



**Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura**

Informe de la reunión

**Foro Sub-Regional sobre la Inclusión del pescado en la alimentación escolar:
Generando una estrategia multisectorial para los países de América Central**

Panamá, Panamá, 15 de Noviembre de 2016

Preparación de este informe

Este documento contiene la versión definitiva del informe del **Foro Sub-Regional sobre la Inclusión del pescado en la alimentación escolar y compras públicas: Generando una estrategia multisectorial para los países de América Central**, celebrado en Panamá, Panamá, el 15 de noviembre del 2016, al cual asistieron 42 representantes de los Ministerios de Educación, Salud y Autoridades de Pesca y Acuicultura de países de América Central y Cuba, además de expertos internacionales y oficiales y consultores de la Organización de Naciones Unidas para Alimentación y Agricultura (FAO).

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 este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO.

© FAO, 2017

La FAO fomenta el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, imprimir y descargar el material 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 ello no implique en modo alguno que la FAO apruebe 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 dirigirse a www.fao.org/contact-us/licence-request o a copyright@fao.org.

Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización (www.fao.org/publications) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a publications-sales@fao.org.

Índice

Preparación de este informe	II
Índice	IV
i. Introducción	1
ii. Objetivos del foro	2
iii. Desarrollo del foro	2
iv. Trabajo en mesas temáticas	5
Anexo 1: Programa	11
Anexo 2. Preguntas-guia de las mesas tematicas	12
Anexo 3. Flujograma-guía de pasos sugeridos para la implementación de un programa piloto para la inclusión del pescado en la alimentación escolar as nivel territorial:.....	14
Anexo 4. Lista de participantes	15

Foro Sub-Regional sobre la Inclusión del Pescado en la Alimentación Escolar: Generando una estrategia multisectorial para los países de América Central

Ciudad de Panamá, Panamá 15 de noviembre de 2016

I. Introducción

1. El pescado es uno de los alimentos con mayores propiedades nutricionales para el adecuado desarrollo de las niñas y niños. Su composición incluye un bajo nivel calórico y lipídico, lo que contribuye a prevenir problemas de obesidad; contiene un elevado tenor proteico de alto valor biológico, así como vitaminas tanto hidrosolubles como liposolubles (A, B1, B2, B3, D y E); minerales indispensables para el desarrollo de los huesos como fósforo, calcio y otros fundamentales para el funcionamiento cerebral y hormonal como magnesio, selenio, yodo y ácido fólico, este último muy importante durante la gestación.
2. Los beneficios del consumo de pescado se extienden de forma importante en etapas posteriores del desarrollo, al ser una fuente importante de ácidos grasos poli-insaturados como los omega-3, que actúan como cardio-protectores previniendo enfermedades cardiovasculares, además de ser una fuente de proteína de alta digestibilidad y bajo contenido de grasas, lo que contribuye a combatir los crecientes problemas de obesidad también en adultos.
3. Estos beneficios para la salud hacen de los pescados y mariscos fuentes nutrimentales accesibles y de alta disponibilidad, ideales para formar parte de las dietas de los programas para el fortalecimiento de la SAN en grupos vulnerables. En este sentido, evidencias empíricas recientes en diversos países de América Latina y el Caribe demuestran que grupos de pueblos originarios de comunidades costeras, presentan condiciones nutricionales significativamente mejores que aquellas en igual condición de pobreza, ubicadas en zonas sin acceso a recursos pesqueros.
4. La FAO considera que los Programas de Alimentación Escolar (PAE) representan uno de los mecanismos más importantes de protección social para garantizar la SAN y el progresivo cumplimiento del Derecho Humano a la Alimentación, por lo que contribuye a fortalecer las capacidades institucionales y a consolidar estos programas en diversos países de la región a través de asistencia técnica, como en el caso de "*escuela sostenible*", auspiciado por la Agencia Brasileña de Cooperación.
5. Prácticamente la totalidad de los países de la región implementan programas de alimentación escolar como instrumento para garantizar a los niños en edad escolar la ingesta de alimentos saludables en cantidad y calidad suficientes al menos una vez por día. No obstante, el pescado está ausente de las dietas diseñadas para este propósito, salvo en muy contados casos como en Honduras y Brasil.

