UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA

ASISTENCIA TÉCNICA EN VALOR AGREGADO A ALIMENTOS DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE FAO EN LA MANCOMUNIDAD MUNASBAR EN SAN NICOLÁS, SANTA BÁRBARA.

PRESENTADO POR:

WILLIANS DAVID INTERIANO MEJÍA

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADA

CATACAMAS, OLANCHO HONDURAS, C.A

FEBRERO, 2018

ASISTENCIA TÉCNICA EN VALOR AGREGADO A ALIMENTOS DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE FAO EN LA MANCOMUNIDAD MUNASBAR EN SAN NICOLÁS, SANTA BÁRBARA

PRESENTADO POR:

WILLIANS DAVID INTERIANO MEJÍA

EMERSON MARTÍNEZ M.Sc.

Asesor Principal

TRABAJO PROFESIONAL SUPERVISADA

PRESENTADA A LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA COMO REQUISITO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIADO EN TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

CATACAMAS, OLANCHO HONDURAS, C.A

FEBRERO, 2018

ACTA DE SUSTENTACION

COMISIÓN INTERVENTORA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA
COORDINACIÓN CARRERA TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE

PRACTICA PROFESIONAL SUPERVISADA

Reunidos en el Salón de Reforma Curricular de la Universidad Nacional de Agricultura: **MSc. EMERSON JOSUE MARTINEZ, Lic. PABLO ANTONIO PEREZ,** Miembros del Jurado Examinador de Trabajos de P.P.S.

EL estudiante **WILIANS DAVID INTERIANO MEJIA** del IV Año de la Carrera de Tecnología Alimentaria, presentó su informe.

"ASISTENCIA TECNICA EN VALOR AGREGADO A ALIMENTOS DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE FAO, EN LA MANCOMUNIDAD MUNASBAR EN SAN NICOLAS, SANTA BARBARA."

El cual, a criterio de los examinadores, Aprobó este requisito para optar al título de Licenciado en Tecnología Alimentaria.

Dado en la ciudad de Catacamas, Olancho, a los un día del mes de marzo del año dos mil dieciocho.

2012061774 CUNAH

M.Sc. EMERSON JOSUE MARTINEZ
Consejero Principal

Lic. PABLO ANTONIO PEREZ
Examinador

DEDICATORIA

A mi **Dios todo poderoso** por ser mi fortaleza en todo momento, por ser mi refugio y mi amparo en los momentos más difíciles de mi vida, por eso y muchas cosas más es que dedico primeramente mi estudio y trabajo al **divino creador del universo**.

A mis padres **Wilfredo Interiano** y **Rodin Mejía Reyes**, por brindarme ese apoyo incondicional y siempre estar para darme aliento en todo momento y por ser la razón principal de lograr este logro.

A mis hermanos **Julissa Interiano**, **Claudia Interiano**, **Eduardo Interiano**, **Francis Interiano** y a mi hermano paterno **Wilfredo Castellón**, por brindarme su apoyo en todo momento.

A mi abuela materna **Ilda reyes paz** (**Q.D.D.G**) por guiar mi vida en todo momento y por bellos consejos, por ser mi razón de ser, un abrazo fuertemente hasta el cielo, sé que si estuvieran aquí celebrara este logro conmigo más que nadie.

A mi tía **Osiris Mejía** y su esposo **Héctor Antonio Mejía**, por apoyarme en todo momento, y por cada uno de esos consejos brindados en esta larga trayectoria.

A mis tíos y tías, primos, cuñados, y demás familiares, que de una u otra forma me apoyaron para lograr mis objetivos.

AGRADECIMIENTOS

En el presente trabajo, primeramente, agradezco a **Dios todopoderoso** por haberme permitido lograr mis objetivos que antes solo eran un sueño y hoy son una realidad.

A mis padres **Wilfredo Interiano** y **Rodin Mejía Reyes**, por su confianza puesta en mí y saber que lograría mis metas, por su apoyo incondicional que me han brindado en cada etapa de mi vida, gracias por ese amor que me han brindado siempre, gracias por creer en mí, por sus consejos y por estar siempre para mí.

A mis hermanos **Julissa, Claudia, Eduardo, Francis y Wilfredo**, todos de apellido **Interiano Mejía**, gracias por su apoyo y por sus consejos brindados en todo momento.

A la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA**, mi alma mater por darme la gran oportunidad de estudiar y ser un profesional.

A la mancomunidad **MUNASBAR** por permitir realizar mi trabajo profesional con ellos y por haber obtenido una gran experiencia, Dios les bendiga.

A mi asesor principal **Emerson Martínez** por su apoyo, esfuerzo y dedicación, quien, con su conocimiento, experiencia y su paciencia me han ayudado para poder culminar mi informe.

A todos mis amigos, colegas y compañeros de cuarto y de aula, gracias por su apoyo y por sus consejos, sé que no fue fácil, pero lo logramos: keny Andrade, Edwin Gómez, Grazia

Vásquez, Génesis Escoto, Monserrat Cuestas, Joaquín Díaz, Arle Alonzo, Andrea Cerrato, Darlin Gonzales

A mis grandes amigos **Josué Jacobo López**, **Mateo Orlando Briones**, **Joel Levi López**, por su sincera amistad y por su apoyo incondicional en todo momento y por cada consejo brindado.

A todos mis compañeros de la carrera de Tecnología Alimentaria que estuvieron conmigo en las buenas y malas, infinitas gracias por su apoyo.

CONTENIDO

Pág.

