos mucho en relación con la alimentación saludable —explica Patricia Soares Venzon, directora de Homenagem à Família de la escuela Laura Diegoli Batistotti, que suministra comidas a niños y niñas de entre 3 y 12 años—. Ofrecemos a los niños muchas frutas, hortalizas y ensaladas, y les enseñamos buenos hábitos alimentarios.”

Según Patricia, cuando los niños van por primera vez a su escuela muchos consumen demasiado azúcar. Los profesores les animan a disminuir su consumo, y muchos hasta han dejado de comer dulces en casa. El año pasado en Pascua algunos de sus estudiantes incluso dijeron a sus padres que no querían huevos de chocolate.

En nuestro primer día en Brusque, Izabela y sus colegas nos llevaron a la Escuela Padre Lenselino Wienes, que

tiene 350 estudiantes distribuidos en dos turnos, de modo que la mitad va por la mañana y la otra mitad por la tarde. Cada estudiante recibe dos comidas diarias. Cuando llegamos, cuatro niñas esperaban a que las recogiese el autobús escolar. Les preguntamos si les gustaban las comidas escolares. “La comida aquí es mucho mejor que en casa”, dijo una de ellas. “Creo que es prácticamente igual que en casa, y es buena en ambos sitios”, dijo otra.

Ahora la nutrición forma parte del currículo escolar en muchas escuelas brasileñas, de modo que los niños y las niñas aprendan la importancia de comer alimentos saludables.



Y así lo comprobamos; la escuela nos ofreció el mismo almuerzo que los estudiantes habían comido una hora antes: pollo a la parrilla acompañado de arroz integral, yuca, frijoles negros, judías verdes, tomates y zanahoria cruda. De postre, pudimos elegir entre plátanos con gelatina y galletas caseras. Los participantes de la visita técnica estuvieron de acuerdo en que esta comida era muy superior, y seguramente más sana, que lo que habían comido en gran parte de los restaurantes locales.

LA CALIDAD IMPORTA

Los consejos de alimentación escolar (CAE) se encargan de efectuar el seguimiento de los programas de alimentación escolar a escala estatal y municipal. Además de velar por la sabia utilización de los recursos financieros, los CAE fomentan la ejecución eficiente del programa. “Confiamos mucho en el CAE para la vigilancia y la supervisión —afirma Gleusa Luci Fischer, de la Secretaría de Educación de Brusque—. Tenemos una muy buena relación de trabajo con el CAE y nos avisan cuando hay algún problema con el programa.”

Cada uno de los 5 570 municipios del Brasil cuenta con un CAE compuesto al menos de siete miembros, especialmente profesores, estudiantes y personas de la sociedad civil. En el caso de Brusque, el presidente electo, Cesar Silva, es un representante del Sindicato de Profesores. “Recibimos mucho apoyo del Departamento de Educación —dice— y responden rápidamente a nuestras recomendaciones siempre que las formulamos.”

El CAE de Brusque efectúa controles in situ sin previo aviso dos días al mes, y cada día conlleva la visita de cuatro escuelas diferentes. Al igual que otros CAE, ha establecido una lista de verificación de las cuestiones que se controlan al visitar las escuelas, tales como las condiciones de higiene de las cocinas, el estado de los uniformes de los cocineros, la forma en que se almacenan los alimentos y el estado de los productos perecederos y no perecederos.

Según Noemi da Silva, una cocinera de la escuela secundaria Raio de Sol en Joinville, las directrices publicadas por el FNDE y la supervisión del CAE han ayudado a mejorar las condiciones mencionadas. “Antes no

nos preocupábamos mucho por la higiene, pero ahora sí —comenta—. Hemos recibido capacitación en materia de higiene, y también para preparar los menús. Creo que la comida es más saludable de lo que solía ser.” El año pasado, la escuela recibió un premio por la calidad de los alimentos y factores como el almacenamiento y la higiene. Como consecuencia, otras escuelas han enviado a miembros de su personal para ver lo que Noemi y sus colegas están haciendo.

HUERTOS ESCOLARES: APRENDIZAJE SOBRE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

El año pasado, Emanuela Sebastião, de 14 años, y otros estudiantes de su clase de la escuela Governador Pedro Ivo Campos, en Joinville, que cuenta con casi 1 000 estudiantes de entre 6 y 14 años, realizó un proyecto sobre alimentación saludable. Emanuela también interviene en la gestión del huerto escolar, que se ha convertido en un centro importante de aprendizaje para todo los grupos de edad.



Emanuela Sebastião, de 14 años, en el huerto de la escuela Governador Pedro Ivo Campos.

“Me encanta trabajar en el huerto — asegura—. He aprendido mucho sobre cómo cultivar hortalizas y la importancia de llevar una dieta saludable.” A lo largo del año, hizo muchas fotografías del huerto y escribió un blog, que publicó en Internet. Ella y sus amigos no solo son ahora más conscientes de la importancia de una dieta saludable, sino que se ha producido un efecto dominó más allá de las puertas de la escuela. “Gracias a mi participación en el proyecto de alimentación saludable y el huerto escolar, mi madre come ahora más frutas y hortalizas”, dice Emanuela.

Según Lesani Zerwes Becker, del Consejo de Joinville, los huertos escolares están desempeñando una función cada vez más importante en las escuelas públicas. “Muchas escuelas tienen huertos desde hace tiempo, pero solo se han convertido en una herramienta de aprendizaje durante los últimos dos años”, explica mientras nos enseña el huerto de hortalizas de la Escuela Municipal Alfredo Germano Henrique Hardt en las afueras de Joinville, que tiene un bonito diseño.

Antes, los huertos escolares se diseñaban con el fin de producir cantidades modestas de alimentos para la cocina; la mayoría estaban escondidos y gestionados por jardineros a tiempo parcial o profesores con un interés y compromiso especiales. Actualmente desempeñan un papel destacado en la vida de la escuela, y actúan como aulas al aire libre para enseñar diferentes temas. En ellos, niñas y niños aprenden a sembrar, cuidar y cosechar una amplia variedad de hortalizas y hierbas.

El éxito del huerto depende, en gran medida, del entusiasmo de los directores de las escuelas. “Proponemos proyectos

de horticultura y facilitamos los materiales de enseñanza, pero los huertos prosperan únicamente si los directores los respaldan — explica Lesani—. En esta escuela la directora está en especial interesada en mejorar el huerto y utilizarlo con fines educativos”.