6. Varios son los factores que han incidido históricamente en la no inclusión del pescado en la alimentación escolar, entre los que destacan: i) desde la perspectiva institucional, las entidades responsables de la pesca presentan una débil articulación con las entidades encargadas de los programas de alimentación escolar; ii) existe un desconocimiento generalizado sobre las bondades nutricionales del pescado; iii) la falta de experiencia en el manejo y preparación de alimentos a base de pescado suscita dudas sobre su inocuidad en la alimentación de niños y iv) los PAE y su estructura operativa han estado tradicionalmente vinculados a los agricultores familiares, por lo que la inclusión del pescado les resulta ajeno a su experiencia y les demanda la necesidad de ampliar su red de proveedores a sectores con los que no existe vinculación.
7. Con el objeto de sensibilizar a las autoridades responsables de los PAE en los países de América Central, además de fortalecer la articulación inter-institucional de las autoridades de pesca, salud y educación, se organizó el primer Foro Sub-regional para la Inclusión del pescado en la Alimentación Escolar en la Ciudad de Panamá, el día 15 de noviembre de 2016.

II. Objetivos del foro

8. El Foro tuvo como objetivos:
 - a. Conocer ejemplos exitosos de la incorporación del pescado en PAE en países de América Latina y el Caribe, que puedan servir de referencia para posibles esfuerzos Nacionales.
 - b. Analizar la factibilidad de impulsar la inclusión del pescado en los PAE para mejorar la nutrición de infantes e inducir hábitos alimenticios más saludables, por medio de un análisis de disponibilidad de productos de la pesca y la acuicultura, así como los beneficios y posibles barreras para su incorporación a los PAE y programas de compras públicas (PCP).
 - c. Diseñar una posible hoja de ruta para la incorporación del pescado en los programas nacionales de alimentación escolar que, con un enfoque multi-sectorial, incorporen a los pequeños productores (pescadores artesanales y acuicultores de recursos limitados) a esquemas de compras públicas.

III. Desarrollo del foro

9. El “Foro Sub-Regional sobre la Inclusión del Pescado en la Alimentación Escolar: Generando una estrategia multisectorial para los países de América Central” se llevó a cabo el día 15 de noviembre de 2016 en la Ciudad de Panamá, Panamá, en instalaciones del Hotel Le Meridien, atendiendo la gentileza del Gobierno de Panamá de alojar el evento.
10. Participaron un total de 42 representantes de 11 países, así como especialistas del Centro para los Servicios de Información y Asesoramiento sobre la Comercialización de los Productos Pesqueros de América Latina (INFOPECA); de la Organización del

Sector Pesquero y Acuícola del Istmo Centroamericano (OSPESCA); del Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP) y de la Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y Agricultura (FAO).

11. La ceremonia de apertura de la reunión estuvo presidida por el Sr. Esteban Girón, Viceministro de Desarrollo Rural del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Sr. Tito Díaz, Coordinador Sub-regional de la FAO para Mesoamérica y Representante de FAO en Panamá. El Viceministro Girón agradeció a la FAO por los esfuerzos para impulsar acciones para mejorar la nutrición infantil, considerando a un sector de alta relevancia social como la pesca y la acuicultura. El Sr. Tito Díaz agradeció al Gobierno de Panamá por acoger el evento y señaló las bondades del pescado en la nutrición, además de destacar la importancia de la articulación inter-institucional en la implementación de programas de alimentación escolar, por lo que celebró la asistencia de funcionarios de las autoridades de Salud, Educación y Pesca.
12. El Oficial Superior de Pesca y Acuicultura para América Latina y el Caribe de la FAO, en su intervención para explicar los motivos, objetivos y mecánica del evento, señaló los beneficios de consumir proteínas procedentes del pescado y la importancia de este consumo en la infancia, como mecanismo para garantizar una condición nutricional adecuada para el desarrollo de los niños en edad escolar. Señaló el reto que asumieron los países en materia de SAN, en el marco de los nuevos Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y cómo los programas de alimentación escolar (PAE) representan uno de los más potentes instrumentos de política pública para alcanzarlos.
13. El Foro constó de dos momentos: el primero incluyó diversas presentaciones de contexto y temáticas (ver Anexo 1) que permitieron a la audiencia conocer tanto los esfuerzos que en materia de alimentación escolar se realizan en la sub-región, como aspectos técnicos sobre efectos nutricionales de la inclusión del pescado en la dieta infantil; tecnologías de bajo costo para la preparación y conservación de alimentos a base de pescado y sobre campañas de comunicación e introducción del pescado en segmentos de la población vulnerables.
14. La Sra. Vera Boerger, Oficial de Tierras y Aguas para Mesoamérica de la FAO, en conjunto de la Sra. Najla Veloso, Coordinadora del proyecto Fortalecimiento de Políticas de Alimentación Escolar en el ámbito de La América Latina y Caribe Sin Hambre 2025 de la FAO, expusieron la ponencia *“Los Programas de Alimentación Escolar y Compras públicas en ALC: casos de éxito”*. Hicieron una descripción sintética de las acciones enmarcadas en el Proyecto auspiciado por la Cooperación Brasil-FAO GCP/RLA/180/BRA *“Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en la*