ACTA DE SUSTENTACION i

DEDICATORIA ii

AGRADECIMIENTOS iii

LISTA DE FIGURAS vii

LISTA DE ANEXOS vii

RESUMEN vii

I. INTRODUCCIÓN 1

II. OBJETIVOS 2

2.1 Objetivo General: 2

2.2 Objetivos específicos: 2

III. REVISION DE LITERATURA 3

3.1 Honduras y la FAO. 3

3.2 Apoyando las prioridades de desarrollo de Honduras. 3

3.3 Fortaleciendo marcos institucionales para la seguridad alimentaria 4

3.4 El Derecho Humano a una Alimentación Adecuada (DHAA). 4

3.5 Llevar a la práctica el derecho de la alimentación 5

3.6 Principales elementos del derecho a la alimentación adecuada 6

3.7 Responsabilidades y exigibilidad del DHAA por la sociedad 6

3.8 Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) 7

3.8.1 Conceptos y fundamentos de la SAN 7

3.8.2 La dimensión alimentaria 8

3.8.3 La dimensión nutricional 8

3.8.4 Pilares fundamentales de la SAN 8
3.9 Programas de Alimentación Escolar, experiencia Brasil 9
3.10 Objetivos y Dimensiones de los Programas de Alimentación Escolar 10
3.10.1 Dimensiones del Programa de Alimentación Escolar 10
3.11 Avances y desafíos de la alimentación escolar en Brasil 10
3.12 El modelo de Escuelas Sostenibles 11
3.13 Los hábitos alimentarios y sus orígenes 11
3.14 Tabúes alimentarios 12
3.15 Patrón Cultural de Alimentación Latino Americano 13
3.15.1 Los patrones culturales alimenticios 13
3.15.2 Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia 13
3.16 Unidad Técnica de Seguridad Alimentaria y Nutricional. 13
3.16.1 La Unidad Técnica de Seguridad Alimentaria y Nutricional (UTSAN): 14
3.17 Honduras aprueba Ley de Alimentación Escolar 14
3.17.1 Programa de Alimentación Escolar bajo un modelo sostenible 15
3.17.2 Derecho a la Alimentación Adecuada 16
3.17.3 Alimentación escolar y en Plan SAN CELAC 16
IV. MATERIALES Y METODOS. 17
4.1 Ubicación 17
4.2 Materiales y equipo 18
4.3 Metodología 18
V. RESULTADOS 21
VI. CONCLUSIONES 25
VII. RECOMENDACIONES 26
VIII. BIBLIOGRAFÍA 27
ANEXOS 29

LISTA DE FIGURAS

Pág.

Figura 1. Mapa de ubicación de practica profesional**.**..... 17

Figura 2. Componentes de la metodología desarrollada. 19

LISTA DE ANEXOS

Pág.
Anexo 1. Capacitación en seguridad alimentaria nutricional. 30
Anexo 2. Capacitación en inocuidad de alimentos. 31
Anexo 3. Capacitación en calidad de alimento. 32
Anexo 4. Capacitación en proceso de alimentos**.** 33
Anexo 5. Trifolio de lavado de manos. 34

Interiano Mejía, WD.2018. Asistencia técnica en valor agregado a alimentos del programa alimentación escolar de FAO en la mancomunidad MUNASBAR en San Nicolás, Santa Bárbara. Práctica profesional supervisada Lic. En tecnología alimentaria, Universidad Nacional de Agricultura, Catacamas, Olancho, Honduras. 46 pág.

RESUMEN

La práctica profesional supervisada fue realizada en la mancomunidad MUNASBAR, la cual se encuentra ubicada en el departamento de Santa Bárbara, en el municipio de San Nicolás, a 10 km del desvió que conduce a pito solo. El objetivo principal de la práctica fue fortalecer capacidades técnicas en valor agregado a alimentos del programa alimentación escolar a involucrados. La cual se llevó a cabo mediante una serie de capacitaciones en temas de interés como ser inocuidad, calidad, seguridad alimentaria y nutricional y proceso de alimentos, y una serie de talleres de procesamiento para darle valor agregado a los alimentos que se consumen y un mayor aprovechamiento a los mismos, brindando así una mayor variabilidad de estos alimentos. Dichas capacitaciones fueron dirigidas a madres de familias de las diferentes comunidades que atiende la mancomunidad MUNASBAR. En total se capacitó un total de sesenta y cinco personas que pertenecen a los municipios de la región sur oeste que atiende la mancomunidad.

Palabras claves: Calidad, Inocuidad, Seguridad alimentaria nutricional.

I. INTRODUCCIÓN

En términos de desnutrición infantil, la región centroamericana ha presentado grandes avances en las últimas décadas. Sin embargo, aún hay países en los que la prevalencia de desnutrición crónica es considerablemente alta y afecta principalmente a los sectores más pobres, en especial en las zonas rurales. Para abordar los problemas de malnutrición todos los sectores que participan en los sistemas alimentarios deben estar a la altura de los desafíos que imponen mejorar la dieta y proveer de alimentos suficientes, nutritivos, saludables y accesibles a toda la población. La malnutrición es contraria al derecho humano a la alimentación adecuada y la salud, y a su vez significa un alto costo para el individuo, la familia, los sistemas de salud y la sociedad en general (FAO & OPS, 2017).

El trabajo profesional supervisado se desarrolló en la mancomunidad MUNASBAR, brindando asistencia técnica en seguridad alimentaria nutricional, buenas prácticas de manufactura, calidad de los alimentos, proceso de transformación de los alimentos, con el objetivo de fortalecer las capacidades técnicas en valor agregado a los alimentos del programa de alimentación escolar de FAO en San Nicolás, Santa bárbara.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General:

Fortalecer las capacidades técnicas en valor agregado a los alimentos del programa de alimentación escolar de FAO en la mancomunidad MUNASBAR, San Nicolás, Santa Bárbara.

2.2 Objetivos específicos:

Fortalecimiento de capacidades técnicas en desarrollo y aplicación de manuales de BPM y POES e inocuidad.

Capacitar en seguridad alimentaria nutricional (SAN), a los involucrados en el programa alimentación escolar (PAE) de FAO.

Desarrollar capacidades técnicas en transformación de alimentos a involucrados del PAE.

III. REVISION DE LITERATURA

3.1 Honduras y la FAO.

Honduras es uno de los miembros fundadores de la FAO cuyo historial de cooperación precede al establecimiento de la oficina en el país en 1978. Durante 70 años la asistencia de la FAO en Honduras ha contribuido a impulsar el desarrollo rural y mejorar la seguridad alimentaria de más de 35 000 familias en 955 comunidades. En la actualidad, la FAO impulsa procesos de fortalecimiento institucional y de programas de alimentación escolar, así como el desarrollo de políticas y estrategias para capitalizar recursos humanos (Barrios, 2016)

3.2 Apoyando las prioridades de desarrollo de Honduras.

Según Barrios 2016, La cooperación de la FAO en Honduras se detalla dentro del Marco de Programación del país (MPP) 2015-2017, el cual aborda cuatro esferas prioritarias

Seguridad Alimentaria y Nutricional y agricultura familiar, a través del desarrollo de políticas y programas para mejorar la disponibilidad de alimentos, incrementando la productividad agrícola y los sistemas de almacenamiento

Desarrollo empresarial y financiero rural sostenible con enfoque de género, apoyando el tejido empresarial rural mediante mecanismos de financiamiento productivo e incentivando las compras estatales de alimentos y semillas a empresas campesinas, priorizando aquéllas lideradas por mujeres productoras.