Carolina Michele Brunken, nombrada directora de la Escuela Municipal Alfredo Germano Henrique Hardt hace dos años, se ha asegurado de que los profesores y los estudiantes aprovechan plenamente el huerto. También ha diseñado un proyecto con el fin de reducir los desperdicios de los alimentos. “Cuando llegué, vi que muchos alimentos se quedaban en los platos después de las comidas, y quise reducir el desperdicio”, explica. Creó un proyecto de “sobras”, que implica pesar todos los desperdicios después de cada comida. Los niños se encargan de dibujar cuadros cada mes, que muestran los alimentos concretos que se dejan en los platos.

“El proyecto ha cambiado el comportamiento de los niños —dice Carolina—. Ahora ven como un reto disminuir los desperdicios. Están muy comprometidos. La mayoría ahora pide

la cantidad de comida que cree que va a consumir.” Todo esto forma parte integrante de motivar a los niños y las niñas a adoptar hábitos alimentarios saludables.

APOYO A LAS EXPLOTACIONES FAMILIARES

Antes de que el Consejo de Joinville solicitase a los agricultores locales que suministrasen alimentos a sus escuelas, Clyre Wiezbicki y sus vecinos encontraban dificultades para llegar a fin de mes. “Solíamos vender lo que cultivábamos en la plaza de la ciudad, pero no había un mercado garantizado y no ganábamos mucho”, rememora.

Actualmente Clyre provee de productos frescos a las escuelas de Joinville y las afueras. “Sabemos previamente qué productos tenemos que suministrar al programa de alimentación escolar” — reflexiona—, y mi familia está ahora mucho mejor que antes”. Él y su mujer Eva han abierto una panadería y restaurado su casa; incluso han podido comprar un vehículo para transportar los alimentos a las escuelas.

La Ley de Alimentación Escolar del Brasil de 2009 establece que al menos el

30 % de los alimentos que proporciona el programa de alimentación escolar debe proceder de forma directa de explotaciones familiares agrícolas. Muchos consejos, entre ellos el de Joinville, superan actualmente esa cifra. En 2010, el 31 % de los alimentos que se suministraban a las escuelas administradas por el Consejo de Joinville se adquirían en explotaciones familiares. La cifra aumentó hasta el 37 % en 2013 y se prevé que supere el 50 % —con un valor aproximado de tres millones de BRL (1,25 millones de USD)— en 2014.

“El programa de alimentación escolar ha contribuido a cambiar la vida de muchos agricultores de los alrededores”, dice Acácio Schrueder, presidente de la cooperativa Coopaville, cuyos 73 miembros facilitan alimentos a las escuelas de Joinville. Durante la visita técnica de mayo de 2014, la cooperativa estaba renovando y ampliando sus oficinas, así que la reunión no tuvo lugar allí sino en la explotación de Wiezbicki.

“Al principio tuvimos que realizar muchos trámites, pero el consejo nos ayudó en esta tarea, e hicieron lo mismo por muchos de

Las tierras del Horto Florestal de Brusque sirven para abastecer de hortalizas a las escuelas y las oficinas del consejo.



nuestros vecinos”, recuerda Cyre. Cada dos semanas, Cyre suministra pescado cultivado fresco, hortalizas y pan a las escuelas de Joinville. Siempre recibe el pago en un plazo de 15 días tras la entrega, ya sea directamente o a través de la cooperativa. Gracias a los contratos con el programa de alimentación escolar, él y muchos otros miembros de la cooperativa han podido acceder a créditos bancarios para ampliar sus actividades.

“Todo lo que ven aquí se ha construido con los beneficios que hemos obtenido de la venta a las escuelas”, explica Eva. Esto incluye un pequeño centro de turismo rural, una actividad que está proporcionando considerables ingresos a muchos agricultores de Joinville. En 2014, más de 4 000 estudiantes visitaron las explotaciones que participan en el Proyecto Viva Ciranda, lo que supuso un costo para el consejo de 7 BRL (3,20 USD) por niño.

Ahora los niños comprenden mucho mejor todos los aspectos de la producción de alimentos, desde el cultivo de hortalizas hasta la cría de ganado, pasando por la gestión de granjas piscícolas y el uso de productos residuales como fertilizante.

Aunque Joinville ha conseguido adquirir al menos el 30 % de los alimentos del programa de alimentación escolar en explotaciones familiares, para otros consejos ha supuesto todo un reto. “Es particularmente difícil en algunas de las regiones más remotas y menos desarrolladas”, explica Isabel Almeida, del FNDE. Por ejemplo, en la Amazonia hay relativamente pocos agricultores familiares, y acceder a sus productos es a menudo complicado. “En las zonas remotas, el coste de transportar los alimentos puede ser diez veces superior al coste de los alimentos en sí”, dice Isabel.

No solo surgen dificultades en las zonas remotas. Brusque es una pequeña ciudad próspera, con una industria metalúrgica y textil en plena expansión, pero su sector agrícola es pequeño. Por el momento, el consejo se ve obligado a abastecerse de

alimentos de explotaciones familiares que se encuentran fuera de los límites municipales. Sin embargo, el consejo también está apoyando iniciativas para incrementar la producción de hortalizas en Brusque. Por ejemplo, Horto Florestal, que tradicionalmente ha suministrado las flores de los parques y jardines públicos, ahora está produciendo hortalizas con el fin de abastecer el programa de alimentación escolar y las oficinas del consejo. De este modo, Horto Florestal está mostrando a los agricultores locales que existe un mercado para las hortalizas de alta calidad.

DIFUSIÓN DEL MENSAJE

Los programas de alimentación escolar de Joinville y Brusque están reconocidos como los mejores del Brasil. Esa fue una de las razones por las que la visita técnica de mayo de 2014 se realizó a ambos lugares. No obstante, Najla Veloso, coordinadora regional de la FAO del proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar, dijo a los participantes que no pensasen que la situación era similar en todo el país. El estado de Santa Catarina

es relativamente próspero, y tiene buenas carreteras e infraestructura. A pesar de que se ha avanzado en los últimos años, en algunos municipios de otras partes del Brasil se sigue padeciendo pobreza. Cada municipio recibe la misma asignación per cápita para la alimentación escolar, pero es el consejo local el que decide cómo se administran los fondos.