América Latina y el Caribe”, que tiene como objetivo contribuir en el desarrollo y fortalecimiento de políticas públicas locales de alimentación escolar con enfoque en el derecho humano a la alimentación, por medio de la oferta de alimentación adecuada, saludable, sistemática, universal y sostenible en las escuelas. Describieron los importantes avances que han permitido consolidar los PAE en territorios de alta vulnerabilidad en países de América Central.

15. El Sr. Jogeir Toppe, Oficial de Industria Pesquera de la FAO y la Sra. Graciela Pereira, especialista en la materia del INFOPESCA, ofrecieron la ponencia *“Tecnología de alimentos de pescado al alcance de los programas de alimentación escolar: ejemplos y oportunidades en América Latina”*. Destacaron la oportunidad que representan los productos pesqueros para garantizar un adecuado desarrollo en niños en edad escolar. Presentaron métodos diversos de procesamiento y conservación de fácil acceso, entre los que destacaron el seco-salado; el ahumado y la preparación de croquetas y restructurados de pescado. En todos los casos se ejemplificaron presentaciones que eliminan riesgos como el que representan las espinas.
16. La Dra. Luz Marcela López Martínez, médico de la Secretaría de Salud del Estado de Jalisco, México, compartió su experiencia titulada *“Inflamación celular y dislipidemias en escolares de Zapopan, Jalisco, México: reversión a través de la ingesta sistemática de pescado”*, a través de la cual presentó evidencias de reversión prácticamente total de patologías asociadas a la malnutrición, con la inclusión sistemática de pescado en la dieta infantil. Señaló que la inflamación celular generada por un desbalance en la relación de ácidos grasos (AA/EPA), se convierte en un importante precursor de diabetes juvenil. La incorporación del pescado en diversas formas, en la dieta de escolares con esta condición, fue determinante para revertir tanto la inflamación celular, como los niveles de colesterol y triglicéridos en escolares de Jalisco México.
17. La Lic. Gabriela Mejicano, del INCAP, hizo una presentación sobre las *“Experiencias en el desarrollo de estrategias educativas para promover consumo alimentario en el ámbito escolar”*. Con una breve reseña del INCAP y su historia en desarrollo y formación de recursos humanos en América Central, describió el proyecto Mesoamericano de Fruticultura II – PROMEFRUT II, a través del cual se promovió de manera exitosa el consumo de frutas. De igual forma, presentó el programa ¡Pilas! E hizo una descripción del curso virtual para fortalecimiento estrategia de escuelas saludables en Guatemala, poniendo a disposición de los participantes, las experiencias y el material didáctico y de difusión empleado en las campañas.
18. La experiencia del *“Programa A Comer Pescado de Perú”*, fue presentada por el Sr. Juan Carlos Crespo Cheneffusse de la Unidad de Gestión Estratégica y Evaluación de

este programa del Ministerio de Producción de Perú. Se describieron los principales pilares del programa, que incluyen aspectos comunicacionales, de educación nutricional y de incremento en la disponibilidad y acceso al pescado en zonas donde tradicionalmente no se consume pescado. La presentación evidenció impactos muy positivos en el consumo de pescados y mariscos en poblaciones rurales y una serie de externalidades positivas generadas de la articulación con centros escolares.

19. Como última exposición en esta etapa del Foro, el Sr. Mario González Recinos, Director Regional de OSPESCA, junto con la Sra. Norma Sinay, consultora del INCAP, expusieron las *“Experiencias de OSPESCA en el estímulo al consumo de pescado en América Central”*. En una primera parte, el Sr. González comentó las estrategias nacionales que ha impulsado OSPESCA en los países que integran a la Organización, para incrementar el consumo nacional de productos pesqueros. En una segunda parte, la Sra. Sinay presentó el proyecto promovido por OSPESCA con los auspicios de la Unión europea, con el apoyo técnico del INCAP, que permitió formular una galleta elaborada con al menos 5% de proteína de pescado, para la alimentación infantil. El Director de OSPESCA señaló las gestiones que la Organización que dirige, realiza actualmente para dar carácter de bien público al producto descrito, para ampliar el beneficio de este desarrollo tecnológico, sin fines de lucro.