Gestión de recursos naturales y adaptación al cambio climático, estableciendo unidades de gestión de riesgo con Gobiernos municipales, operaciones para la recuperación de la capacidad productiva y la transferencia de experiencias en prácticas sostenibles.

Gestión del riesgo de desastres y resiliencia, promoviendo la participación multisectorial en el diseño de estrategias de alerta temprana y respuesta a emergencias en grupos socio-productivos con riesgos agrícolas recurrentes.

3.3 Fortaleciendo marcos institucionales para la seguridad alimentaria

Según Barrios 2016, En junio de 2015, el Gobierno de Honduras lanzó operativamente el Programa Mesoamérica sin Hambre, una iniciativa regional de la FAO en el marco de la Cooperación Sur-Sur, que en el caso de Honduras se orienta a fortalecer marcos institucionales más efectivos para mejorar las condiciones de vida y la resiliencia de la agricultura familiar, la seguridad alimentaria y nutricional y promover la implementación de una política de facilitación financiera en el área rural. Inicialmente se implementó en el municipio San Marcos de la Sierra (Intibucá) para apoyar a sus 9 000 habitantes. Esta iniciativa cuenta con el Observatorio de Seguridad Alimentaria Nutricional, bajo el liderazgo de FAO Honduras, con el fin de proveer un sistema de información que contribuya a la evaluación de la estrategia de SAN.

3.4 El Derecho Humano a una Alimentación Adecuada (DHAA).

Después de la Segunda Guerra Mundial se reconocieron nuevas obligaciones internacionales de los estados derivadas de los derechos humanos. El primer documento adoptado en virtud de estos derechos fue la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948, que menciona específicamente el derecho a la alimentación en su Artículo 25, inciso 1. Posteriormente a la Declaración Universal, en Naciones Unidas se trabajó en la elaboración de un pacto de derechos humanos que consiste en un verdadero tratado y por lo tanto fuera vinculante para los Estados ratificantes (FAO, 2010).

Según FAO 2010, Esto desembocó, entre otros, en la aprobación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), que entró en vigencia en el año 1976. En este documento se establece específicamente el Derecho a la Alimentación como parte de los Derechos Humanos, indicando en su artículo 11, el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado y, de forma expresa, "el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre"

El Artículo 11, en especial el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, ha sido interpretado por el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la ONU en su Observación General Nº 12, de 1999. En ésta, el Comité establece cuáles son las obligaciones para el Estado derivadas del derecho a la alimentación, los principios que lo rigen, los atributos de su contenido normativo, las medidas que el Estado debe adoptar para su implementación nacional, y establece ciertos ejemplos de violación al derecho.

3.5 Llevar a la práctica el derecho de la alimentación

Según FAO 2010, Es una obligación legal: los Estados que han ratificado el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales tienen la obligación de hacer realidad progresivamente el derecho a la alimentación (artículo 11 del Pacto).

Es políticamente popular: la gente quiere poder alimentarse en condiciones de dignidad.
La gente quiere derechos que se puedan hacer valer ante los tribunales y quiere previsibilidad, nadie quiere que otros mueran de hambre.

Es económicamente racional: al reducir el hambre se promueve el crecimiento económico. Quien tiene seguridad alimentaria es más productivo, se enferma con menos frecuencia y tiende a invertir más en el futuro. Los niños malnutridos pierden en promedio de 15 a un 10% de ingresos en el curso de su vida.

Da poder: un enfoque basado en los derechos da poder a cada uno para participar en la adopción de decisiones, para hacer valer sus derechos y para exigir recursos. Fortalece además a las comunidades locales para que se hagan cargo de sus propios integrantes.
Propicia la rendición de cuentas: al hablar de derechos y obligaciones se hace posible que los titulares de los derechos y la sociedad civil hagan rendir cuentas a los funcionarios públicos y a los gobiernos de sus programas y sus políticas.

Se hace frente a las causas fundamentales: la inseguridad alimentaria y la pobreza crónicas suelen tener carácter estructural y ser causadas por factores sociales y políticos subyacentes. Los enfoques basados en los derechos permiten a quienes no tienen poder hacer frente a esas causas. Es una cuestión de ética: la malnutrición puede superarse y el derecho a la alimentación puede hacerse realidad en cualquier país. La inacción es un atentado contra la ética. Existe seguridad alimentaria cuando todos tienen en todo momento acceso físico y económico a una alimentación suficiente, inocua y nutritiva para poder atender a sus necesidades de nutrición y satisfacer sus preferencias alimenticias para una vida activa y sana.

3.6 Principales elementos del derecho a la alimentación adecuada

Según FAO 2010, El derecho a la alimentación está delimitado por dos derechos inseparables:
1. Derecho a estar libre de hambre y malnutrición.
2. Derecho a una alimentación adecuada.

3.7 Responsabilidades y exigibilidad del DHAA por la sociedad

Según FAO 2010, Cuando se habla de derechos humanos, todos los miembros de la sociedad (individuos, familias, comunidades locales, organizaciones no gubernamentales, organizaciones de la sociedad civil y el sector privado) tienen responsabilidades para su realización. Es tarea de todas las personas identificar sus obligaciones y responsabilidades

para que el DHAA y la SAN se conviertan en realidad. Cada individuo tiene la responsabilidad de respetar los derechos humanos de todas las personas y la responsabilidad de exigir al Estado y de terceros su cumplimiento. Por ejemplo, las personas no deben consumir en exceso, desperdiciar o contaminar alimentos o fuentes de alimentos, o impedir el acceso de los demás a fuentes comunes de alimento. (FAO, 2010).

Otro punto importante es que, en la práctica, no se puede hablar de derechos humanos y no hablar de mecanismos de reclamo o exigibilidad. Para la realización efectiva de los derechos humanos, es fundamental que los titulares de derechos tengan el derecho de exigir el cumplimiento de los mismos o que la violación sea reparada, cuando han sido violados. Así, cada Estado tiene la obligación de desarrollar y proporcionar mecanismos apropiados para asegurar que todos los residentes en su territorio tengan acceso a los procedimientos para reclamar sus derechos.