El éxito de los programas de alimentación escolar de Joinville y Brusque, así como de muchas otras partes del país, es el resultado de décadas de experimentación y aprendizaje, de ensayo y error. “No se desanimen por lo que ven aquí, y piensen que nunca van a lograr el mismo éxito en sus países —dijo Najla a los participantes—. Pueden, pero les llevará tiempo y trabajo. En los próximos años, vamos a estar con ustedes, vamos a apoyarles. Estamos todos juntos en este aprendizaje.”

El Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar está posibilitando que otros países de América Latina y el Caribe se beneficien de la experiencia del Brasil e intercambien experiencias entre sí. En siete países, entre ellos El Salvador

y Nicaragua, la iniciativa ha ayudado a los gobiernos a probar las medidas y actividades institucionales que intervienen en la creación de Escuelas Sostenibles. Estas incluyen:

- la estrecha cooperación entre los ministerios y departamentos responsables de la salud, la educación, la agricultura, el desarrollo social y las finanzas;
- la intensa participación social, de modo que profesores, padres y estudiantes trabajen juntos para lograr el objetivo común;
- la educación alimentaria y nutricional completa, que comprenda el uso de huertos locales como herramienta educativa;
- el atento seguimiento del estado nutricional de los niños y las niñas así como su desarrollo;
- la mejora de la infraestructura, como las cocinas y los comedores; la adquisición directa de alimentos de los agricultores familiares locales.



La experiencia en el Brasil está ayudando a dar forma a las políticas de alimentación escolar en muchos otros países, especialmente en El Salvador.

2. ¿TODO CAMBIA EN NICARAGUA?

Nicaragua ha progresado de forma notable en la reducción del índice de malnutrición. Entre 1990 y 1992, el 54,4 % de la población estaba subalimentado. En el período 2009-2011, la cifra había descendido hasta el 20,3 %, y actualmente menos del 17 % de los seis millones de habitantes del país padecen hambre. “En Nicaragua hay una fuerte voluntad política para reducir la malnutrición —afirma el representante de la FAO, Fernando Soto Baquero—, y no hay duda de que el programa de alimentación escolar ha desempeñado una importante función para afrontar el problema”.

En 1994, se proporcionó leche y una galleta diaria en las escuelas a 125 000 niños y niñas que vivían en las zonas más pobres del país. En 1998, la cifra se incrementó a 225 000 niños. Entre 2004 y 2006, el Ministerio de Educación introdujo un programa más

sofisticado, que conllevaba proporcionar a unos 500 000 niños comidas elaboradas con diversos productos alimenticios, sobre todo arroz, frijoles, maíz y aceite. En 2007, el Gobierno introdujo una nueva ley que convertía la alimentación escolar en un derecho universal para todos los estudiantes de preescolar y primaria.

La mayoría de los alimentos que adquiría el Gobierno para el programa de alimentación escolar procedían de grandes empresas. “Estas empresas suelen comprar alimentos básicos a los agricultores familiares, o a las cooperativas que representan a los agricultores, pero los agricultores familiares obtienen con frecuencia precios relativamente bajos”, explica el consultor de la Cooperación Internacional Brasil-FAO, Jorge Ulises González, que presta asistencia a siete países de América Latina y el Caribe en el marco del Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar.

El sistema actual está muy centralizado, y el Gobierno central controla la adquisición y distribución de alimentos a las escuelas.

Esta situación está empezando a cambiar. En 2013, una actividad de Escuelas Sostenibles se puso en marcha en el municipio de El Tuma La Dalia, en lo alto de la cordillera de Matagalpa. Las instituciones nicaragüenses administran el proyecto, de dos años, con la asistencia técnica del Gobierno del Brasil y la FAO. Además de mejorar el nivel nutricional de las comidas escolares y la educación en alimentación y nutrición, mediante el proyecto se ha establecido un sistema de compra a explotaciones familiares locales. “Nuestro sueño es demostrar que es posible alimentar a todos los niños del municipio con los alimentos que producen nuestros agricultores”, dice Guillermo Figueroa, jefe de finanzas del Consejo Municipal de El Tuma La Dalia.

La actividad de Escuelas Sostenibles ha ayudado a muchas escuelas a crear nuevas cocinas y comedores, como este en la escuela primaria San Francisco de Peñas Blancas.

SUMINISTRO DE UNA DIETA SALUDABLE

Aproximadamente el 22 % de los niños y las niñas de entre seis y nueve años de Nicaragua padecen malnutrición crónica, pero este porcentaje es muy superior —en torno al 47 %— en El Tuma La Dalia. Al llegar a la aldea de San Francisco, tras subir una carretera tortuosa y escabrosa, se perciben los inconfundibles signos de la pobreza: casas deterioradas, baños exteriores, vallas rotas. No obstante, si uno se aventura a entrar en la escuela primaria San Francisco de Peñas Blancas le impresionará de inmediato el optimismo reinante.



En el último año y medio, la actividad de Escuelas Sostenibles ha aportado numerosos beneficios. “Antes del proyecto, las comidas escolares eran simples y monótonas —arroz, frijoles, tortilla y un atole— y los niños comían lo mismo todos los días —explica Darling Arbel Guillen, que tiene tres hijos en la escuela—. Ahora, comen huevos dos veces por semana, además de hortalizas y frutas que suministran los agricultores locales. Creo que están mucho más sanos y más alegres.”

Antes, las madres cocinaban la comida para la escuela en sus casas y la llevaban en ollas grandes. No se controlaba ni la higiene ni el modo de cocinar los alimentos. Actualmente, Darling y otras 39 madres se turnan para cocinar en una nueva cocina, instalada en 2013, y los estudiantes comen en mesas de madera en un pequeño comedor. Asimismo, disponen de lavabos nuevos con agua corriente, de manera que pueden lavarse las manos antes de comer.

La Cooperación Internacional Brasil-FAO ha concedido donaciones a la mayoría de las escuelas, mediante la actividad de

Escuelas Sostenibles, con el fin de construir la infraestructura. “La cocina y el comedor nuevos han supuesto una gran diferencia para nosotros —dice Lucrecia Mairena Santos, directora de la escuela Aguas Amarillas, que está situada en las colinas en lo alto de La Dalia—. Antes, los niños comían en las aulas, donde también teníamos que almacenar los alimentos, por lo que a menudo teníamos problemas de ratas y cucarachas.”