IV. Trabajo en mesas temáticas

20. Un segundo momento del foro fue destinado a la reflexión colectiva temática en mesas de trabajo, para lo cual se invitó a los participantes a conformar 4 grupos que abordaron temas relacionados con: Abastecimiento de productos pesqueros; aspectos legislativos e institucionales; aspectos relacionados con inocuidad, preparación de alimentos y nutrición, y aspectos relacionados con la organización de los productores como proveedores del Estado. Para cada tema se proporcionaron una serie de preguntas-guía de la reflexión. El objetivo fue proponer una hoja de ruta para establecer un proyecto piloto a nivel territorial para incorporar productos de la pesca y la acuicultura en la alimentación escolar.
21. La interacción de representantes de las entidades gubernamentales responsables de la salud, la educación y la pesca, permitió ofrecer una mirada multi-sectorial a los problemas y a las oportunidades, identificando posibles limitantes y proponiendo soluciones. El objetivo de los proyectos piloto será generar lecciones aprendidas para el escalamiento del proyecto a un programa eventualmente nacional, amparado por la política pública y el marco legal de cada país. La dinámica de las mesas se presenta en el Anexo 2.

V. Conclusiones generales

22. Después de la reflexión grupal se ofrecieron al pleno los resultados de la discusión por mesa temática para su enriquecimiento. Las exposiciones se centraron en limitantes y en propuestas de solución identificadas, que a continuación se desglosan por mesa temática:

23. Oferta, abastecimiento y distribución de productos pesqueros:

Limitante	Propuesta de solución
Carencia de un sistema de registro que permita conocer el volumen y la estacionalidad de la oferta de pescado a nivel de micro-región.	Realizar un muestreo o censo de productores (pescadores y acuicultores) en el territorio pre-seleccionado, para conocer oferta disponible durante el año y distancia a los puntos de desembarque y/o centros de cultivo.
Carencia de información relacionada con la calidad e inocuidad de los productos ofertados	Apoyarse en el muestreo o censo de productores, además de en el Gobierno Municipal o la autoridad de salud, en su caso, para identificar las condiciones de producto y las necesidades de mejora.
Carencia de un sistema de información de precios que permita presupuestar y planificar oportunamente	Establecer contratos semestrales o anuales con los productores para fijar precios con intervalos que garanticen estabilidad en las finanzas del proyecto
Carencia de infraestructura básica para el acopio y conservación del producto por parte de los productores	Promover la entrega en fresco (mismo día) sincronizado con la incorporación en dieta del día; condicionar en el contrato la habilitación de infraestructura básica de acopio con buenas prácticas de manipulación.

24. Aspectos legislativos, institucionales y de política para implementar un PAE asociado a compras públicas:

Limitante	Propuesta de solución
En algunos países no se cuenta con una Ley de Alimentación Escolar que garantice este derecho.	Dado que en todos los países al menos el marco legal está en construcción, es importante impulsar en la práctica, desde el territorio, acciones como proyectos piloto que generen evidencias de los beneficios y el potencial del pescado en la alimentación escolar para incidir en su incorporación.
Se evidencia una falta de articulación entre	Importante crear grupos de trabajo inter-

las instituciones encargadas de la alimentación escolar (educación o salud) y pesca, lo que dificulta el trabajo conjunto.	institucionales para sensibilizar a las entidades no relacionadas con la pesca sobre su relevancia social y nutricional y para abordar conjuntamente las limitantes y aprovechar las oportunidades.
Los programas de alimentación escolar ligados a compras públicas son tradicionalmente con organizaciones de agricultores familiares, en los cuales no se incluye a pescadores o acuicultores.	Muchos agricultores familiares son también acuicultores. Es importante acercarse también a las organizaciones de pescadores para incorporarlos en el padrón de proveedores de los PAE.
La gobernanza local de los programas de alimentación escolar es débil y muchas veces reticente al cambio o innovación	Es fundamental revisar, fortalecer o en su caso crear, los comités locales de alimentación escolar, sensibilizando sobre los beneficios nutricionales de la inclusión del pescado. Es importante involucrar a los actores de la pesca y la acuicultura organizados.
En algunos países no se cuenta con una legislación que norme las compras institucionales específicas para los PAE	Si bien es deseable contar con un marco legal sobre las compras públicas, esto no debería ser un obstáculo para que, a través de un comité local se formule un reglamento que dé transparencia y se enmarque en la legislación general de adquisiciones del Estado o de los gobiernos locales.