Uno de los instrumentos que han contribuido a la exigibilidad del DHAA en los países han sido las leyes relacionadas con la SAN. De manera general, todas crean mecanismos de participación que permiten a las organizaciones de la sociedad civil mantener los debates en curso con los gobiernos sobre lo que debe hacerse para resolver el hambre y la malnutrición. Estas leyes también prevén una mejor coordinación entre los diferentes ministerios en la búsqueda de una estrategia coordinada para la realización del DHAA.

3.8 Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)

3.8.1 Conceptos y fundamentos de la SAN

Según FAO 2010, La SAN es un concepto multidimensional y, como veremos muchos factores inciden en la condición de SAN a nivel del hogar, comunidad, país, región y globalmente tales como la producción agrícola, el comercio, los ingresos, la calidad de los alimentos, la calidad del agua, los servicios de saneamiento, la cultura alimentaria y las

condiciones de salud de cada individuo, la gobernabilidad y la estabilidad política, entre otros.

3.8.2 La dimensión alimentaria

Según FAO 2010, Tiene que ver con los aspectos de producción, comercialización y disponibilidad de los alimentos. Implica la producción y disponibilidad de alimentos, suficiente para satisfacer la demanda, que sea estable y permanente, neutralizando las fluctuaciones estacionales, autónoma para que alcance la autosuficiencia nacional de los alimentos básicos, equitativa para garantizar el acceso universal de las necesidades nutricionales adecuadas, para los diferentes grupos de población y que sea sustentable desde el punto de vista agroecológico, social, económico y cultural.

3.8.3 La dimensión nutricional

Según FAO 2010, Incorpora las relaciones entre los seres humanos y los alimentos. Implica la selección de alimentos saludables, la preparación de alimentos que preserven su valor nutricional y sanitario, la ingesta de alimentos adecuados y saludables, buenas condiciones de salud e higiene, para garantizar la utilización biológica de los alimentos consumidos por la familia y la comunidad, acceso a los servicios de salud de forma oportuna, promoción de los factores ambientales que intervienen en la salud y nutrición como las condiciones psicosociales, económicas, culturales y ambientales.

3.8.4 Pilares fundamentales de la SAN

Según FAO 2010, La definición de SAN adoptada en la Cumbre Mundial sobre Alimentación refuerza su índole multidimensional e incorpora cuatro pilares fundamentales:

1. La disponibilidad alimentaria aborda la parte correspondiente a la "oferta" y es función del nivel y estrategias de producción de alimentos, los niveles de existencias almacenadas y las dinámicas de comercio de alimentos, entre otros.
2. El acceso a los alimentos. Los medios de acceso a los alimentos incluyen el comercio, el trueque, la recolección de alimentos silvestres y las redes de apoyo.

3. La utilización biológica, normalmente se entiende como forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos. Esta dimensión de la seguridad alimentaria es función principalmente del estado de salud de las personas.

4. La estabilidad: La expresión "en todo momento" se refiere a la dimensión de estabilidad de la seguridad alimentaria y nutricional. Dicha expresión resalta la importancia de reducir los efectos adversos en las otras tres dimensiones: disponibilidad, acceso y utilización biológica de los alimentos.

3.9 Programas de Alimentación Escolar, experiencia Brasil

En el inicio de su implementación, el PAE en Brasil sólo existía en algunas escuelas y atendía apenas a los niños más necesitados. Con los años, tuvo diferentes nombres y formas de operación y desde 1979 se llama Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE). Inicialmente, tenía como objetivo mejorar el estado nutricional de los estudiantes y reducir las tasas de deserción y de repetición escolar. Durante mucho tiempo, como en otros países de la región, fue visto solamente como una política de asistencia alimentaria, destinada a combatir la desnutrición y los bajos niveles de educación en el país. (FAO, 2014).

Según FAO 2014, En 1988, la nueva Constitución asegura el derecho universalizado a la alimentación escolar a todos los estudiantes de la enseñanza primaria de la red pública. Uno de los principales elementos para la sostenibilidad de una política pública es la creación de su marco legal. Es así como La Ley n°11.947, también llamada ley de alimentación escolar, se convirtió como uno de los hitos para los Programas de Alimentación Escolar en Brasil,

estableciendo todas las normas para la ejecución técnica y administrativa del PNAE. La experiencia brasileña del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) a lo largo de más de 60 años ha sido reconocida, en especial por los países en desarrollo, como una referencia de programa sostenible, de calidad y de avances y retos, lo que posibilita ofrecer soporte necesario a los países de América Latina y el Caribe.

3.10 Objetivos y Dimensiones de los Programas de Alimentación Escolar

Según FAO 2014, El objetivo principal del PNAE se enfoca en contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, al aprendizaje y rendimiento escolar y a la formación de hábitos alimentarios saludables de los estudiantes, a través de acciones de educación alimentaria y nutricional y el suministro de alimentación adecuada y saludable para cubrir las necesidades nutricionales durante la jornada del año escolar.

3.10.1 Dimensiones del Programa de Alimentación Escolar

- ✓ Seguridad alimentaria y nutricional
- ✓ Desarrollo social
- ✓ Agricultura
- ✓ Salud
- ✓ Medio ambiente

3.11 Avances y desafíos de la alimentación escolar en Brasil

Avances:

Según FAO 2014, Institucionalización del programa; Garantía de la universalidad; Educación alimentaria y nutricional; Fortalecimiento del control social; Apoyo a la agricultura familiar; Aumento del aporte nutricional; Prohibición y restricciones de algunos alimentos; Intersectorialidad.

Desafíos:

A pesar de los varios avances, el PAE de Brasil aún enfrenta muchos desafíos, como:

• Aumento del valor per cápita establecido para los estudiantes.

• Más asesoramiento a los entes departamentales y municipales en la ejecución de programa; fortalecimiento de la relación alimentación escolar, SAN y educación.

• Más coordinación con otros programas desarrollados en los ámbitos nacional, departamental y municipal y con la sociedad civil organizada.

• Mayor número de investigaciones y estudios con el fin de apoyar la política de alimentación escolar.

• Amplia formación de los profesionales de la educación y salud para hacer frente a los desafíos diarios del programa.