Ahora los sacos de alimentos no perecederos y los productos frescos se almacenan en una despensa construida a tal efecto, y cada día tres madres van a cocinar a una cocina limpia y bien ventilada. Los niños no solo comen alimentos más nutritivos, sino que los niveles de higiene han mejorado, y los niños lo valoran. “Es mucho mejor comer fuera, en las mesas del comedor, que en las aulas”, dice Dixon Alberto Herrera, de diez años. Además, añade que a él y sus amigos ahora les entusiasma el menú, y que se sienten motivados por la educación nutricional que reciben. “Ya no como tanta comida chatarra —dice Dixon—, y le he dicho a mi madre que tengo que comer más frutas y verduras en casa.”



“Ya no como tanta comida chatarra —dice Dixon Alberto Herrera—, y le he dicho a mi madre que tengo que comer más frutas y verduras en casa.”

El profesor de ciencias Nelson Enrique Aguirre cree que la educación nutricional que se ha introducido mediante la actividad de Escuelas Sostenibles está animando a los niños a pensar acerca de sus hábitos alimentarios, y de dónde provienen sus alimentos. Él y sus colegas también han proporcionado información a las madres sobre la importancia de una dieta equilibrada.

“Hemos tenido mucha suerte al tener este proyecto, ya que ha sido beneficioso para todos: profesores, estudiantes, padres y agricultores locales”, dice.

La tierra en torno a la escuela en Aguas Amarillas tiene un escaso contenido de materia orgánica, por lo que Nelson ha tenido dificultades para crear un huerto productivo. Los profesores de la escuela

primaria San Francisco de Peñas Blancas han tenido más éxito. Neribeth Blandón Gutiérrez se benefició del asesoramiento de la consultora de la FAO Edilene Dos Santos, que se desplazó desde el Brasil para compartir su experiencia en la creación de huertos escolares como herramienta educativa. “Ya teníamos un huerto escolar antes, pero ahora es mucho mejor —dice Neribeth—. La capacitación que ofrece el proyecto supone que estamos haciendo un uso educativo mucho mejor de los huertos, y ahora todos los niños participan.”

Lilian Torres Rodríguez, coordinadora de la FAO para el Programa de Alimentación Escolar de Nicaragua, considera que el proyecto ha reforzado la participación de la comunidad. Con mejores instalaciones, las madres están más dispuestas a preparar las comidas y tienden más a aportar alimentos frescos. “Muchos padres están aportando hortalizas frescas adicionales a las escuelas en lugar de quedárselas, y lo están haciendo de forma gratuita”, comenta Lilian.



Las niñas y los niños participan con frecuencia en actividades que abordan la importancia de una buena nutrición. “Estás enferma —dice el doctor, con la bata blanca—, porque has estado comiendo mucha comida chatarra.”

Al inicio del proyecto, el personal local del Ministerio de Salud pesó y midió a los niños y las niñas de las escuelas piloto. Asimismo, tomaron muestras de sangre de los niños y realizaron pruebas para detectar parásitos. Según Juan Carlos Maluterez, director del Departamento de Salud local, es demasiado pronto para extraer conclusiones definitivas sobre los efectos del proyecto piloto en la salud de los niños. “Por el momento no disponemos de datos suficientes —explica—, pero creo, de hecho estoy seguro de que su salud ha mejorado. Los maestros informan de que hay menos casos de anemia y neumonía, y los niños sufren menos problemas estomacales.”

SELECCIÓN DE LOS AGRICULTORES

La administración diaria de las actividades de Escuelas Sostenibles está a cargo del Comité Local de Alimentación Escolar, que se reúne regularmente en la Alcaldía de El Tuma. El comité está integrado por representantes de los departamentos de educación, salud, finanzas y agricultura familiar, así como de las comunidades locales, las escuelas y la FAO.

Uno de los actores principales ha sido el Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa (MEFCCA), que se creó hace dos años con el fin de promover los intereses de los agricultores familiares, que producen el 90 % del suministro nacional de alimentos de Nicaragua. El personal local del MEFCCA efectuó una encuesta cuando se puso en marcha la actividad de Escuelas Sostenibles para determinar qué agricultores y cooperativas eran capaces de proveer de frijoles, maíz, hortalizas, huevos y otros productos a las escuelas. Antes de que empezase el proceso de licitación, las cooperativas y los

agricultores recibieron capacitación sobre cómo inscribirse en el consejo, rellenar los formularios y presentar ofertas.

A continuación, el Comité Local de Alimentación Escolar envió cartas a todos los candidatos identificados como posibles proveedores del MEFCCA, invitándoles a presentar una oferta para cantidades específicas de una variedad de productos, que tendrían que entregarse en escuelas y fechas concretas. En septiembre de 2014, se habían realizado cinco rondas de compras. Solo durante los primeros nueve meses de 2014, 11 cooperativas, que representan a más de 1 200 agricultores, así como dos agricultores individuales recibieron 78 000 USD por suministrar a las 15 escuelas del proyecto todos los ingredientes que necesitan para preparar las comidas, excepto el aceite de cocina, que el consejo importa de otros lugares.

DE LA GRANJA A LA MESA

Bernardino Martínez posee unas 10 hectáreas de tierra fértil, cerca de San Francisco, donde sus cuatro hijos van a la escuela. Aproximadamente la mitad del maíz

y los frijoles orgánicos que cultiva se venden mediante su cooperativa local; el resto lo destina al proyecto de alimentación escolar. “Mi explotación funciona mucho mejor ahora que hace unos años”, comenta mientras nos lleva colina arriba por una ladera empinada, donde dos de sus trabajadores están sembrando frijoles a mano. Él atribuye el cambio de suerte, en parte, a la capacitación que recibió gracias a un programa de la FAO, que le ayudó a aumentar sus rendimientos y mejorar sus prácticas agrícolas, y también a una mejor comercialización y el proyecto de alimentación escolar.

Le preguntamos si las escuelas le pagaban precios más elevados. “No —dice, tras reflexionar—. Probablemente podría obtener un poco más por mi maíz si se lo vendiese directamente a los comerciantes de semillas, pero me alegra proveer al programa de alimentación escolar. Me aporta una gran satisfacción saber que ahora a los niños y las niñas del municipio les sirven comidas saludables, y que estoy ayudando a proporcionárselas.”