25. Nutrición, Inocuidad y preparación de alimentos con pescados y mariscos:

Limitante	Propuesta de solución
Existe una percepción generalizada de que el pescado presenta muchos riesgos por la presencia de espinas y por ser altamente perecedero.	Es fundamental diseñar, como parte de un proyecto piloto, una campaña integral de orientación, en la cual se incluyan aspectos de educación nutricional; de preparación de alimentos simples y de acuerdo con la cultura local; además de métodos básicos de conservación acordes con las condiciones y posibilidades locales. Existe una amplia gama de posibilidades de preparación y diversidad de especies adecuadas, que han sido validadas en distintos medios y culturas.
Existe desconocimiento sobre formas de preparar los productos de la pesca y la acuicultura, principalmente en las escuelas. Se percibe como alimento complejo para preparar.	
No existe experiencia en procesos de inspección simple (organolépticos) para garantizar la inocuidad del pescado que se ofrece al PAE	El programa de capacitación debe incorporar entrenamiento a nivel de madres de familia, profesores/as, personal de preparación de alimentos y miembros del comité local de

	alimentación escolar, en técnicas organolépticas para garantizar la inocuidad de pescados y mariscos.
En algunos territorios los niños no han tenido oportunidad de comer pescado y consecuentemente existe la barrera cultural	El proyecto piloto debe incluir una dimensión de educación nutricional tanto para madres de familia como para niños en edad escolar, poniendo énfasis en mecanismos de aceptación del pescado por parte de los niños. Esto incluye degustaciones de platillos adaptados a la cultura local.
Las especies comúnmente encontradas en el mercado son en general costosas o superan las posibilidades del presupuesto para adquisición de alimentos del PAE	Es importante hacer un mapeo de las especies micro-regionalmente disponibles, su disponibilidad en el año y su precio. Existe una amplia variedad de especies que son poco apreciadas en comparación con las más tradicionales, cuya baja demanda les hace muy baratas, son de excelente calidad nutricional y se prestan bien para la inclusión en la dieta infantil. Por otro lado, al establecer contratos con productores organizados, principalmente acuicultores, es factible obtener precios accesibles durante todo el año.

26. Organización, asociatividad y registro de productores como proveedores del Estado

No se cuenta con un registro de productores ni se conoce el nivel de implementación de buenas prácticas de manipulación post-cosecha del pescado	Es fundamental, como parte de las acciones que definirán los sitios de proyecto, realizar un mapeo de actores, fundamentalmente productores para contar con un registro en el proyecto. El mapeo deberá aprovechar la oportunidad para identificar brechas en el manejo adecuado del producto, para alimentar la estrategia de fortalecimiento de capacidades.
La mayoría de los productores no cuenta con facturas o recibos formales para la venta de su producto	Una de las externalidades positivas de un proyecto piloto es el apoyo para la formalización de los pequeños productores, ya sea en lo individual o en lo colectivo, para poder ser parte de los proveedores del proyecto/programa. Al ser una condición para formar parte del padrón de proveedores, se convierte en un

	aliciente.
En muchos países los pescadores y acuicultores trabajan de forma independiente y su producción es baja	Uno de los beneficios de un proyecto piloto o programa de inclusión del pescado en los PAE, es la organización de los productores (pescadores/acuicultores) en asociaciones o conglomerados que sumen sus producciones individuales, lo que les da acceso a mercados seguros y les permite también acceder a capacitación. Las autoridades de la pesca deben asumir la responsabilidad de apoyar su organización.
La mayoría de pequeños productores no cuentan con facilidades para acopiar y transportar producto	La habilitación de espacios de acopio y medio de transporte pueden ser condicionantes para la inclusión de las organizaciones de productores en el padrón de proveedores del estado, lo que significará un aliciente para este esfuerzo; no obstante en la mayoría de los casos será importante la intervención, al menos parcial, del Estado en el proyecto piloto para dotar de la infraestructura básica.
En muchos casos los productores carecen de una cultura asociativa que dificulta su organización	Al ser una condicionante la asociatividad para la venta, se convierte en un aliciente; más aún, otra externalidad positiva de los proyectos piloto, es el fomento de la cooperación y la asociación entre productores a través del programa integral de capacitación del mismo.