• Más participación social y cualificación de los consejeros de alimentación escolar.

• Más sistemas virtuales de control técnico-administrativo del programa.

3.12 El modelo de Escuelas Sostenibles

Según FAO 2014, La alimentación escolar se ha distinguido como una política multisectorial porque ha permitido que los diferentes países alcancen objetivos en distintas áreas estratégicas como educación, salud, agricultura, desarrollo social, ambiente, desarrollo territorial y otras. Por lo tanto, puede ser considerada una política transversal en el enfrentamiento de la pobreza y de otros problemas sociales, porque al mismo tiempo en que favorece el desarrollo humano de los estudiantes, mejora los hábitos alimentarios, garantiza el acceso a una alimentación sana y adecuada y promueve el desarrollo de la economía local, a partir de la compra de alimentos producidos en el entorno de la escuela.

3.13 Los hábitos alimentarios y sus orígenes

Las personas tienen sus propias preferencias, rechazos y creencias respecto a los alimentos, y muchas son conservadoras en sus hábitos alimentarios. Se tiene la tendencia a aceptar lo

que las madres preparaban, los alimentos que se servían en ocasiones festivas o los que consumían lejos de casa con amigos y familiares durante la infancia. Los alimentos que los adultos comieron durante la infancia raramente no son aceptados posteriormente. Lo que una sociedad considera como normal o inclusive muy deseable, otra lo puede considerar como repulsivo o inaceptable. Muchas personas en Asia, África, Europa y el continente americano generalmente consumen y aprecian la leche animal, pero en China, rara vez se consume (FAO, 2010)

3.14 Tabúes alimentarios

Según FAO 2010, Numerosos hábitos y costumbres alimentarias son inadecuadas desde el punto de vista nutricional. Algunas prácticas son el resultado de percepciones tradicionales sobre los alimentos que son susceptibles de cambiar por la influencia de pueblos cercanos, viajes, educación, etc.

Otras prácticas alimentarias están ligadas a la existencia de tabúes:

• Un tabú puede existir en un país, en un pueblo, una tribu, en parte de ésta, o en ciertos grupos de la población.
• Dentro de una sociedad puede haber costumbres alimentarias definidas en grupos de la población como mujeres y niños, o mujeres embarazadas y niñas.
• En algunos casos las costumbres alimentarias tradicionales tienen que ver con un grupo de edad en particular, y en otras ocasiones un tabú puede estar relacionado con una determinada ocupación.
• Otras veces, para algunos individuos, el tabú puede haber sido causado por algún suceso particular, como una enfermedad o una ceremonia de iniciación religiosa.

Muchos de los tabúes que son nutricionalmente indeseables, se han debilitado o han desaparecido como resultado de la educación, la mezcla de personas de diferentes sociedades y los viajes. Algunos de los tabúes que permanecen pueden parecer ilógicos y

de origen confuso, sin embargo, no es aconsejable que individuos foráneos traten de alterar estos hábitos alimentarios establecidos, sin analizar sus orígenes. Aún más, si este no afecta en forma negativa el estado nutricional.

3.15 Patrón Cultural de Alimentación Latino Americano

3.15.1 Los patrones culturales alimenticios

Según FAO 2010, Los patrones culturales alimenticios son aquellos que la cultura posee, escoge y prefiere del conjunto total de alimentos que ofrece el medio ambiente ecológico y económico. Así mismo, comprende la clasificación de los alimentos y las funciones de mantener sano el organismo y conservar el equilibrio entre los alimentos fríos y calientes, que son categorías definidas culturalmente. Es necesario conocer esta concepción, valorarla y respetarla antes de proponer propuestas de seguridad alimentaria en las comunidades.

3.15.2 Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia

La conducta alimentaria se define como el comportamiento normal relacionado con: los hábitos de alimentación, la selección de alimentos que se ingieren, las preparaciones culinarias y las cantidades ingeridas de ellos. En general, un niño incorpora la mayoría de los hábitos y prácticas alimentarias de una comunidad antes de esa edad. La madre tiene un rol fundamental en la educación y transmisión de pautas alimentarias al hijo. Por lo anterior debe centrarse en la madre la entrega de contenidos educativos preventivos, que permitan enfrentar precozmente las enfermedades relacionadas con conductas alimentarias alteradas (rechazos alimentarios, obesidad, diabetes, dislipidemias, anorexia nerviosa).

3.16 Unidad Técnica de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

La Unidad Técnica de Seguridad Alimentaria y Nutricional fue creada por Decreto Ejecutivo Número PCM-038-2010 el 21 de septiembre del año 2010. La UTSAN fue

creada como una instancia técnica la cual asume las funciones de coordinación, seguimiento, monitoreo, evaluación y la formulación de procedimientos metodológicos relacionados con la implementación de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SEP, 2011).

3.16.1 La Unidad Técnica de Seguridad Alimentaria y Nutricional (UTSAN):

A. Facilita la coordinación entre las diferentes Secretarias de Estado y otras entidades involucradas en la aplicación de la Política y su Plan.
B. Asegura la transversalización de la Política en los Gabinetes Sectoriales.
C. Define propuestas y presentarlas al Gabinete Social sobre mecanismos, criterios de priorización y focalización de programas en Seguridad Alimentaria y Nutricional.
D. Apoya a las diferentes Secretarias de Estado para la incorporación de prioridades de seguridad alimentaria y nutricional en sus planes anuales.
E. Realiza los estudios de base que se requieren para las actividades de monitoreo y evaluación.
F. Realiza investigaciones sobre la incidencia de la aplicación de la política en la calidad de vida hondureña.
G. Adecúa e integra un sistema de monitoreo y seguimiento de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.
H. Asegura la información del seguimiento y evaluación de la implementación de la Estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
I. Las demás funciones que se asignen en los manuales internos que al efecto se emitan. Según SEP 2011.

3.17 Honduras aprueba Ley de Alimentación Escolar

El Congreso Nacional aprobó por unanimidad la Ley de Alimentación Escolar para garantizar a la población infantil de los centros educativos públicos del país, el acceso a una ración de alimentos, sanos, inocuos y nutritivos. La iniciativa de ley de alimentación

escolar presentada en el pleno del Congreso Nacional por la coordinadora del Frente Parlamentario contra el Hambre de Honduras, Yadira Bendaña, contribuye a fortalecer la seguridad alimentaria nutricional de la niñez (FAO, 2016).