Esto es algo que se repite con frecuencia, según Jacksemky Mendoza Montoya, un



Bernardino Martínez suministra actualmente maíz y frijoles al programa de alimentación escolar en el municipio El Tuma La Dalia.

agronomo del MEFCCA en El Tuma: “El año pasado hablé con docenas de agricultores sobre por qué les gusta el proyecto, y casi todos mencionan un sentimiento de satisfacción —explica Jacksemky—. Además muchos de ellos están ganando más dinero, pero todos quieren ayudar a la comunidad” .

Donaldo Hernández Rodríguez, un agricultor del municipio vecino de Rancho Grande, es uno de los muchos productores cuyos ingresos han aumentado. “Estoy obteniendo un precio mejor por mis frijoles y maíz —dice— pero también hay otras ventajas. He tenido que mejorar la calidad de mis cultivos, y limpiar los frijoles y el maíz antes de realizar la entrega al proyecto de alimentación escolar.” Afirma que, incluso si ya no suministrase a las

escuelas, ahora podría exigir un precio más alto por sus cultivos al vender a otros compradores puesto que proporciona productos de mejor calidad.

Antes de que comenzase el proyecto, los agricultores pertenecientes a la Cooperativa de Servicios Múltiples Flor de Dalia enviaban su arroz por carretera a Matagalpa, aproximadamente a una hora de distancia en coche, para su descascarillado en los molinos de la ciudad. “Eso llevaba tiempo y costaba dinero a los agricultores —dice Julio César Hernández, responsable de las ventas de arroz de la cooperativa—. Cuando comenzó el programa de alimentación escolar, muchos de nuestros agricultores se dieron cuenta de que ahí había un mercado para su arroz, y presionaron a la cooperativa para adquirir un molino arrocero.” Ahora, obtienen un mejor precio por su arroz, y tienen un mercado garantizado.

Si se pregunta a los niños y las niñas de las Escuelas Sostenibles lo que les gusta del nuevo menú, la mayoría mencionará los huevos, así como las hortalizas y frutas frescas. Nunca antes les habían servido

huevos en la escuela; ahora los consumen dos veces por semana, ya sean hervidos o revueltos. La proveedora principal en El Tuma La Dalia es Vera Patricia Ibarra.

Cuando Vera perdió su trabajo en un banco de Matagalpa hace cerca de 15 años, decidió regresar a El Tuma La Dalia, restaurar la casa abandonada de su familia y crear un pequeño negocio. Empezó con 200 gallinas ponedoras, y poco después había aumentado el averío a 3 500 aves. Cuando supo de la actividad de Escuelas Sostenibles, intuyó enseguida una oportunidad para expandir su negocio. Hoy cuenta con 7 000 gallinas ponedoras y un contrato para proporcionar a las escuelas algo menos de 8 000 huevos cada 15 días.

Vera ha contratado a tres empleados a tiempo completo para que la ayuden a gestionar la ampliación de su negocio y comprado un pequeño camión para transportar los huevos. En el pasado, solía ir a los mercados en taxi o autobús. “Ahora estoy mucho mejor, y tengo un mercado garantizado, pero esa no es la única razón por la que me encanta el proyecto —asegura—. Una de las cosas



Los niños no habían comido nunca antes huevos en la escuela, ahora los consumen dos veces por semana. La proveedora principal en El Tuma La Dalia es Vera Patricia Ibarra.

más bonitas del proyecto es la forma en que está mejorando la salud de los niños. Eso es particularmente importante, ya que estamos una zona de cultivo de café con muchísima pobreza, y muchas niñas y niños van a la escuela sin haber desayunado en casa.”

ALIMENTO PARA LA REFLEXIÓN

El representante de la FAO Fernando Soto Baquero está en especial orgulloso del

hecho de que todo lo que se ha logrado en el terreno ha sido obra de las instituciones nicaragüenses. “Es increíble ver el nivel de cooperación que se da entre tantos sectores diferentes a nivel local”, dice.

Insiste en que el proyecto no es un fin en sí mismo, sino que, más bien, pretendía ofrecer una estrategia nueva para la alimentación escolar, al utilizar la experiencia del Brasil como referencia. Uno de los principales objetivos del proyecto consistía en influir en

las políticas públicas. “Creemos firmemente que una política de compra descentralizada, similar a la que se aplicó de manera experimental en El Tuma La Dalia, es una de las mejores maneras de prestar apoyo a los agricultores familiares”, sostiene.

Todos los años, el Gobierno central gasta en torno a 25 millones de USD en suministrar alimentos a las 10 000 escuelas de Nicaragua. La asignación para cada estudiante es de 0,22 USD al día. “Con la actividad de Escuelas Sostenibles, hemos estado proporcionando comidas a 0,21 USD por niño al día, o sea, por un centavo menos que el Programa Nacional de Alimentación Escolar”, explica el director de finanzas de El Tuma La Dalia, Guillermo Figueroa. “Pero no solo estamos ahorrando un centavo por niño y día, también estamos ofreciendo a los estudiantes productos de mejor calidad —a menudo orgánicos— y una mayor variedad, que incluye huevos, al menos dos veces por semana. Asimismo, la actividad ha aumentado los ingresos de los agricultores familiares y ha dado un impulso a la economía local. Creo que hemos expuesto los argumentos a favor de la compra local de alimentos.”

A mediados de 2014, el comité local y el coordinador del proyecto decidieron ampliar la actividad de Escuelas Sostenibles a otros tres municipios en diferentes regiones. Ahora más de 10 000 estudiantes reciben una comida muy nutritiva al día, cocinada con ingredientes que suministran cientos de agricultores familiares.

Las personas que participan en el Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar creen que es el futuro, y esperan que un día se sirvan comidas escolares elaboradas con productos cultivados por agricultores locales a todos los estudiantes nicaragüenses, y que reciban educación alimentaria y nutricional por medio de los huertos escolares.

Los niños más pequeños comen primero.