VI. Recomendaciones

27. Del plenario final se desprendieron recomendaciones generales; así como una guía básica de los pasos a seguir para la implementación de un proyecto piloto para la inclusión de productos pesqueros en los PAE. Las recomendaciones se enuncian a continuación y la guía se presenta en el Anexo 3 del presente informe.

- Se recomienda que las autoridades de pesca/acuicultura, de salud y de educación en los países, conformen grupos de trabajo inter-institucionales para el análisis de condiciones territoriales, el diseño y la implementación participativa de proyectos piloto de inclusión del pescado en la alimentación escolar, como base para la eventual creación e implementación de programas nacionales.
- La incidencia de las políticas de alimentación escolar; así como el diseño e implementación de proyectos piloto de inclusión del pescado a nivel territorial, debe hacerse indispensablemente con la participación protagónica de la comunidad local y, particularmente, con la comunidad escolar a quienes van destinados los beneficios.

- Se recomienda crear comités locales de alimentación escolar, o bien incorporar a los existentes a un representante de la autoridad pesquera. Este órgano será el instrumento de gobernanza a nivel territorial del proyecto o eventualmente del programa, mientras que el representante de la autoridad pesquera podrá servir de enlace directo con los productores-proveedores. El comité deberá incorporar, deseablemente, algún especialista en nutrición.
- Las compras de productos de la pesca y la acuicultura para los PAEL deberían beneficiar a los productores locales; por lo que los circuitos cortos de comercialización deberán privilegiarse a través de la identificación, selección y adquisición de productos del propio territorio donde se ubican los centros escolares.
- Se recomienda focalizar los esfuerzos primarios para un proyecto piloto de inclusión del pescado en el PAE, en territorios de alta marginalidad, donde una proteína de alta calidad como el pescado, puede hacer una diferencia positiva en el corto plazo.
- Es altamente deseable generar una línea de base de la condición nutricional de la comunidad-objetivo, para poder evaluar el impacto de la intervención *expost*.
- Se recomienda analizar el marco legislativo nacional vigente relacionado con el derecho a la alimentación y la alimentación escolar, para gestionar la incorporación del pescado en los PAE. Es en este sentido que cobra alta relevancia la inclusión del Poder Legislativo en las discusiones y trabajos relacionados con el tema.
- Se recomienda incorporar en los programas educativos de todos los niveles, aspectos de educación nutricional con la inclusión de los beneficios del consumo de pescado. En la educación primaria inducirá cambios de hábitos hacia una alimentación más saludable.
- Es instrumental en el éxito de un proyecto piloto de inclusión del pescado en los PAE, diseñar una estrategia integral de orientación comunitaria y de capacitación de profesores, productores y autoridades locales, de tal manera que la inocuidad y la calidad nutricional estén garantizadas.
- Es fundamental desarrollar un catálogo de especies, presentaciones y platillos de simple preparación, acordes con la cultura local.
- Los PAE asociados a compras públicas pueden constituirse en un importante motor de la economía y el desarrollo territorial, en virtud de la multiplicidad de beneficios en materia de organización y formalización de productores, fortalecimiento de capacidades, creación de mercados garantizados; acceso a crédito y en general, derrama económica local. Por lo anterior se recomienda la inclusión de los pescadores artesanales y los acuicultores de recursos limitados en estos sistemas, con lo que la cobertura de beneficios se expandirá sustancialmente en territorios rurales.