Según FAO 2016, "En Honduras, desde 1998 existe un programa de merienda escolar, sin embargo, no contaba con el marco legal para garantizar que el Estado proporcionara de manera adecuada la ración alimentaria nutricional en todos los centros de educación pública pre-básica, básica y progresivamente en la educación media en el contexto del derecho a la alimentación".

Con la aprobación de la ley se institucionaliza el Programa de Alimentación Escolar implementado por la Secretaría de Desarrollo e Inclusión Social (SEDIS) y la Secretaría de Educación (SE). Honduras pasa a integrar junto a Bolivia, Brasil y Paraguay el grupo de países de América Latina que cuentan con leyes específicas sobre alimentación escolar, informó la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) del proyecto de Fortalecimiento a los Programas de Alimentación Escolar para América Latina y el Caribe.

3.17.1 Programa de Alimentación Escolar bajo un modelo sostenible

La metodología del Programa de Alimentación Escolar que se institucionalizará a partir de la aprobación de la ley, se ejecuta bajo un enfoque sostenible que incluye la participación de los padres de familia, maestros, las municipalidades, las comunidades, mancomunidades y la vinculación a las compras locales a la agricultura familiar, manifestó FAO Honduras.

A partir de la experiencia piloto de Escuelas Sostenibles, desarrollada en cinco municipios del occidente de Honduras, que surge a partir de la experiencia brasileña, el Gobierno a través de la SEDIS, el modelo en 32 municipios del corredor seco, bajo un enfoque de desarrollo territorial, donde la alimentación escolar es una línea de acción en las agendas municipales. En este proceso, actualmente participan 10 mil agricultores familiares de 83

municipios que abastecen de hortalizas, frutas, huevos y otros productos que se destinan a 1,284 centros escolares beneficiando la alimentación de 72,298 niños y niñas. Con la aprobación de la ley y posterior reglamentación del Programa de Alimentación Escolar podrá implementarse en todo el país, beneficiando a más de 1.8 millones de escolares.

3.17.2 Derecho a la Alimentación Adecuada

"La ley declara que la alimentación escolar es una prioridad nacional, lo que representa un paso importante para garantizar el Derecho a la Alimentación Adecuada", manifestó María Julia Cárdenas Barrios, Representante de la FAO en Honduras.

La ley es una construcción conjunta en la cual la FAO brindó la asistencia técnica para la discusión y análisis de la ley, contando con el apoyo del Gobierno de Brasil en el marco del Programa Cooperación Sur-Sur por medio del Programa de Cooperación Internacional. El Frente Parlamentario contra el Hambre-Honduras (FPCH), la SEDIS, la SE y otras instituciones del Estado han tenido un rol fundamental en la elaboración de una ley que responda a las necesidades del país.

3.17.3 Alimentación escolar y en Plan SAN CELAC

El Plan para la Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre 2025 de CELAC, que en su capítulo primero trata de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, así como de la Erradicación del Hambre y la Pobreza, dedica en su tercer pilar una línea de acción específica a la Alimentación Escolar.

Según el Plan de SAN de CELAC, los programas de Alimentación Escolar tienen una larga trayectoria en la región y en la actualidad pueden vincularse con diversos objetivos, como la creación de hábitos saludables, la continuidad del ciclo nutricional y el fortalecimiento del acceso a mercados públicos de abastecimiento institucional de alimentos por parte de la agricultura familiar, entre otros.

IV. MATERIALES Y METODOS.

4.1 Ubicación

El trabajo profesional supervisado se desarrolló en la mancomunidad MUNASBAR de San Nicolás, departamento de Santa Bárbara, se encuentra ubicada a 10 km de la carretera que conduce a pito solo.



Figura 1. Mapa de ubicación de práctica profesional**.**

4.2 Materiales y equipo

Para llevar a cabo esta práctica profesional se necesitó los siguientes materiales y equipo:

- ✓ Computadora
- ✓ Libreta de campo
- ✓ Lápiz
- ✓ Mochila
- ✓ Impresora
- ✓ Tinta para impresora
- ✓ Data show
- ✓ Motocicleta

4.3 Metodología

El trabajo profesional supervisado se desarrolló enfocado en cuatro componentes como se observa en la siguiente figura.