3. VINCULACIÓN DE LAS ESCUELAS CON LOS AGRICULTORES FAMILIARES EN EL SALVADOR

El Programa de Alimentación Escolar de El Salvador comenzó modestamente en 1984, al proporcionar una comida básica a 100 000 de los estudiantes más pobres de los cursos de preescolar y primaria en 33 municipios. A mediados de la década de 1990, el programa se había ampliado a 160 municipios, y diez años más tarde a todo el país. Si bien esta fue una buena noticia para los escolares del país, no lo fue tanto para los agricultores locales.

Durante este período, cuando el Programa Mundial de Alimentos gestionaba el programa, los frijoles, el maíz, el arroz, la leche en polvo y otros productos se importaban de lugares tan lejanos como Australasia, China y África occidental. Con frecuencia, se servía a los niños comida que no estaban acostumbrados a comer. “Se desperdiciaba muchísimo por aquel entonces —dice Leonardo Quiroa, que

gestiona para el Ministerio de Educación el Programa de Alimentación Escolar de El Salvador—. Por ejemplo, se proporcionaba a las escuelas atún en conserva, que no les gustaba a muchos niños y no se lo comían.”

En 2009, tras la victoria en las elecciones del Frente Farabundo Martí para la Liberación Nacional se produjo un cambio significativo. El Gobierno, que se ha hecho cargo de la financiación y gestión del programa, introdujo una ley que establecía que debía proporcionarse a los niños leche líquida, comprada a agricultores de El Salvador. Se intensificaron los esfuerzos para proveer alimentos de origen nacional, y el Gobierno aumentó de manera progresiva el presupuesto para la alimentación escolar, que ahora asciende a 22 millones de USD al año.

Hoy, 1,4 millones de niños y niñas se benefician del programa, que aporta seis

productos básicos: arroz, frijoles, leche, azúcar, harina y aceite. Al igual que en Nicaragua, el Ministerio de Educación gestiona un sistema de compras muy centralizado, en el que grandes empresas mayoristas suministran la mayoría de los alimentos. Leonardo estima que aproximadamente la mitad proviene de los agricultores familiares de El Salvador a través de las grandes empresas que venden al Ministerio de Educación. Hasta hace poco, las explotaciones familiares no proporcionaban ningún alimento de manera directa a las escuelas.

En 2013, El Salvador puso en marcha la actividad de Escuelas Sostenibles. En cuanto a sus objetivos —mejora de la nutrición y vinculación de los agricultores familiares al programa de alimentación escolar— es similar a la actividad nicaragüense descrita en el capítulo anterior. No obstante, difiere de un modo significativo: está íntegramente financiada por el Gobierno. “Algo que hay que destacar de este proyecto de alimentación escolar es la fuerte voluntad política que ha demostrado el Gobierno”, dice el representante de la FAO Alan González Figueroa.



Actualmente, 1,4 millones de niños se benefician del programa de alimentación escolar, que aporta seis productos básicos: arroz, frijoles, leche, azúcar, harina y aceite.

La actividad de Escuelas Sostenibles se centra en 20 escuelas de tres municipios. Las escuelas siguen recibiendo la asignación de los seis alimentos básicos del Gobierno central, a un costo de 0,15 USD por niño y día; además, el Ministerio de Educación proporciona a cada escuela un extra de 0,10 USD por niño al día. Son las escuelas, y no el Ministerio, las que deciden cómo gastar la subvención. “Todas ellas utilizan los fondos para comprar frutas y hortalizas frescas a los agricultores locales, pero algunas también han asignado dinero para mejorar sus cocinas y comprar nuevos frigoríficos”, explica la consultora de la FAO Ana Yanira Calderón.

UNA MANERA NUEVA DE HACER LAS COSAS

Todos los lunes por la mañana, mucho antes del amanecer, tres agricultores que pertenecen a la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Tecuma (ACOPATE) cargan un camión pequeño con frutas y hortalizas frescas —tomates, calabacines, frijoles, batatas, rábanos, pepinos, plátanos, cítricos y cualquier otro alimento de temporada— y se dirigen al Centro Escolar Cantón Las Lajas, en el municipio de Izalco.

Cuando llegan a las puertas de la escuela, los niños ya han empezado a llegar. Descargan las cajas de hortalizas y frutas y las pesan con cuidado. Un profesor y el cocinero jefe comprueban la calidad de los productos y se aseguran de que los agricultores han entregado todo lo acordado en el contrato. A continuación el director escribe un cheque por la entrega y se lo da a los agricultores antes de que se vayan.

En algunas escuelas, los maestros se encargan de la entrega; en otros, los estudiantes del comité de compras de la escuela se hacen cargo de pesar las



Los agricultores de ACOPATE llevan frutas y hortalizas frescas al Centro Escolar Cantón Las Lajas.

entregas y comprobar la calidad. “Ahora tenemos una relación muy buena con ACOPATE”, explica Gladys Isabel Rey, que recientemente dejó el puesto de directora del Centro Escolar Cantón Las Lajas, pero que sigue ejerciendo como profesora allí. “Si vemos algo que no es de buena calidad, se lo decimos a los agricultores y ellos se aseguran de mejorar la calidad para la próxima entrega.”

Durante sus 11 años como directora, Gladys se sentía cada vez más frustrada por la monotonía de las comidas escolares. “Escribía informes constantemente al Ministerio de Educación en los que explicaba que los estudiantes estaban cansados de comer las mismas cosas —

recuerda—, y rogué para que nos ayudasen a crear un huerto escolar que sirviese para proporcionar alimentos y como recurso didáctico. Me alegré mucho cuando el Ministerio de Educación y la FAO vinieron a decirnos que formaríamos parte de la actividad de Escuelas Sostenibles.”

“Nos encanta la comida. Hay mucha más variedad y su sabor es mucho mejor que el de las comidas que solían darnos”, afirma Jennifer Rosas, una alumna de 15 años. Jennifer dice que ahora muchos niños van con más entusiasmo a la escuela, porque saben que van a tener una comida decente. La experiencia es similar en la escuela vecina Cantón San Isidro. Daniela Garay es una de los dos estudiantes del Comité de Compras de la escuela. Promueve una alimentación saludable entre los otros estudiantes, y ella también proporciona información de los estudiantes a la comisión. “Este proyecto ha marcado una diferencia enorme —asegura—. Todos valoran comer frutas y hortalizas de forma regular.” El director, José Manuel Guerrero, calcula que el 85 % de los niños en su escuela provienen de familias que son demasiado

pobres para proporcionar una dieta equilibrada. “Es particularmente difícil para los niños que no pueden utilizar el autobús de la escuela y tienen que ir a la escuela a pie. Algunos recorren hasta 10 kilómetros de distancia”, dice. Proporcionar una comida nutritiva una vez al día es una de las mejores maneras de garantizar que los niños asisten a la escuela.