ANEXO 1: PROGRAMA

AGENDA		
Hora	Actividad	Ponente
9:00	<ul style="list-style-type: none"> - Acto de Inauguración: Palabras del Viceministro de Agricultura de Panamá y del Coordinador Sub-regional para Mesoamérica y Representante de FAO en Panamá. - Palabras del Oficial Superior de Pesca y Acuicultura para América Latina y el Caribe de FAO 	-Sr. Esteban Girón. -Sr. Tito Díaz. -Sr. Alejandro Flores Nava
9:30	Los Programas de Alimentación Escolar y Compras públicas en ALC: casos de éxito.	Vera Boerger, FAO
10:00	Tecnología de alimentos de pescado al alcance de los programas de alimentación escolar: ejemplos y oportunidades en AL	Jogeir Toppe, FAO y Graciela Pereira, INFOPECA
10:30	Coffee Break	
10:45	Inflamación Celular y Dislipidemias en Escolares de Zapopan, Jalisco, México: Reversión a través de la ingesta sistemática de pescado.	Dra. Luz Marcela López Martínez, Secretaría de Salud de Jalisco, México.
11:15	Esfuerzos del INCAP en desarrollo de tecnologías accesibles para productos derivados del pescado para la alimentación infantil	Lic. Gabriela Mejicano, INCAP
11:45	Programa A Comer Pescado de Perú	Sr. Juan Carlos Crespo Cheneffusse. Unidad de Gestión Estratégica y evaluación- A comer pescado.
12:15	Experiencias de OSPESCA en el estímulo al consumo de pescado en América Central	Lic. Mario González Recinos, Director Regional
12:45	Almuerzo	
13:45	Trabajo en mesas temáticas	
15:30	Presentación de hojas de ruta y declaratoria	Relatores de Mesa Temática
15:30	Mensaje sobre pasos a seguir y clausura	FAO

Anexo 2. Preguntas-guía de las mesas temáticas

Mesa A. Oferta, abastecimiento y distribución de productos pesqueros:

- a. ¿Existe suficiente oferta durante todo el año de productos pesqueros y acuícolas en condiciones de calidad, precio accesible e inocuidad, en las zonas-objetivo de un posible programa piloto?
- b. ¿Existe o es factible contar con un sistema de abasto regular de productos pesqueros y acuícolas en condiciones idóneas para su inclusión en los PAE y PCP?
- c. ¿Se cuenta con, o es factible habilitar infraestructura básica para acopiar, conservar y procesar productos de la pesca y la acuicultura, destinados a los PAE y PCP en las zonas-piloto?
- d. ¿Existe o es factible contar con infraestructura de preparación de alimentos en escuelas-piloto?
- e. ¿Qué instancias deberían encargarse, sinérgicamente, de preparar un plan de articulación a nivel territorial, para habilitar la infraestructura básica y garantizar el abasto regular para implementar un programa-piloto?

Mesa B. Aspectos legislativos, institucionales y de política para implementar un PAE asociado a PCP:

- a. ¿Qué gestiones oficiales son necesarias para establecer un grupo de trabajo orientado a formular e implementar un PAE y de PCP con inclusión de productos pesqueros y acuícolas?
- b. ¿Qué información, revisión legislativa y de competencias institucionales es requerida para promover la creación de un PAE y PCP con inclusión de productos pesqueros y acuícolas?
- c. ¿Qué criterios técnicos deben adoptarse para identificar comunidades/territorios donde pueda pilotarse el PAE/PCP?

d. ¿Cuáles son las gestiones/pasos necesarios para la adopción oficial del PAE/PCP-pescado?

e. ¿Qué enmiendas a la legislación vigente son necesarias para incorporar a los pescadores artesanales y acuicultores rurales (Acuicultores de la micro y pequeña empresa) a un PAE/PCP?

f. ¿Qué instituciones deberán tener a cargo garantizar la inspección de calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en un PAE/PCP-pescado?

Mesa C. Nutrición, inocuidad y preparación de alimentos con pescados y mariscos:

a. ¿Qué especies serían las más adecuadas nutricionalmente y en términos de disponibilidad y relación precio/calidad para un PAE/PCP-pescado?

b. ¿Cuáles son las presentaciones (incluyendo reestructurados de pescado), formas más simples de cocinar, frecuencia de consumo semanal y combinaciones para contar con la mejor oferta nutricional de los pescados y mariscos en un PAE/PCP-pescado, considerando niños en edad escolar a nivel primaria?

c. ¿Existen normas establecidas para garantizar la manipulación, calidad e inocuidad del pescado en un eventual PAE/PCP?

d. ¿Existe un programa de capacitación en buenas prácticas de manejo post-captura/post-cosecha, manipulación y preparación de pescados y mariscos para un PAE/PCP?

e. ¿Existen guías para la supervisión regular de calidad e inocuidad en comedores escolares?

f. ¿Existen líneas de base del estado nutricional, que sirvan para evaluaciones ex-post del impacto de un eventual PAE/PCP-pescado?