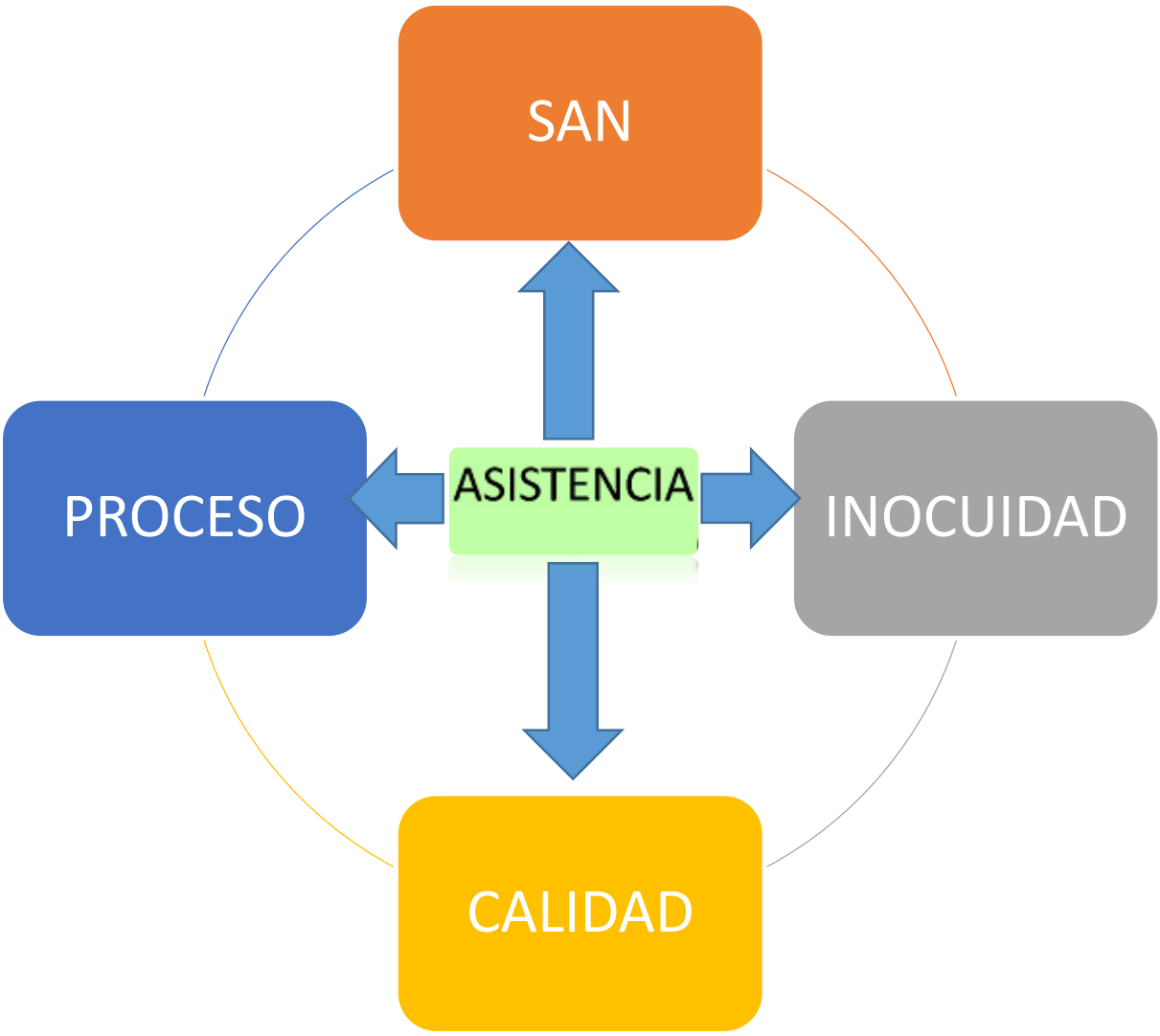


Figura 2.Componentes de la metodología desarrollada.

A. Seguridad alimentaria nutricional (SAN):

Se fortalecieron capacidades técnicas en seguridad alimentaria nutricional (SAN), a los diferentes involucrados del programa de alimentación escolar a través de capacitaciones.

B. Inocuidad:

Se fortalecieron capacidades técnicas en inocuidad de alimentos a los involucrados del programa de alimentación escolar de la mancomunidad MUNASBAR, por medio de capacitaciones, talleres, elaboración de manuales de BPM Y POES, y monitoreo de alimentos.

C. Calidad:

Se fortalecieron capacidades técnicas en calidad de alimentos por medio de capacitaciones a los involucrados del programa de alimentación escolar de FAO, con el objetivo de brindar alimentos de buena calidad para los niños y niñas.

D. Proceso:

Se fortalecieron capacidades técnicas a los involucrados del programa de alimentación escolar de FAO, en transformación de alimentos que provee el PAE, con el fin de asegurar la disponibilidad en los diferentes alimentos procesados y que de esta forma los niños puedan contar con una variabilidad creando procedimientos de transformación de alimentos.

V. RESULTADOS

Se realizó la práctica profesional supervisada iniciando el día 18 de septiembre del 2017, dando a conocer la propuesta de trabajo a los alcaldes y alcaldesas de los municipios que coordina la mancomunidad MUNASBAR.

A. Seguridad alimentaria nutricional.

Por medio de las capacitaciones realizadas en seguridad alimentaria nutricional en los diferentes municipios de la región sur oeste de Santa Bárbara que lleva a cargo la mancomunidad MUNASBAR, se logró fortalecer las capacidades técnicas a una parte de los involucrados del programa alimentación escolar en los cuales se dieron a conocer los pilares de la SAN:

- Disponibilidad de alimentos.
- Accesibilidad de alimentos.
- Aceptabilidad y consumo de alimentos.
- Utilización biológica de los alimentos.

Para llevar a cabo dichas capacitaciones, se desarrollaron una serie de herramientas de interés para evaluar el conocimiento acerca del tema, se trabajó directamente con madres de familia y algunos maestros de las escuelas. Se dieron a conocer los conceptos generales de cada uno de los pilares mencionados anteriormente, su importancia y de qué forma se puede llevar a cabo, para poder tener una adecuada seguridad alimentaria nutricional. La capacitación se reforzó con una serie de talleres que les permitió entender el concepto de SAN y de cómo se debe llevar a cabo con una mayor claridad. las capacitaciones se realizaron en los municipios de San Nicolás, Arada, Nueva Celilac, El Níspero y San Vicente Centenario. (ver anexo 1).

B. Inocuidad de alimentos.

Se realizó capacitación en inocuidad de alimentos a parte de los involucrados del programa alimentación escolar de la mancomunidad MUNASBAR, logrando fortalecer capacidades técnicas a madres monitoras del PAE. Estas capacitaciones se llevaron a cabo en algunas escuelas de la zona, se desarrollaron llevando a cabo diferentes herramientas que les permitió aprender no solo el concepto, sino que también la importancia que tiene la inocuidad para tener una mejor salud de nuestros niños y niñas. Se trataron temas tales como:

- Peligros a la inocuidad de los alimentos
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
- Las condiciones que contribuyen a la incidencia de ETAS.
- Microorganismos más comunes en alimentos.

De esta forma se lograron desarrollar con mucho éxito, logrando un interés en cada una de las madres que participaron. También se realizó un taller de lavado adecuado de manos, con el cual ellas aprendieron la forma más adecuada de lavarse las manos antes y después de cocinar los alimentos. (ver anexo 2).

C. Calidad de alimentos.

Se capacitó a las madres monitoras del PAE, en calidad de alimentos, fortaleciendo así las capacidades técnicas en dicho tema, estas capacitaciones se realizaron en algunas escuelas de cada municipio que lleva a cargo la mancomunidad MUNASBAR. Se desarrollaron por medio de herramientas que permitió enseñar y aprender sobre la calidad de los alimentos, por medio de temas tales como:

- Conceptos generales.
- Características organolépticas de los alimentos.
- Definiendo los tipos de calidad existentes.

De esta forma se logró dar a entender la calidad en alimentos, toda esta información dada se complementó con una serie de talleres que permitió la participación a las madres y comprender de una forma más clara que es la calidad alimentaria. (ver anexo 3).