Preparación de la comida en el Centro Escolar Cantón Las Lajas. La actividad de Escuelas Sostenibles ha ayudado a reducir los índices de absentismo.



El aumento de la asistencia en algunas escuelas ha sido impresionante. “Desde nuestro punto de vista, el proyecto ha sido todo un éxito —explica la directora de la escuela, Rhina Magdakna Chile, cuando nos reunimos para un almuerzo de trabajo con el alcalde—. Desde que comenzamos a servir frutas y hortalizas frescas, y a cambiar el menú de forma regular, la asistencia ha aumentado de cerca de un cincuenta a un ochenta por ciento.”

El municipio adolece de numerosos problemas: una enfermedad que ha arruinado los cafetales ha provocado la pérdida de puestos de trabajo; las sequías recientes han reducido el rendimiento de los cultivos, y hay una pobreza generalizada, con muchos trabajadores agrícolas que ganan menos de 5 USD al día. “Por esa razón es aún más importante que las escuelas proporcionen a los niños una buena nutrición”, dice el Alcalde de Izalco, Alfonso Guevara. Seis de las 45 escuelas del municipio se están beneficiando de la actividad de Escuelas Sostenibles.

AYUDA A LOS AGRICULTORES FAMILIARES A PROSPERAR

Varios años antes del inicio de la actividad de Escuelas Sostenibles, el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA), la agencia nacional de extensión de El Salvador, ayudó a 18 agricultores a fundar ACOPATE. “Comenzó como una especie de escuela de capacitación agraria, en la que el CENTA impartía capacitación en horticultura —explica Andrés Menjívar—. Entonces nos asesoraron sobre cómo crear una cooperativa y buscar mercados.”

Miembros de la cooperativa Asociación Tapalchucut Norte trabajando en las tierras del municipio Izalco. La cooperativa suministra productos frescos a varias escuelas.



A finales de 2013, ACOPATE ganó un contrato para proveer a varias escuelas de hortalizas y frutas frescas, cosechadas en una parcela de dos hectáreas de tierra que los miembros de la cooperativa administran conjuntamente. Si la cooperativa no dispone de la cantidad suficiente de cualquier fruta u hortaliza en particular para cumplir los contratos de la escuela, los miembros aportan lo que falte de sus explotaciones individuales.

Los ingresos de la cooperativa han aumentado alrededor de un 20 % desde que comenzó a proveer a las escuelas. Parte de dichos ingresos se reinvierten — tomates y otros cultivos ahora se cultivan en un invernadero que se ha construido recientemente— y los beneficios restantes se distribuyen entre los miembros. Sin embargo, según Andrés, se trata de algo más que de ganar dinero. “A todos nos reporta una gran satisfacción saber que estamos ayudando a mejorar la alimentación de los niños — dice—. El CENTA siempre hace hincapié en la importancia de una buena calidad, ya que son los niños quienes consumen los alimentos, así que ahora prestamos



Alejandro Melgar es el presidente de la Asociación Cooperativa de Producción Agropecuaria Tecuma (ACOPATE), que abastece a las escuelas que participan en el proyecto de Escuelas Sostenibles. Los beneficios se han utilizado para construir este invernadero.

una mayor atención a la manera en que producimos y cosechamos.”

Algunos de los agricultores con más éxito que se benefician del proyecto pertenecen a la cooperativa Las Bromas del municipio de Atiquizaya. Más de la mitad de los 45 miembros son mujeres, y entre todos cultivan aproximadamente 90 hectáreas de tierra fértil. “Hemos aumentado de manera radical nuestra producción desde que obtuvimos los contratos de suministro para siete escuelas de la zona”, explica Blanca del Carmen.



“Desde que empezamos a abastecer a las escuelas mis ingresos han aumentado en un setenta y cinco por ciento”, dice Blanca del Carmen Perdomo.

Los beneficios de la venta de productos frescos a las escuelas se dividen entre los miembros, en función de su contribución, y una parte se reinvierte en la cooperativa. En la actualidad, la cooperativa Las Bromas alquila camiones para transportar las frutas y las hortalizas a las escuelas, pero esperan ganar bastante dinero pronto para comprar un vehículo.

Además de cultivar hortalizas, que vende a través de la cooperativa, Blanca trabaja en la sede de la cooperativa, donde elabora el pan que se vende en los alrededores. “Estoy trabajando más arduamente de lo que solía, y desde que empezamos a proveer a las escuelas mis ingresos se ha incrementado en un setenta y cinco por ciento”, comenta. Tiene dos hijos, y la mayor parte del dinero extra que gana lo invierte en su bienestar y educación.

Varios de sus viejos amigos de la escuela son miembros de la cooperativa. Marlene Noemi Aguilar, que dejó la escuela cuando tenía nueve años, gana ahora suficiente para pagar la matrícula de los estudios de agronomía de su hijo en una universidad local. “Esto es lo que nos motiva a seguir mejorando nuestra producción”, dice Marlene.

Ana Luisa Rodríguez de González, que actualmente cumple su cuarto mandato como alcaldesa de Atiquizaya, cree que la actividad de Escuelas Sostenibles ha sido una de las mejores cosas que ha ocurrido en los últimos años, tanto para los agricultores locales como para los niños de las tres escuelas del municipio que han participado en la actividad. “Me encantaría que el proyecto continuase y que más escuelas se beneficiasen”, dice. Inspirada por lo que ha visto, se está planteando emprender un nuevo proyecto. Esto implicaría la capacitación de las familias más pobres en el cultivo de hortalizas, que luego podrían vender a las escuelas.

ENTRE BASTIDORES

En septiembre de 2013 se creó el Comité Técnico Nacional de Seguimiento del Programa de Alimentación y Salud Escolar con el apoyo de la Cooperación Internacional Brasil-FAO en el marco del Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar. Una indicación de la importancia que se concede al comité es que se encarga de coordinarlo la Secretaría Técnica de la Presidencia.