Mesa D. Organización, asociatividad y registro de productores para garantizar la oferta regular de pescados y mariscos en las comunidades/territorios.

a. ¿Existen organizaciones de productores debidamente registrados o con

factibilidad de integrar un padrón de proveedores del PAE/PCP en el/los territorios?

b. ¿Qué mecanismos es necesario gestionar/implementar para incluir a los micro-productores de los beneficios del PAE/PCP?

c. ¿Existe un programa de capacitación para proveedores de un PAE/PCP-pescado?

d. ¿Cuáles podrían ser los mecanismos de fijación de precios que garanticen comercio justo en un PAE/PCP-pescado en los territorios/comunidades?

e. ¿Existen mecanismos en las comunidades/territorios para facilitar el acopio y eventual conservación de productos de la pesca y la acuicultura?

Anexo 4. Lista de participantes

BELICE

Beverly Wade
Directora de Pesca
Ministerio de Agricultura y Pesca de Belice

CHILE

Raúl Súnico
Subsecretario
Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

Daniel Pizarro
Asesor Ministerial
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo

COSTA RICA

Norjelens Lobo Vargas
Departamento de Mercadeo
Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura

Rosa Adolio Cascante
Director de Programas de Equidad
Ministerio de Educación Pública

CUBA

Luis Orlando Paz López
Viceministro Primero
Ministerio de la Industria Alimentaria

Raidel Borroto Vejerano
Especialista principal de pesca de la Dirección
de Regulaciones Pesqueras
Ministerio de la Industria Alimentaria

GUATEMALA

Carlos Marín
Director de Normatividad de Pesca y
Acuicultura
Ministerio de Agricultura, Ganadería y
Alimentación

Mario Domingo Morales
Director de la Dirección general de
Fortalecimiento a la Comunidad Educativa
Ministerio de Educación

HONDURAS

Julian Suazo Cervantes
Asesor del despacho Ministerial
Secretaría de Agricultura y Ganadería

Mélida Cecilia Maradiaga Torres
Programa de Alimentación Escolar
Subsecretaría de Integración Social
Secretaría de Desarrollo e Inclusión Social

Lourdes Concepción Cartagena Gómez
Directora General de Servicios Educativos
Ministerio de Educación

MEXICO

Luz Marcela López
Médico Adscrito al CS Constitución Zapopan,
Jalisco
Secretaría de Salud

NICARAGUA

Edward Jackson
Vicepresidente Ejecutivo
Instituto Nicaragüense de la Pesca y
Acuicultura

Natalia Sequeira
Responsable de Oficina de Soberanía y
Seguridad Alimentaria y Nutricional del
Programa Integral de Nutrición Escolar
Ministerio de Educación

PANAMA

Zuleika Pinzón
Administradora General
Autoridad de los Recursos Acuáticos de
Panamá

Katia Bonilla
Secretaría Nacional de Descentralización

Juan Alarcón
Funcionario
Ministerio de Educación

PERU

Juan Carlos Crespo
Responsable Unidad Gestión Estratégica y
Evaluación
Programa A Comer Pescado
Ministerio de la Producción

INFOPECSA

Graciela Pereyra
Directora
Centro para los servicios de información y
asesoramiento sobre la comercialización de
los productos pesqueros de América Latina

INCAP

Gabriela Mexicano
Investigadora
Instituto de Nutrición de Centroamérica y
Panamá

OSPESCA

Mario González Recinos
Director Regional

Norma SINAY
Consultora Regional

FAO

Alejandro Flores
Oficial Superior de Pesca y Acuicultura para
América Latina y el Caribe

John Jorgensen
Oficial de Pesca y Acuicultura para
Mesoamérica

Jogeir Toppe
Oficial de la Industria Pesquera

Vera Boerger
Oficial de Tierras y Agua para Mesoamérica

Dina López
Oficial de Cooperación de la Oficina Regional
de la FAO para América Latina y el Caribe

Javier Villanueva García Benítez
Consultor en Pesca de la Oficina Regional de la
FAO para América Latina y el Caribe

Carlos Pulgarin
Consultor en Pesca y Acuicultura para
Mesoamérica

Najla Veloso Sampaio Barbosa
Proyecto FAO GCP RLA/180/BRA
Fortalecimiento de Políticas de Alimentación
Escolar en el ámbito de La América Latina y
Caribe Sin Hambre 2025

Erika Pinto
Representante Asistente de la FAO en Panamá

I7115ES/1/04.17