D. Proceso de alimentos.

Se capacitó a las madres monitoras del programa alimentación escolar (PAE), en proceso de alimentos, logrando de esta forma fortalecer las capacidades técnicas y mejorar la preparación de los alimentos dándoles un valor agregado. Dichas capacitaciones se llevaron a cabo acompañadas de talleres que permitieron comprender la importancia de una adecuada preparación de los alimentos, tratando temas como:

- Conceptos generales de proceso de alimentos.
- Métodos de conservación más comunes.
- Principales razones para conservar alimentos.
- Procesos de conservación.
- Procesos más comunes de conservación de los alimentos.

Permitiendo de esta forma comprender la importancia que tienen dichos procesos y el papel que estos juegan. Por medio de la realización de los talleres se aprendieron métodos alternativos para mejorar la apariencia, el sabor, lo más importante que es la calidad de estos alimentos, logrando conservarlos por mucho más tiempo y poder tenerlos a disposición en cualquier momento que lo deseen. Con el fin de darle a un valor agregado a los alimentos que provee el PAE en las escuelas.

Se prepararon una serie de crema de verduras para darles un mayor aprovechamiento a dichas verduras, así mismo se crearon una serie de purés de tubérculos, permitiendo una variabilidad en el consumo de los alimentos, estos acompañados por jugos fortificados y pasteurizados, que les permitiera conservarlos y consumirlos en el tiempo que lo deseen. Con la realización de estos jugos se consiguió aprovechar el consumo de frutas y vegetales que los niños desperdiciaban, y es de esta forma que las madres lograron aprender métodos

y ver la aceptabilidad que estos alimentos elaborados durante los talleres lograron tener por todos y cada uno de los niños y niñas de las escuelas. (ver anexo 4).

VI. CONCLUSIONES

No se pudo realizar el manual de Buenas Prácticas de Manufactura y POES, por falta de tiempo y colaboración de los directores de las escuelas. Otro factor es que las cocinas donde se elaboraban alimentos no contaban con las condiciones apropiadas para la implementación. Con el fin de mejorar la higiene, las personas que manipulan y preparan los alimentos se elaboró un trifolio en el cual especificaba el lavado adecuado de las manos antes de empezar a cocinar o realizar cualquier otra actividad que involucrara alimentos. (ver anexo 5).

Se capacitó a las madres monitoras que forman parte del programa alimentación escolar de FAO, en seguridad alimentaria nutricional, definiendo sus pilares y dando a conocer cada uno de ellos y su importancia para llegar a tener SAN adecuada.

Se desarrollaron capacidades técnicas en transformación de alimentos a parte de los involucrados del programa alimentación escolar (PAE), por medio de talleres realizados con las madres monitoras del programa alimentación escolar.

VII. RECOMENDACIONES

- Elaborar un plan de capacitación continua para los proveedores de alimentos, en los que se especifique el manejo que deben de tener los alimentos y las condiciones con las que deben cumplir estos alimentos al ser transportados.

- Que las cocinas de las escuelas puedan contar con las condiciones necesarias para la elaboración de los alimentos, de igual forma que estas cuenten con los materiales y equipos para su elaboración.

- Contar con un programa de capacitación continuo para madres y maestros que participan en la elaboración de los alimentos que provee el PAE.

- Que los alimentos que se transportan hasta las escuelas puedan ser llevados en canastas y protegidos del sol.

- Que los vehículos en que se transportan alimentos cuenten con las condiciones necesarias para ello.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

Barrios, M. J. C., 2016. *Honduras y la FAO Contribuyendo a la seguridad alimentaria y fortaleciendo el desarrollo rural sostenible.,* Tegucigalpa: s.n.

FAO, 2007. *El derecho a la alimentacion humana..* [En línea] [Último acceso: lunes agosto 2017].

FAO, 2010. *Aspectos Socioculturales y la Práctica Alimentaria,* s.l.: s.n.

FAO, 2010. *Situación del Hambre-Malnutrición – Pobreza en america latina y el caribe.,* s.l.: s.n.

FAO, 2014. *Programa de Alimentación Escolar en Brasil,* s.l.: s.n.

FAO, 2016. *Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.* [En línea] Available at: http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/432400 [Último acceso: 28 Agosto 2017].

FAO & OPS, 2017. *Sistemas Alimentario Sostenible Para Poner Fin al Hambre y a mal Nutricion.,* Santiago, Chile: s.n.

Presidencia, S. d. E. e. e. D. d. l., 2010. *Estrategia Nacional de Seguridad Alimenaria y Nutricional.,* Tegucigalpa, Honduras: s.n.

SEP, 2011. (*Secretaria de Estado de la Presidencia).* [En línea] Available at: http://www.sep.gob.hn/sitio/128-unidades-y-dependencias/utsan [Último acceso: 28 Agosto 2017].

ANEXOS

Anexo 1. Capacitación en seguridad alimentaria nutricional.





Anexo 2. Capacitación en inocuidad de alimentos.





Anexo 3. Capacitación en calidad de alimento.





Anexo 4. Capacitación en proceso de alimentos**.**





Anexo 5. Trifolio de lavado de manos.

Mancomunidad de los municipios de la región suroeste del departamento de Santa Bárbara.

- El Níspero.
- Arada.
- San Vicente.
- San Nicolás.
- Nuevo Celilac.
- Atima.

"SOMOS UNA ASOCIACION DE MUNICIPIOS CONSTITUIDA PARA FACILITAR, FORTALECER E INCIDIR EN EL DESARROLLO DE SUS MIEMBROS"

MUNASBAR

Lavado de Manos



Proceso de Lavado de Manos

- Enjuagar las manos y el antebrazo hasta el codo.



- Aplicar el jabón líquido sobre las manos

- Frotar las manos con el jabón hasta que se forme espuma y extenderla de las manos hacia los codos.





- Cepillar cuidadosamente manos y uñas. El cepillo deberá permanecer en una solución desinfectante .





- A falta de cepillo, el lavado con agua y jabón se hará al menos por 20 segundos, restregando fuerte manos y uñas.

- Enjuagar bien al chorro de agua desde las manos hacia los codos



- Luego se procede a secar las manos con el secador de aire para manos.



- Si no se dispone de secador de aire, se deben secar las mano papel toalla.



- De-

sinfectar las manos en una solución apropiada de ser necesario. Puede también utilizarse alcohol con este propósito.

-