“Creo que uno de los grandes logros de este proyecto ha sido la forma en que los diferentes sectores están trabajando juntos —afirma Leonardo Quiroa, director del Programa de Alimentación Escolar de El Salvador—. Antes de la actividad de Escuelas Sostenibles, había solo dos ministerios involucrados en la alimentación escolar —el mío, el Ministerio de Educación, y el Ministerio de Salud.” Actualmente, tanto el Ministerio de Agricultura como el Ministerio de Finanzas y el CENTA desempeñan una función esencial en la orientación de la políticas nacionales de alimentación escolar, y todos están representados en el Comité Técnico Nacional.

Entre otras cosas, el comité ha ayudado a preparar una nueva Ley de Alimentación Escolar —durante la redacción del presente folleto todavía era objeto de estudio de los parlamentarios— y elaborado directrices de compra que fomentan vínculos más estrechos con los agricultores familiares. El comité también ha llevado a cabo una serie de estudios —por ejemplo, sobre cómo reducir la venta de comida chatarra en las tiendas escolares — y proporcionado orientación sobre la alimentación escolar para todo el país.

Los miembros del Comité Técnico Nacional no han tardado en agradecer el apoyo del Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar. “Sería imposible exagerar la importancia que ha tenido el apoyo de la Cooperación Internacional Brasil-FAO —dice Leonardo Quiroa—. Nos han ayudado constantemente a orientar nuestras actividades. No es que hayamos copiado la experiencia brasileña, sino que la hemos adaptado para que se adecuara a las necesidades y a la cultura locales.”

4. MIRADA HACIA EL FUTURO

El intercambio de conocimientos, que ha sido un componente principal del Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar y una de las claves de su éxito, ha supuesto una amplia variedad de actividades diferentes. La visita técnica a Joinville y Brusque, descrita en el primer capítulo de este folleto, fue una de las varias visitas técnicas que han permitido a profesores, funcionarios públicos y otros implicados en los programas de alimentación escolar en América Latina y el Caribe adquirir una experiencia de primera mano de las actividades de alimentación escolar del Brasil. Las visitas de campo, tanto nacionales como internacionales, los seminarios y los diálogos sobre políticas también han beneficiado a cientos de personas, al igual que diversos ejercicios de capacitación.

Los programas de alimentación escolar han proporcionado un nuevo impulso a muchos agricultores familiares.

Oralia Robles Salvador, que trabaja con el Programa de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación de El Salvador, ha tenido una experiencia de primera mano de una serie de actividades de intercambio de conocimientos. En mayo de 2014, participó en la visita técnica a Joinville y Brusque. “Como un departamento gubernamental, sentimos que hemos contado con un buen apoyo de la Cooperación Internacional Brasil-FAO, y mi visita al Brasil ayudó a dar forma a mis ideas sobre cómo tenemos que desarrollar el programa de alimentación escolar aquí”, dice. Quedó



Difusión del mensaje.

particularmente impresionada por la forma en que los municipios del Brasil organizaron la compra, el almacenamiento y la distribución de alimentos.

Oralia es una de las aproximadamente 1 500 personas que han participado en los cursos de capacitación —basados de forma parcial en la web, pero que también incluyen encuentros presenciales— gestionados por la Cooperación Internacional Brasil-FAO. Los cursos proporcionan una base completa sobre todo lo relacionado con la seguridad alimentaria y nutricional, el derecho humano a la alimentación, el uso educativo de los huertos escolares y la agricultura familiar, así como la alimentación escolar, con especial referencia a la experiencia del Brasil. Los primeros cursos de capacitación se celebraron en cinco países en 2011. Desde entonces, los cursos son cada vez más populares. En 2012, los cursos de capacitación se celebraron en 11 países de América Latina, y en 2014 se ofrecieron a ocho países latinoamericanos y tres del Caribe.

El consultor de la Cooperación Internacional Brasil-FAO Jorge Ulises González ha



©FAO/Luiza Lopes

trabajado activamente en los siete países que están aplicando la iniciativa de Escuelas Sostenibles. Ha quedado impresionado por los progresos realizados en un período de tiempo relativamente corto. “Siempre es bueno ver que los niños reciben alimentos más nutritivos, pero lo más importante es que queremos que los países cambien sus políticas para que los programas de alimentación escolar se vinculen explícitamente al abastecimiento de alimentos por parte de los agricultores familiares locales, de tal manera que fortalezcan las economías locales —dice Ulises—. “Eso es lo que estamos presenciando hoy en día en países como El Salvador y Nicaragua.”

Durante los últimos años, muchos países de América Latina y el Caribe han logrado grandes progresos en la reducción de



Comida en un comedor nuevo en la escuela primaria San Francisco de Peñas Blancas en el municipio El Tuma La Dalia. Hace dos décadas más de la mitad de la población de Nicaragua padecía hambre; hoy, menos de una de cada seis personas sufre malnutrición.

la malnutrición. Honduras, Nicaragua y Venezuela han adoptado leyes de seguridad alimentaria y nutricional basadas en el derecho humano a la alimentación. Otros países se disponen a hacer lo mismo. Entre los períodos 1990-1992 y 2012-2014, la proporción de la población de América Latina y el Caribe que padecía hambre cayó del 15,3 al 6,1 %. En el Brasil, el número de personas que pasan hambre se redujo del 14,8 % de la población a menos del 2 %. Hace dos décadas más de la mitad de la población de Nicaragua padecía hambre; hoy en día, menos del 6 % sufre malnutrición.

Diversas actividades y una serie de factores han contribuido a reducir la malnutrición. Sin duda, una de las más significativas ha sido la introducción de los programas de alimentación escolar vinculados a la agricultura familiar. Estos programas han ayudado a mejorar el estado nutricional de millones de niños y proporcionado un mercado garantizado para un número creciente de agricultores familiares. El Brasil ha tomado la delantera, y ahora muchos otros países están desarrollando rápidamente programas sostenibles de alimentación escolar. Esta es una de las grandes historias de éxito de nuestro tiempo.



Para más información

Jongjin Kim

Director, División de Cooperación Sur-Sur
y Movilización de Recursos

southsouthcooperation@fao.org

www.fao.org

Najla Veloso

Coordinadora del proyecto Fortalecimiento de los Programas
de Alimentación Escolar en América Latina y el Caribe

najla.veloso@fao.org

www.fao.org/partnerships/south-south-cooperation/es/



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura