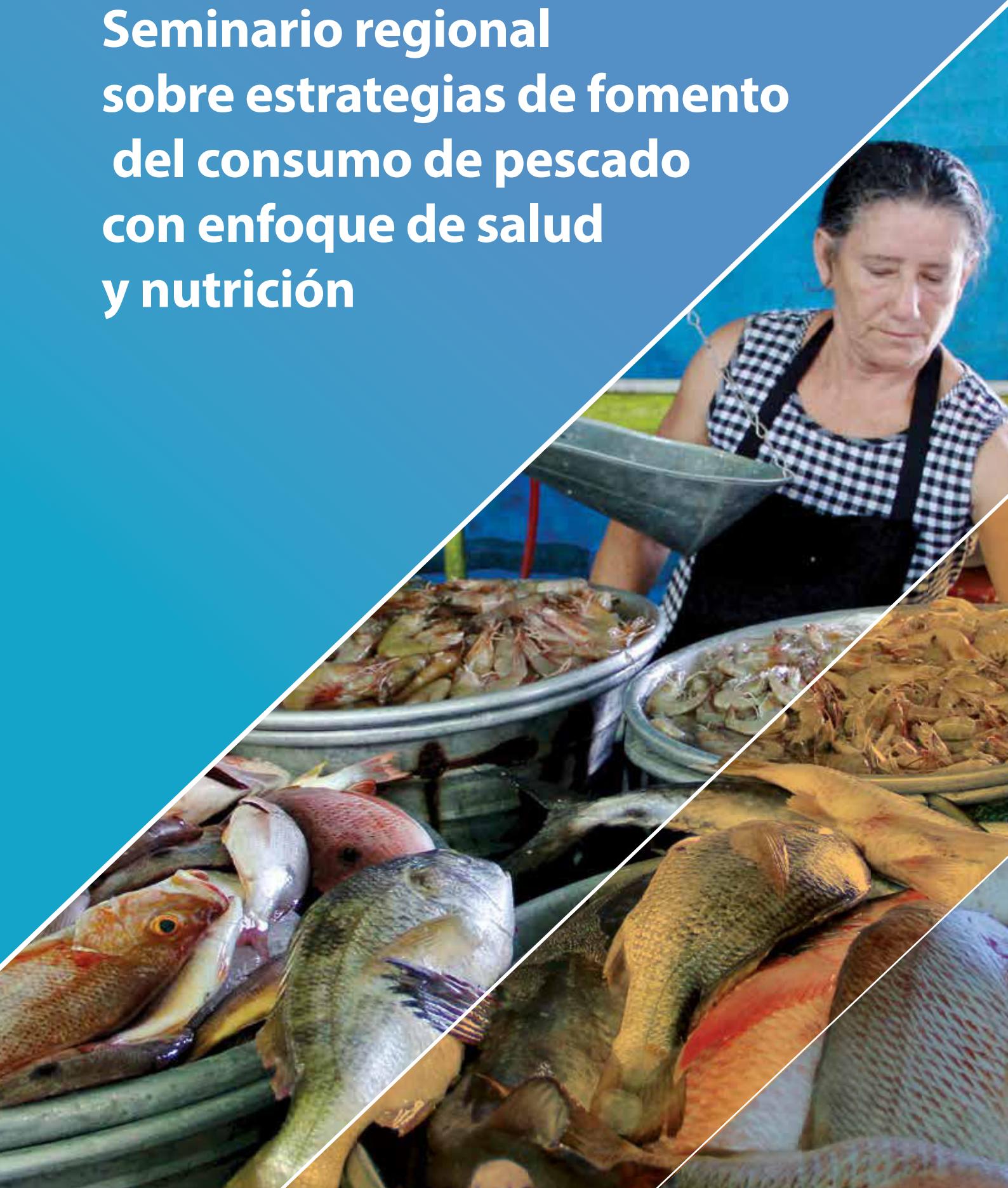




Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura

# Seminario regional sobre estrategias de fomento del consumo de pescado con enfoque de salud y nutrición





# Seminario regional sobre estrategias de fomento del consumo de pescado con enfoque de salud y nutrición

**Alejandro Flores Nava**  
Oficial Principal de Pesca y Acuicultura  
de la FAO para América Latina y El Caribe (ALC)

**David H. Mendoza Ramirez**  
Consultor FAO en Programas para  
el Fomento al Consumo de Pescado

Cita requerida:

Flores Nava, A. y Mendoza Ramirez, David H. 2021. *Seminario regional sobre estrategias de fomento del consumo de pescado con enfoque de salud y nutrición*. Santiago de Chile. FAO. <https://doi.org/10.4060/cb6305es>

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, ni sobre sus autoridades, ni respecto de la demarcación 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.

ISBN 978-92-5-134832-1

© FAO, 2021



Algunos derechos reservados. Esta obra se distribuye bajo licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Organizaciones intergubernamentales (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/deed.es>).

De acuerdo con las condiciones de la licencia, se permite copiar, redistribuir y adaptar la obra para fines no comerciales, siempre que se cite correctamente, como se indica a continuación. En ningún uso que se haga de esta obra debe darse a entender que la FAO refrenda una organización, productos o servicios específicos. No está permitido utilizar el logotipo de la FAO. En caso de adaptación, debe concederse a la obra resultante la misma licencia o una licencia equivalente de Creative Commons. Si la obra se traduce, debe añadirse el siguiente descargo de responsabilidad junto a la referencia requerida: "La presente traducción no es obra de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). La FAO no se hace responsable del contenido ni de la exactitud de la traducción. La edición original en [idioma] será el texto autorizado".

Todo litigio que surja en el marco de la licencia y no pueda resolverse de forma amistosa se resolverá a través de mediación y arbitraje según lo dispuesto en el artículo 8 de la licencia, a no ser que se disponga lo contrario en el presente documento. Las reglas de mediación vigentes serán el reglamento de mediación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules> y todo arbitraje se llevará a cabo de manera conforme al reglamento de arbitraje de la Comisión de las Naciones Unidas para el Derecho Mercantil Internacional (CNUDMI).

**Materiales de terceros.** Si se desea reutilizar material contenido en esta obra que sea propiedad de terceros, por ejemplo, cuadros, gráficos o imágenes, corresponde al usuario determinar si se necesita autorización para tal reutilización y obtener la autorización del titular del derecho de autor. El riesgo de que se deriven reclamaciones de la infracción de los derechos de uso de un elemento que sea propiedad de terceros recae exclusivamente sobre el usuario.

**Ventas, derechos y licencias.** Los productos informativos de la FAO están disponibles en la página web de la Organización (<http://www.fao.org/publications/es>) y pueden adquirirse dirigiéndose a [publications-sales@fao.org](mailto:publications-sales@fao.org). Las solicitudes de uso comercial deben enviarse a través de la siguiente página web: [www.fao.org/contact-us/licence-request](http://www.fao.org/contact-us/licence-request). Las consultas sobre derechos y licencias deben remitirse a: [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org).

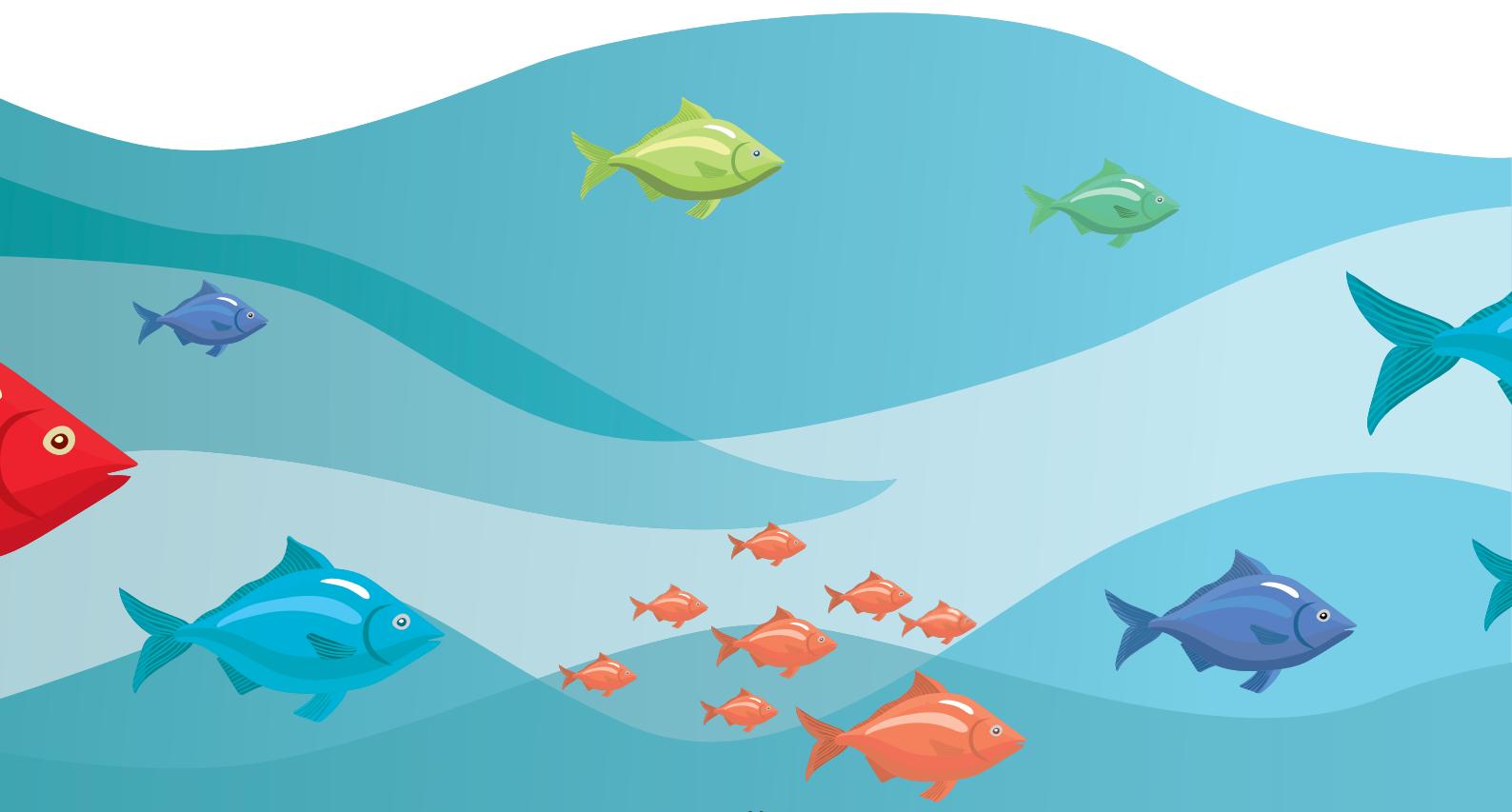
## Preparación del documento

El presente documento contiene una síntesis de los principales elementos y estructura de los programas de fomento al consumo de pescados y mariscos que, con el objeto de mejorar la nutrición y la salud de la población, han impulsado los Gobiernos de la República Federativa de Brasil, la República de Honduras, Tamaulipas (en Los Estados Unidos Mexicanos), la República del Perú y la República Oriental del Uruguay; y que fueron presentados en el Seminario Regional sobre Estrategias de Fomento del Consumo de Pescado con Enfoque de Salud y Nutrición, celebrado de forma virtual el día 9 de noviembre de 2020, en el marco del Programa de Trabajo de la Comisión de Pesca en Pequeña Escala, Artesnal y Acuicultura de América Latina y el Caribe (COPPEAALC), con el auspicio de la Oficina Subregional de la FAO para Mesoamérica. La integración del documento estuvo a cargo del consultor David Mendoza y la edición a cargo del Oficial Principal de Pesca y Acuicultura de FAO para América Latina y el Caribe, Alejandro Flores Nava.



# Índice

|  |    |
|--|----|
| 1. Introducción  | 1  |
| 2. Objetivo  | 2  |
| 3. Apertura de la reunión  | 2  |
| 3.1. Presentaciones de Contexto  | 3  |
| 4. Estrategias de promoción<br>del consumo de pescado – experiencias país  | 12 |
| 5. Conclusiones y recomendaciones  | 24 |
| 6. Referencias   | 27 |
| Anexo I. Listado de Participantes  | 28 |
| Anexo II. Programa del Seminario Virtual   | 29 |
| Anexo III. Pasos sugeridos para la implementación<br>de un programa piloto para la inclusión<br>del pescado en la alimentación escolar | 30 |





## 1. Introducción

Uno de los crecientes problemas de salud pública en América Latina y el Caribe es la denominada doble carga de la malnutrición; es decir, la coexistencia de la desnutrición con sobrepeso, particularmente en niñas y niños en edad escolar. En cifras de 2018, el sobrepeso en adolescentes y adultos en la región latinoamericana, se ubicó en más del 30% y casi el 60% de la población, respectivamente (FAO/OMS/FIDA/PMA/UNICEF, 2019). Estas condiciones al presentarse durante la infancia, a menudo persisten hasta la edad adulta, lo que da lugar a problemas de salud a lo largo de toda la vida. Las niñas y niños con sobrepeso están expuestos a un riesgo mayor de desarrollar diabetes de tipo 2, hipertensión arterial, asma, trastornos del sueño y enfermedades hepáticas; mientras que los adultos obesos tienen mayores tasas de mortalidad debido a un mayor riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, cáncer y diabetes (FAO-OpCit).

Existe un amplio consenso, basado en estudios científicos a escala global, que el consumo regular de pescados grasos, que contienen altas concentraciones de ácidos grasos polinsaturados tipo Omega 3, reduce significativamente el riesgo de enfermedades cardiovasculares. De igual forma diversas especies de peces y moluscos, aportan micronutrientes esenciales para la formación neuronal durante la gestación (FAO/OMS, 2016). No obstante estas evidencias científicas, el consumo anual promedio de pescados y mariscos en la región de América Latina y el Caribe es apenas de 10,2 kg per cápita, muy por debajo del consumo mínimo recomendado de 16 kg (USDA, 2013) y del promedio global de consumo individual de 20,5 kg (FAO, 2020).

Los Gobiernos de los países de la región, a través de sus autoridades nacionales de pesca y acuicultura, han solicitado a la FAO, en foros como la Comisión de Pesca en Pequeña Escala, Artesanal y Acuicultura de América Latina y el Caribe (OPPESAALC), asistencia para compartir experiencias y diseñar estrategias para incentivar el consumo de pescado, en el marco de patrones alimentarios más saludables. Es en respuesta a esta petición, que se organizó el 09 de noviembre del 2020 la *Reunión Regional sobre Estrategias de Fomento del Consumo de Pescado con Enfoque de Nutrición y Salud*, que permitió compartir experiencias exitosas a partir de programas de estímulo al consumo de pescado de la República Federativa de Brasil, la República de Honduras, Los Estados Unidos Mexicanos, la República del Perú y la República Oriental del Uruguay, con lo cual se han derivado importantes lecciones aprendidas para su posible replicación en otros países de la región, cuyos resultados y conclusiones se brindan en el presente informe.

## 2. Objetivos

Los objetivos de la Reunión Regional Virtual sobre Estrategias de Fomento del Consumo de Pescado con Enfoque de Salud y Nutrición fueron los siguientes:



- Ofrecer una mirada actualizada de los beneficios a la salud, del consumo de pescados y mariscos.
- Intercambiar experiencias sobre buenas prácticas en materia de políticas y sus instrumentos, para incentivar el consumo de pescados y mariscos en países de la región.
- Compartir estrategias comunicacionales exitosas para mejorar el consumo de pescados y mariscos en la población, particularmente la más vulnerable.

## 3. Apertura de la reunión

Las palabras de apertura de la reunión virtual, estuvieron a cargo del Coordinador Sub-regional de la FAO para Mesoamérica, Sr. Adoniram Sanches, quien señaló la importancia de impulsar acciones y políticas orientadas a abatir la desnutrición infantil y combatir la obesidad. Destacó los esfuerzos de asistencia de la FAO a los países de América Central para crear y consolidar sus programas de alimentación escolar como un vehículo eficaz, basado en derechos, para reducir la subalimentación en escolares. Mencionó que la pesca y acuicultura son relevantes como pilares para una alimentación saludable, por lo que deberían ser parte de las agendas productivas de los países. Señaló además que los indicadores de hambre en la región están empezando a crecer nuevamente alcanzando 64 millones de personas en condición de subalimentación; asimismo, los indicadores de malnutrición vinculados a la obesidad son alarmantes, por lo que los alimentos derivados de la pesca y la acuicultura son una importante alternativa dados sus atributos nutricionales.

Por su parte, la Sra. Maake Arts, Representante de la Oficina de UNICEF para América Latina y El Caribe, destacó la importancia de hacer esfuerzos para garantizar el derecho a la alimentación de las niñas y los niños y la necesidad de gestionar conocimiento para informar adecuadamente a la población, sobre los beneficios de una alimentación saludable. Señaló que, desde el punto de vista de nutrición, 1 de cada 5 personas menores de cinco años no tienen un buen desarrollo generado por una desnutrición crónica (9%) o por sobrepeso (7,5%) y ello puede acentuarse como resultado del COVID-19. UNICEF

considera como determinantes para una buena nutrición tres factores i) alimentos adecuados, ii) servicios para la preparación y iii) las prácticas para la preparación de los alimentos; asimismo, se ha observado que el 30% de niñas y niños menores de 2 años no tiene acceso a alimentos de proteína animal, entre ellos el pescado; por lo que se promueven 5 acciones que son i) empoderar a las familias para aumentar la demanda de alimentos nutritivos, ii) apoyar y estimular a los proveedores de alimentos saludables, iii) asegurar entornos favorables para una buena alimentación, iv) asegurar que los sistemas apoyen la alimentación saludable a través de la educación, salud y la protección social, y v) monitorear y documentar la situación.

En el desarrollo del evento, el Sr. Alejandro Flores Nava, Oficial Principal de Pesca y Acuicultura de la FAO para ALC, dio la bienvenida a la Reunión Virtual a nombre de la FAO, señalando que el evento atendió el interés expresado por los países de la región en el marco del Plan de Trabajo de la COPPEAALC, de intercambiar información y experiencias en materia de políticas públicas y sus instrumentos para incentivar el consumo de pescados y mariscos para mejorar la condición nutricional de la población, principalmente la más vulnerables. El Seminario contribuye también al alcance de los objetivos establecidos por la Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, en particular los relacionados con la promoción del consumo de alimentos saludables.

### 3.1. Presentaciones de contexto

La primera parte del Seminario ofreció una serie de presentaciones que contextualizaron el estado de nutricional de la población; los beneficios a la salud del consumo de pescados y mariscos y los esfuerzos de la FAO para combatir la malnutrición y mejorar la nutrición de la población en América Latina.

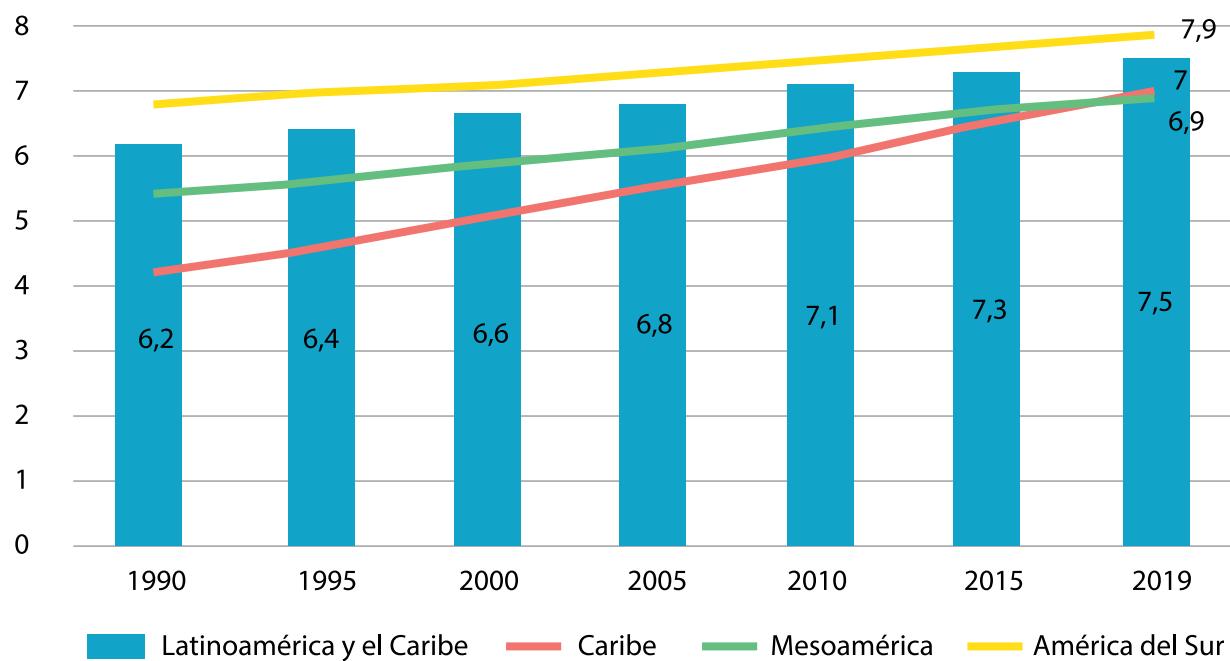
#### **Estado actual del hambre y la malnutrición en América Latina y el Caribe y sus principales causas**

*Israel Ríos, Oficial de Nutrición de la FAO para América Latina y el Caribe*

A pesar de los diversos esfuerzos realizados por los gobiernos y las organizaciones intergubernamentales y de la sociedad civil, no se está aún en camino de erradicar el hambre. La subalimentación que en muchos casos resulta en el retardo del crecimiento, la inadecuada lactancia materna y la malnutrición que genera exceso de peso y obesidad, continúan incrementándose y, con ello, la deficiencia de micronutrientes, de acuerdo al SOFI 2020 (FAO, OMS, UNICEF, 2020). Asimismo, si bien ha habido progresos para disminuir el retraso del crecimiento en niñas y niños, también se ha incrementado la obesidad infantil (Figura 1), con asimetrías entre los países y con una marcada agudización en territorios rurales y, en particular, en comunidades indígenas. La mala alimentación (malnutrición) ha generado que la región de América Latina y el Caribe tenga las mayores

tasas de sobrepeso en menores de cinco años por sobre la prevalencia global, propiciando una adaptación social que se refleja en la aceptación con normalidad la morfología obesa sin reparar en las enfermedades crónicas no transmisibles y problemas metabólicos que esta condición genera y que los hace más susceptibles incluso a infecciones virales como el COVID-19.

**Figura 1.** Evolución del sobrepeso infantil en América Latina y el Caribe (ALC)



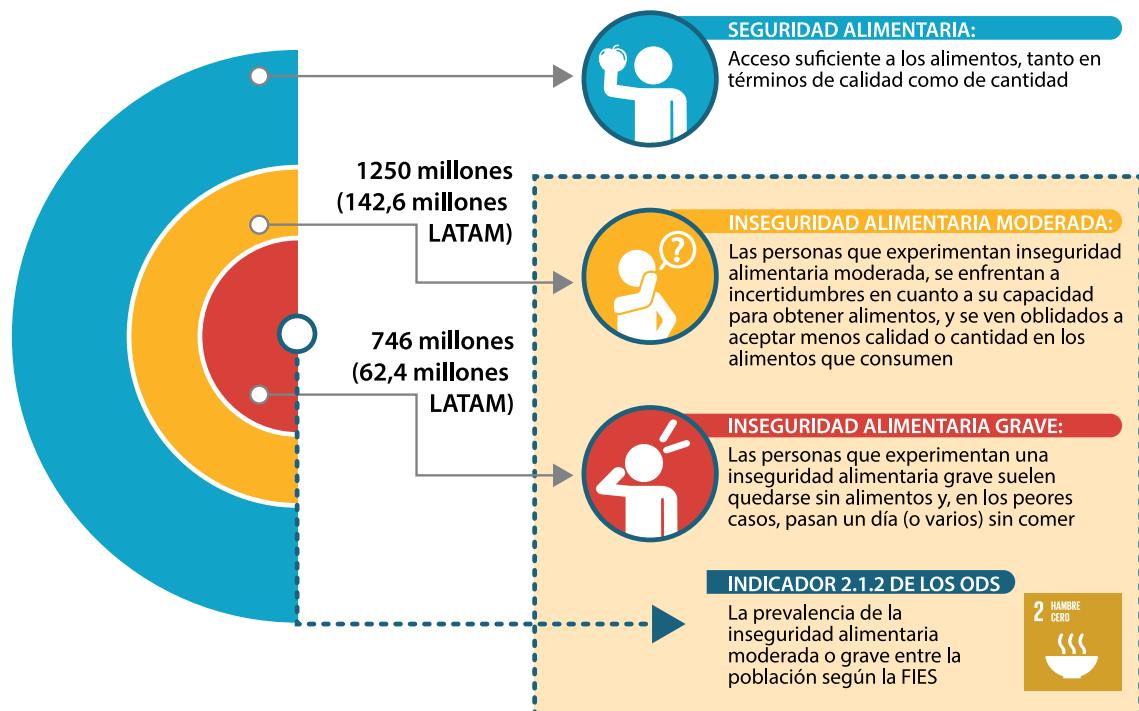
Fuente: FAO/OMS/UNICEF, 2020.

Asimismo, existen países cuya población presenta deficiencias de micronutrientes y con anemia por deficiencia de hierro con una incidencia de más del 40% tanto para menores de cinco años como para mujeres en edad fértil (Mujica, et al., 2015).

Por otro lado, en los tres períodos de medición, el indicador de hambre registra un incremento en ALC, pasando de 38 millones de personas en el 2015, a casi 48 millones de personas en 2019 que no lograron acceder a suficientes alimentos para mantener una vida saludable. De igual modo, debido al COVID-19 se estima que entre 83 y 132 millones de personas adicionales pasaron a esta condición de hambre en el mundo en el 2020 (FAO/FIDA/OPS/PMA/UNICEF, 2020).

En América Latina y el Caribe existen 142,6 millones de personas en condiciones de inseguridad alimentaria moderada y 62,4 millones de personas en condición grave (Figura 2); es decir, omiten al menos una comida o pasan todo un día sin comer por falta de recursos para acceder a alimentos y esto se puede agravar debido a la pandemia.

**Figura 2.** Las cifras de la inseguridad alimentaria en la región



Fuente: FAO/OMS/UNICEF, 2020.

Es importante comprender el rol de los actores dentro de un sistema alimentario; informar a los consumidores respecto de los alimentos saludables y, en este marco, favorecer la inclusión del pescado (pescados y mariscos) en sus dietas, las cuales deben ser balanceadas, procurando alimentos representativos de los diversos grupos (frutas, verduras, carnes blancas), procurando la inclusión de pescado y otros productos acuáticos, lo que sin duda mejorará la calidad nutricional de la dieta y con ella la salud.

Finalmente, es importante impulsar la transformación de los sistemas alimentarios, haciendo más sostenible la producción de alimentos y, sobretodo, reduciendo pérdidas, desperdicios y los costos de los alimentos nutritivos para incrementar su accesibilidad a las poblaciones más vulnerables, a través de políticas públicas integrales (Figura 3).

**Figura 3.** Opciones políticas de inversiones para la transformación de sistemas alimentarios



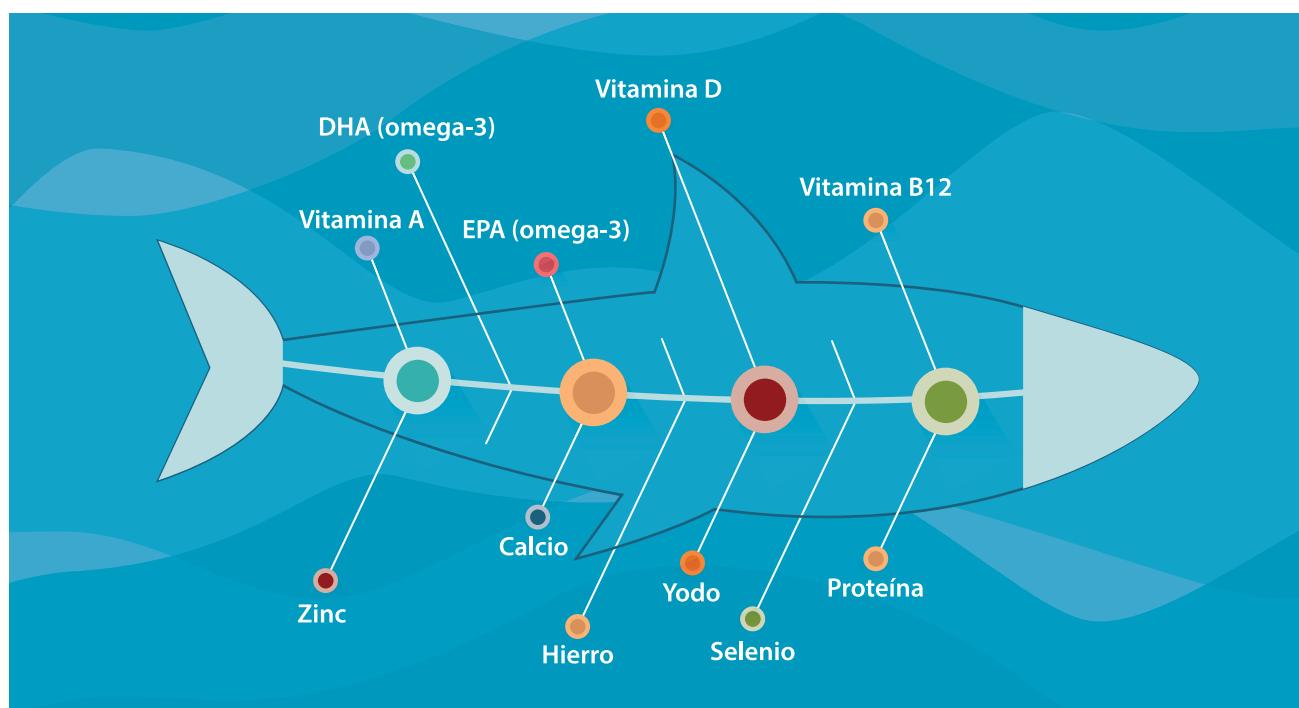
Fuente: Elaboración propia.

## Beneficios del consumo de pescado en la salud humana

Jogeir Toppe, Oficial de Industrias Pesqueras de la FAO

La misión sustantiva de FAO es la seguridad alimentaria entendida como “asegurar que las personas tengan acceso a alimentos de buena calidad que les permitan llevar una vida activa y saludable”. En este marco, la inclusión del pescado en la dieta juega un rol fundamental, en virtud de que: i) es una fuente importante de nutrientes esenciales como las vitaminas y los minerales, ii) representa un alto tenor de proteína de buena calidad, iii) contiene ácidos grasos esenciales que son escasos en otros alimentos, como los Omega 3 de larga cadena que contribuyen al desarrollo del cerebro y previenen enfermedades cardiovasculares; y finalmente iv) incluir pescado en la alimentación escolar, mejora la diversidad alimentaria y reemplaza alimentos no saludables, que son fácilmente accesibles a las niñas y niños en edad escolar.

**Figura 4.** El pescado como fuente de micronutrientes



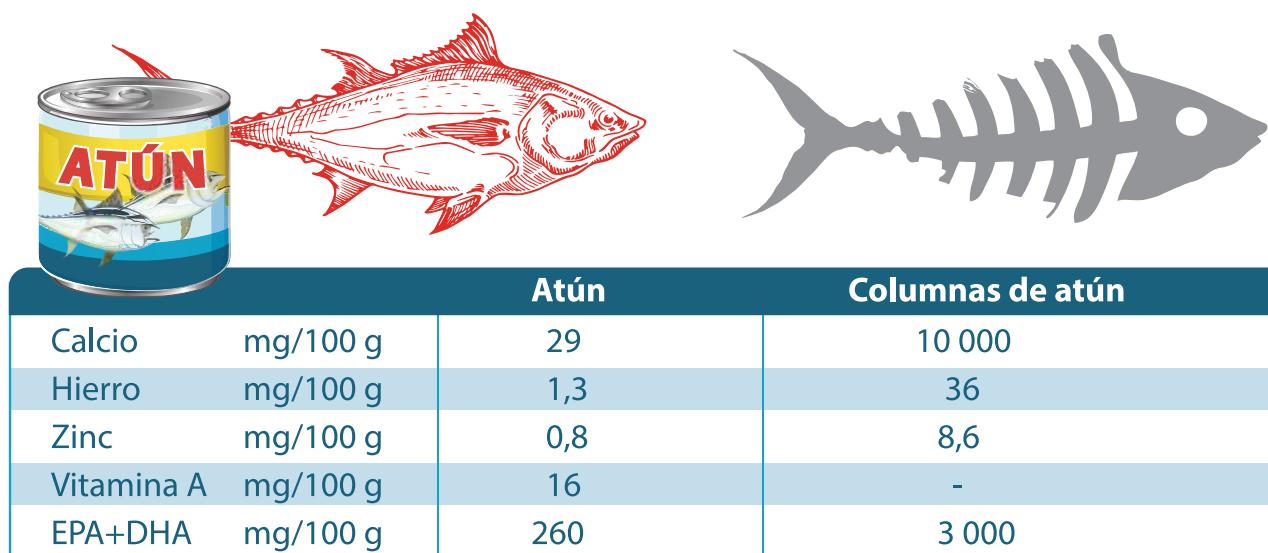
Fuente: Elaboración propia.

No obstante los beneficios mencionados, en general se tiene la percepción general de que la inclusión del pescado en la dieta de muchos grupos vulnerables, enfrenta diversos desafíos que incluyen su elevado precio respecto a otras fuentes de proteína animal; el hecho de que los pescados y mariscos son altamente perecederos, lo que implica una logística de conservación compleja y la falta de costumbre que genera baja aceptación, principalmente en niñas y niños. Todas estas limitantes pueden ser fácilmente superadas, además de que la balanza siempre favorecerá los beneficios nutricionales y en la salud, del consumo de pescado, al considerar que pueden ser muy buena fuente de vitamina A, Omega 3 (EPA y DHA), vitamina D, vitamina B12, Zinc, Calcio, Hierro, Yodo, Selenio, Zinc y

proteína altamente digerible, en concentraciones que superan la de otros alimentos de origen animal.

Es importante señalar que muchos de estos micronutrientes se encuentran en las partes del pescado que generalmente las personas no acostumbran consumir, como la cabeza, el espinazo y las aletas. Existe la tecnología para generar productos de bajo costo y larga vida de anaquel, a partir de estas partes, convirtiéndolas en harinas y concentrados que pueden ser empleados para fortificar nutricionalmente otros alimentos de consumo generalizado.

**Figura 5.** Los micronutrientes del pescado se encuentran particularmente en las partes que muchas veces no se consideran comestibles



Fuente: FDA y FAO, 2016.

Actualmente se ha extendido la producción de restructurados (embutidos, hamburguesas y otros productos derivados de desechos comestibles) que cuentan con aceptación social, particularmente de niñas y niños y son de bajo costo, lo que les da accesibilidad a poblaciones vulnerables.

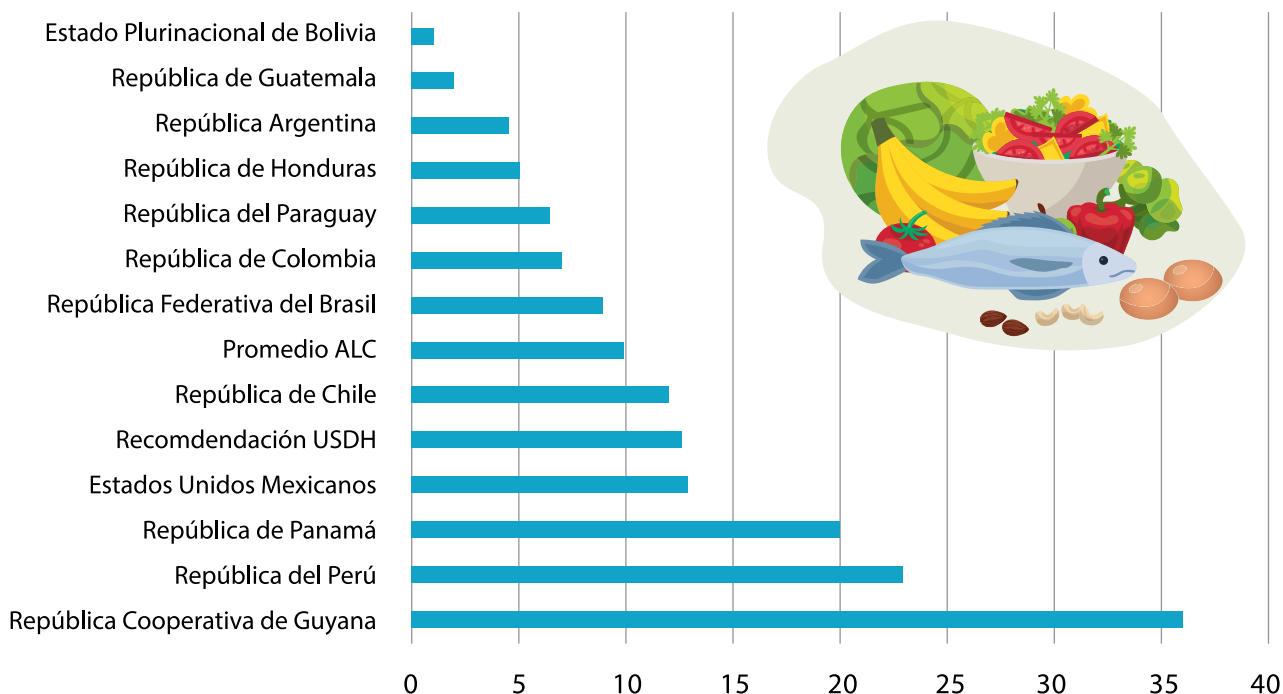
## Esfuerzos de FAO para estimular el consumo de pescado en la región

Alejandro Flores, Oficial Principal de Pesca y Acuicultura para América Latina y el Caribe de la FAO

Globalmente, el consumo promedio de pescado (pescados y mariscos) se ha incrementado de 10 a 20,5 kg/capita/año entre 1960 y 2020 (FAO, 2020); mientras que en América Latina y el Caribe, aun con países como la República Cooperativa de Guyana y la República del Perú, que con 36 y 23 kg/capita/año respectivamente, superan la media global (Figura 6), el promedio regional en 2018, no superaba 10 kg; más aún, existen regiones donde no se consume pescado en absoluto. Es importante señalar que se trata de promedios, por lo que entre regiones de un mismo país, puede existir una varianza importante; por ejemplo

las zonas costeras de la República del Perú, el consumo de pescado supera 60Kg/capita/año, mientras que en la zona serrana, este indicador no supera los 4 kg.

**Figura 6.** Promedio de consumo per cápita de pescado en países de ALC -kg/cap/año



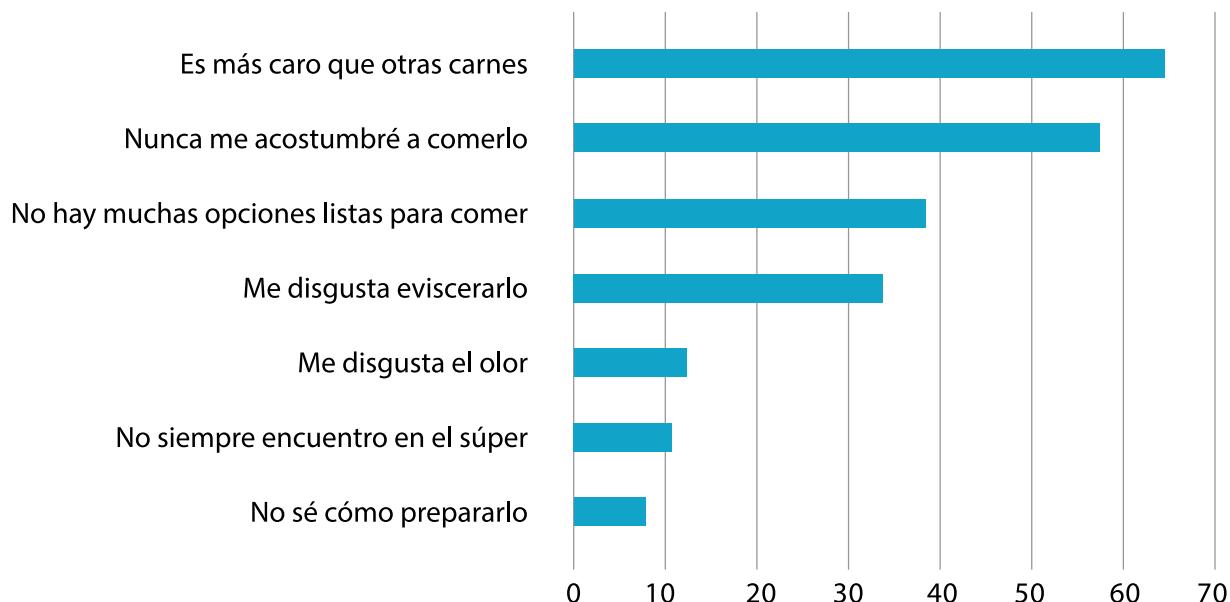
Fuente: FAO, 2020 y compilación propia a partir de fuentes nacionales.

De acuerdo con el Departamento de Salud de los Estados Unidos (USHD, 2010) es recomendable consumir al menos 225g de pescado por semana (12,7kg/año) para, con una alimentación balanceada, mantener una vida saludable. Considerando esta referencia, al menos 4 países de la región alcanzan este promedio de consumo; no obstante, es importante estimar el indicador de consumo real, con estudios directos en la población, en lugar de obtener cifras promedio a partir del balance entre producción, importaciones y exportaciones, que es como usualmente se calcula el consumo promedio aparente.

Múltiples son los factores que influyen en el bajo consumo de pescado en la región, entre los que destacan la cultura alimentaria, fuertemente arraigada al maíz en el caso de Mesoamérica, la papa en la zona andina o la carne de bovino en el cono Sur; la limitada disponibilidad de productos de la pesca y la acuicultura en muchas regiones geográficamente alejadas de costas y cuencas fluvio-lacustres y, de manera creciente, los elevados precios de los productos de la pesca y la acuicultura, que limitan la accesibilidad particularmente de los estratos de la población más vulnerables.

Desde la perspectiva cultural, una muestra de las razones del no consumo en una población urbana en estratos de clase media, aun con una muestra no representativa, se resume en la Figura 7.

**Figura 7.** Frecuencia de razones del no consumo de pescado en amas de casa en Montevideo, República Oriental del Uruguay (N=228). 2009



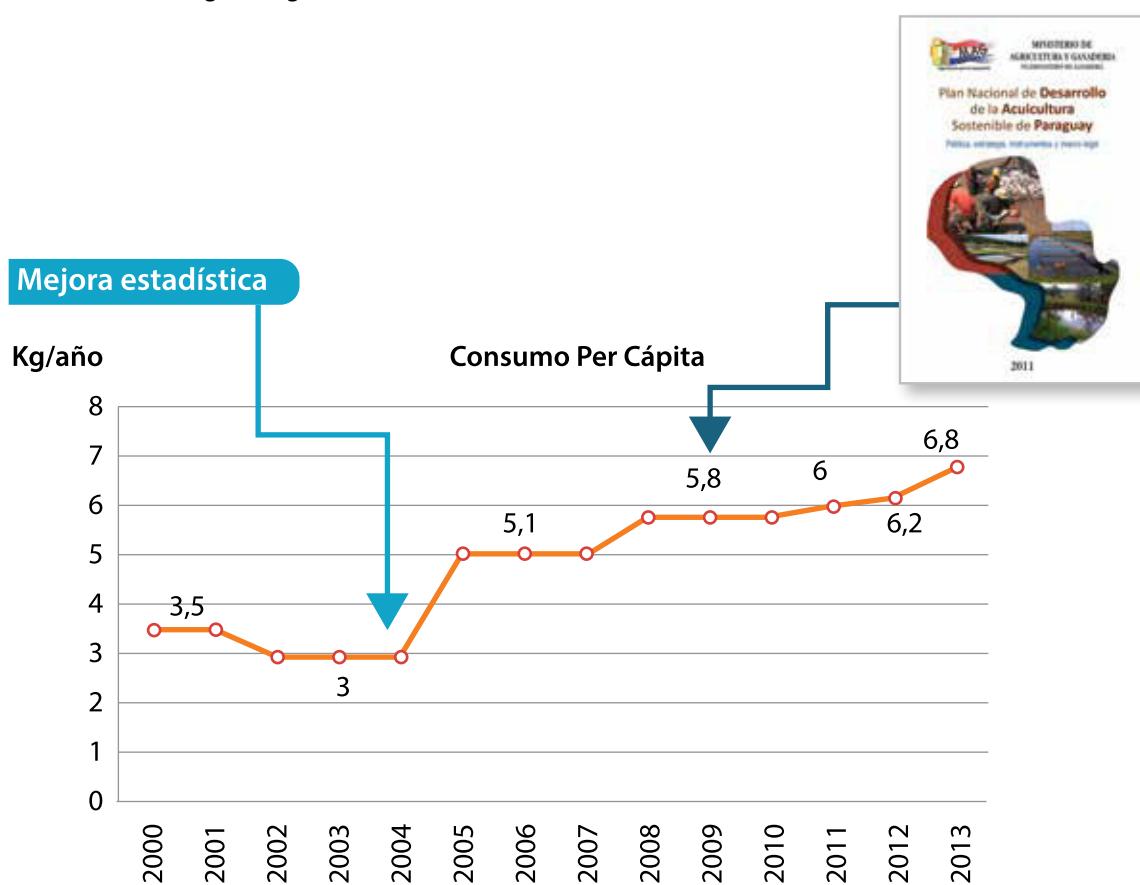
Fuente: Plan Nacional de Desarrollo de la Acuicultura de la República Oriental del Uruguay, 2009.

Los esfuerzos de FAO para incrementar el consumo de pescados y mariscos atienden recomendaciones de la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición entre FAO y OMS realizada en Roma, en diciembre del 2014, que establecieron como prioridades: i) promover dietas saludables en los centros escolares para mejorar la nutrición de niños y niñas y ii) formular políticas para el acceso a la alimentación saludable, particularmente en mujeres embarazadas y en los primeros 100 días de vida.

Las acciones de FAO en América Latina se agrupan en dos pilares: 1) desarrollo de estrategias informadas para incrementar el consumo nacional y 2) la implementación de un programa regional para incluir el pescado en la alimentación escolar. En el primer caso FAO asiste a los gobiernos, tanto en la identificación de barreras que limitan el consumo de pescado, como en el desarrollo de estrategias integrales para fomentarlo.

Un ejemplo es el desarrollo de una campaña integral de sensibilización social en la República del Paraguay, con participación de la Universidad Nacional; escuelas de gastronomía y la Dirección de Acuicultura del Viceministerio de Ganadería. Se generaron materiales de difusión; degustaciones en sitios de acceso público; inclusión del pescado en comedores populares, hospitales y programas de alimentación escolar; así como una serie de programas televisivos que mostraban formas de preparación acordes con la cultura local. Estas acciones, que se enmarcaron en el Plan Nacional de Desarrollo de la Acuicultura Sostenible de la República del Paraguay, permitieron elevar el consumo nacional promedio de pescado en 25% en un lapso de 4 años (Figura 8).

**Figura 8.** Incremento del consumo promedio de pescado en la población de la República del Paraguay, como resultado de una estrategia integral de fomento al consumo



Fuente: FAO Fishstat, 2012.

El pilar relativo a la inclusión del pescado en los programas de alimentación escolar, se ha apoyado en 2 vertientes; por un lado, se ha incorporado este tema en la agenda del Foro de Parlamentarios de la Pesca y la Acuicultura de ALC (FOPPAALC), mecanismo legislativo de intercambio de experiencias y de apoyo a la gestión de acciones orientadas a incrementar la contribución de la pesca y la acuicultura en la seguridad alimentaria y el alivio a la pobreza.

De forma articulada con las Comisiones de Pesca de los órganos legislativos y con la participación de las autoridades nacionales de pesca y acuicultura, se han realizado foros nacionales para establecer hojas de ruta para la incorporación del pescado en los programas de alimentación escolar en los Estados Unidos Mexicanos, la República de Guatemala, la República de Colombia, la República de Honduras y la República del Paraguay. Algunos resultados incluyen la incorporación de productos de la pesca y la acuicultura en la Ley de Alimentación escolar de la República de Guatemala; la inclusión de alimentos de la pesca y la acuicultura en el listado de productos aprobados para este mismo propósito en la República del Paraguay y la República de Honduras. Lo anterior permite que los pequeños acuicultores y los pescadores artesanales, sean elegibles para participar en programas de compras públicas.

Un segundo pilar se orienta a generar evidencias sobre beneficios nutricionales y económico-productivos de la inclusión del pescado en los programas de alimentación escolar, a través de proyectos piloto. En comunidades rurales de la República de Guatemala y la República de Honduras se realizan estos proyectos que han permitido, a través de evaluaciones exante y expost, evidenciar el impacto en la mejora de la condición nutricional de las niñas y los niños que adoptan la dieta enriquecida con pescado. De igual manera, al incorporar a los acuicultores de la micro y pequeña empresa como proveedores del Estado, se genera un impacto positivo en el ingreso y la sostenibilidad de sus familias.

En ambos casos, los proyectos han permitido sustentar bases para la expansión territorial de estos programas, con lo que se perfilan para convertirse en una política a escala nacional.

Es importante señalar que la alimentación escolar es, en muchos casos, la única comida del día para muchos niños y niñas en zonas rurales de América Latina y el Caribe, por lo que este mecanismo de protección social es fundamental para el combatir el hambre y la desnutrición.

Con 72 000 km de litorales, América Latina sigue siendo una de las regiones con menor consumo de pescados y mariscos; sin embargo, su consumo viene ganando terreno rápidamente por una conciencia social de salud, sobre todo en zonas urbanas. Es fundamental hacer más eficientes y directos los sistemas alimentarios de la pesca y la acuicultura, acortando la cadena de distribución (menos eslabones de intermediación), a fin de generar productos con precios más accesibles al consumidor, dado que hoy, en algunas zonas, el pescado, particularmente las especies más conocidas, siguen siendo productos relativamente caros. Por otro lado, existe una amplia gama de especies de muy bajo costo, que poseen un perfil nutricional muy adecuado para una sana alimentación, pero cuyo desconocimiento y percepción de "baja calidad" impide su consumo masivo. Es urgente, en este sentido, fortalecer los programas de información al consumidor, considerando la cultura de cada segmento objetivo.



## 4. Estrategias de promoción del consumo de Pescado – experiencias país

En esta sección, se comparten experiencias en la promoción del consumo de pescado en la República Federativa del Brasil, la República de Honduras, los Estados Unidos Mexicanos, la República del Perú y la República Oriental del Uruguay; y como estos vienen teniendo un impacto en la generación de hábitos de consumo saludable a partir del pescado.

### Programa Omega3 – Nutrición para todos - Estados Unidos Mexicanos

*Antonio Garza de Yta, Secretario de Pesca y Acuacultura del Estado de Tamaulipas – Estados Unidos Mexicanos.*



El consumo de pescado promedio en los Estados Unidos Mexicanos es de 12,1 kg per cápita por año, con una producción nacional que ha alcanzado en el año 2017 los 2,15 millones de toneladas de productos pesqueros en general, de los cuales 1,48 millones de toneladas son destinadas para el consumo humano. El país presenta una doble carga nutricional en poblaciones rurales de alta marginalidad; es decir, población infantil desnutrida y obesa, mientras que la población urbana acusa un incremento en la obesidad en todas las franjas etáreas.

El Estado de Tamaulipas aportó en 2017 un estimado de 52 013 toneladas, representando apenas el 2,41% de la producción nacional, aún con 420 km de litoral y más de 230 000 hectáreas de lagunas costeras. Las principales especies producidas en Tamaulipas son camarón, lisa, mojarra, carpa y jaiba, que constituyen la base de los medios de vida de más de 10 000 familias a través de la pesca y la acuicultura.

En ese contexto, el Programa “Omega 3, Nutrición para todos” un instrumento financiado por el Gobierno del Estado de Tamaulipas tiene el objetivo de incrementar el valor nutricional de la dieta de la población más vulnerable, mediante la elaboración de productos a base de pescado de bajo valor comercial pero de alto valor nutricional. El proceso al que son sometidas las especies capturadas en los litorales del Estado, incrementan su tiempo de vida útil hasta por un año, manteniendo las propiedades nutricionales, además de cuidar que los productos generados, tengan la textura y sabor que aceptados por niñas, niños y personas adultas mayores.

Entre los productos generados por el Programa se cuentan hamburguesas, filetes, albóndigas, medallones y chorizos de pescado. Cabe señalar que en Tamaulipas, a pesar de ser un Estado con un potencial pesquero y acuícola de los más importantes del país, la población tiene un fuerte arraigo cultural al consumo de carnes rojas; en contraste, el consumo de pescado es bajo, a pesar del reconocimiento social de su valor nutricional.

A través del Programa entre 2019 y 2020 se han elaborado y distribuido 166 toneladas de productos derivados de la pesca, distribuyéndose más de 100 mil porciones mensuales a poblaciones vulnerables en las cabeceras municipales, comedores comunitarios, organizaciones de la sociedad civil y en escuelas públicas, lo que se espera continuar expandiendo para alcanzar a toda la población priorizada en los próximos 3 años.

Los principales desafíos para el Programa han sido la logística de distribución y la cadena de frío para poder llegar con productos inocuos a las poblaciones vulnerables, por lo que actualmente se evalúa la viabilidad de procesos de transformación local y empaque al vacío, para reducir el uso de la cadena de frío.

El Programa es un modelo de fácil replicación y tiene un doble impacto. i) Mejorar el valor nutricional de la dieta de los sectores de la sociedad más vulnerable y ii) facilitar la comercialización de productos acuáticos con bajo valor comercial y poca demanda del mercado, beneficiando así directamente a pescadores.

## Programa A Comer Pescado - República del Perú

*María del Carmen Abregú – Viceministra de Pesca y Acuicultura - República del Perú*

La Ley General de Pesca tiene como uno de sus objetos promover el desarrollo sostenible de las pesquerías como fuente de alimentación, empleo e ingresos ; así como procurar el aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, optimizando los beneficios económicos en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad. Es en este marco que sustentan los aspectos normativos para el fomento del consumo de pescado en el país.

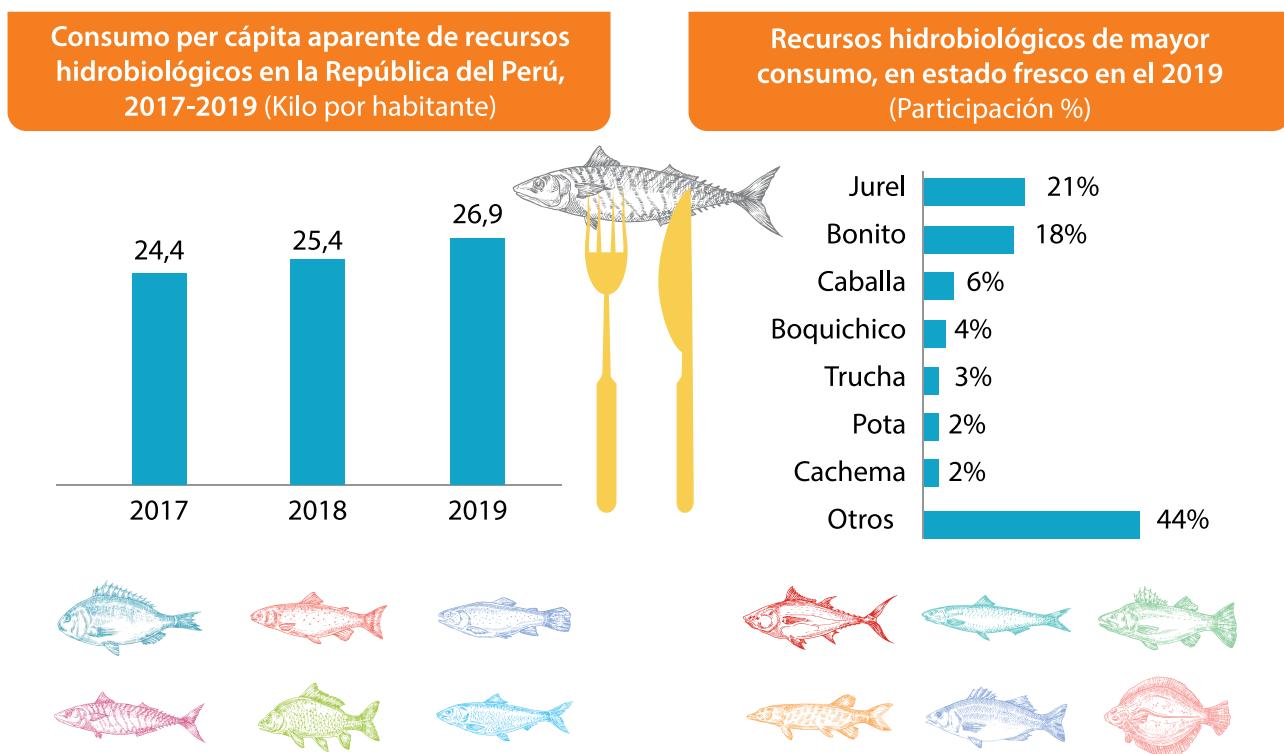
Asimismo, existen otros marcos normativos que consideran el consumo de pescado como son:

- Décimo Quinta Política del Acuerdo Nacional “Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición”.
- Eje Estratégico 02: “Promover en forma especial el incremento de consumo per cápita de alimentos marinos y los provenientes de la pesca continental” Plan Estratégico de Desarrollo Nacional - PLAN BICENTENARIO. El Perú hacia el 2021
- Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021, Actividad estratégica 2.4: promover, incentivar y fomentar el consumo de productos hidrobiológicos a través del Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP).

Así, el país cuenta con una base normativa e instrumentos de gestión que determinan la oportunidad para el fomento del consumo de pescado y establecen el equilibrio del aprovechamiento sostenible de los recursos hidrobiológicos.

El consumo de pescado en la República del Perú en el año 2019 ha alcanzado los 26,9 kg per cápita. Los recursos más consumidos por la población local son jurel, bonito, caballa, boquichico, trucha, pota y cachema, entre otros (Figura 9).

**Figura 9.** Consumo per cápita aparente y recursos de mayor consumo



Fuente: Datos proporcionados por el Viceministerio de Pesca y Acuicultura de la República del Perú, 2020.

El Programa Nacional A Comer Pescado fue creado oficialmente en el 2013 y su presupuesto y funcionamiento ampliado hasta el 2022. Sus objetivos son fomentar, consolidar y expandir los mercados internos para el consumo final de productos hidrobiológicos y contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos; tiene financiamiento público por parte del Ministerio de la Producción y cuenta con tres Ejes de Intervención: i) Educación Alimentaria, ii) Promoción del consumo de productos hidrobiológicos y iii) fomento de la producción pesquera para el consumo humano directo.

En este marco se fomentan hábitos de alimentación saludable basados en la inclusión del pescado en la canasta básica familiar, brindando información sobre sus atributos nutricionales. Para operativizar esta dimensión del Programa se cuenta con las Estrategias **PescaEduca**, mediante la cual se trabaja con la comunidad educativa, **PescaNutrición**, enfocado a capacitar al personal de salud y técnicos de programas sociales y municipalidades y **Pescado en mi Comedor**, que trabaja específicamente con comedores populares en lo que respecta a preparaciones saludables.

Con relación a la promoción del consumo, se realizan campañas de promoción y difusión y se establecen plataformas de comercialización y eventos promocionales regulares en diversas regiones. La operativización de esta dimensión descansa sobre la **Estrategia PROMPEscado** que conduce las plataformas comerciales como **Mi Pescadería**, que vincula a comercializadores y empresas del sector con la oferta a partir de organizaciones de pescadores y acuicultores y la plataforma **Conservas Peruanas en tu Mesa**, que vincula a MYPEs conserveras con los consumidores.

Para el fomento de la producción pesquera, se busca incrementar la oferta de productores acuícolas y pescadores en los mercados internos a través de comercialización directa, para lo cual se cuenta con la Estrategia “**De la Red a la Mesa**” mediante la cual se buscar generar la articulación comercial de estos actores con canales comerciales privados y públicos.

Actualmente el Programa interviene en las 25 regiones políticas del país, en articulación con los Gobiernos Regionales, fomentando la mejora de hábitos de consumo en la niñez a través de un trabajo directo en escuelas, destacando la promoción del valor nutricional del pescado y de preparaciones saludables a base de pescado. Se capacita a madres y padres de familia y a docentes, además se brindan mensajes de consumo responsable respetando medidas de ordenamiento como vedas y tallas mínimas a los consumidores.

En el año 2020, se han realizado 3 559 actividades de promoción en las cuales se han comercializado 855 toneladas de pescado y más de 825 mil latas de conservas por un valor de 8 millones de soles, beneficiando a más de 700 mil familias. Cabe señalar que estos resultados se han podido alcanzar por el relacionamiento que se han tenido con otros sectores por los tiempos de pandemia, estos sectores han sido Agricultura, Salud, Educación y del mismo Ministerio de la Producción.

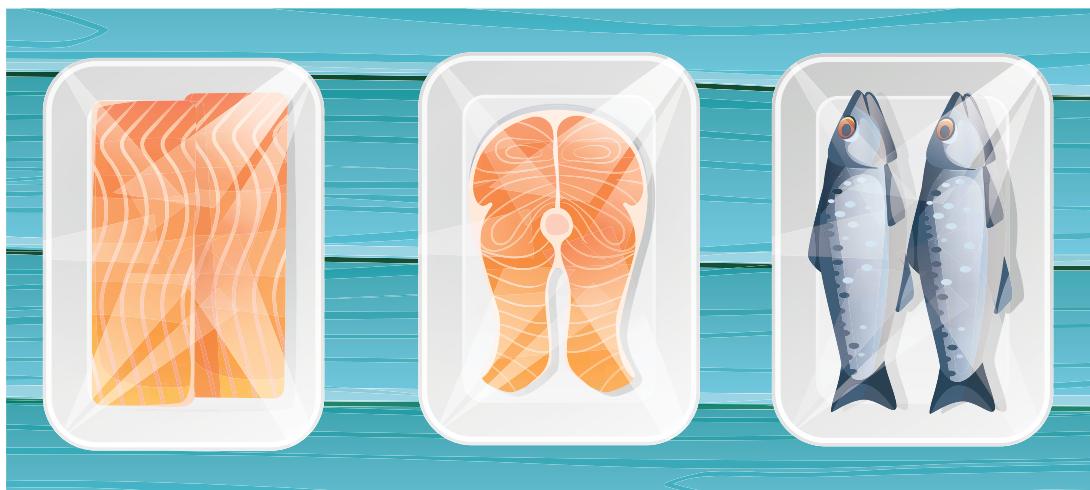


## Programas apoyados por INFOPECA en la República Oriental del Uruguay

Graciela Pereira – Directora de INFOPECA

La República Oriental del Uruguay cuenta con 3,5 millones de habitantes; es un país eminentemente ganadero, pero es exportador también de recursos pesqueros. El consumo promedio anual de pescado es de apenas 7,5 kg per cápita, y en las zonas costeras varía entre 10 y 12 kg per cápita/año y en las zonas del interior el consumo estimado es de 5 a 6 kg.

Las principales especies consumidas son merluza, corvina, pescadilla, calamar y mejillones en presentaciones diversas; tales como entero eviscerado, filetes, productos congelados, conservas importadas de atún y sardinas que están disponibles durante todo el año y como en todos los países latinoamericanos, el mayor consumo se realiza en la semana santa.



La premisa gubernamental (y de INFOPECA) es que el estado nutricional de los niños no solo pasa por incrementar e inculcar sobre el consumo de pescado, sino por tener una buena alimentación balanceada, sobre todo en la edad escolar, dado que ello impacta en su desarrollo físico, el potencial cognitivo y de aprendizaje y tiene efectos en la asistencia a las escuelas y el desempeño escolar. Por ello el país combate la desnutrición, la obesidad y sobrepeso, particularmente en la población infantil.

En la República Oriental del Uruguay se cuenta con un Programa de Alimentación Escolar (PAE) que atiende al 98% de las escuelas públicas del país, brindando 279 857 servicios alimentarios diarios; que pueden ser desayuno, merienda o almuerzo. El PAE es el programa que más niñas y niños atiende y mayor presupuesto maneja en el país, pues tiene un gasto diario en alimentos de 300 mil dólares y se financia a través de un impuesto denominado Impuesto de Primaria; en ese sentido, la población contribuye a la mejora de la alimentación de pre escolares y escolares del país.

El objetivo del PAE de la República Oriental del Uruguay es contribuir al adecuado estado nutricional de la población escolar como condición indispensable para el

aprendizaje, considerando además situaciones de riesgo y cumple tres funciones que son: i) Alimentación saludable a través de la Protección social, la disminución de vulnerabilidades, reducción de costos del hogar, mejora del rendimiento y facilitación de la asistencia escolar; ii) Educación alimentaria y nutricional, en la que se generan acciones de capacitación a manipuladores de pescado, instancias educativas con niñas, niños, docentes y a las familias y, iii) Socialización, difundiendo que la adopción de hábitos alimentarios saludables en la población general.

El PAE en la República Oriental del Uruguay tiene una historia que parte en 1920 que inició con el programa social “Copa de leche” en las escuelas al aire libre. En 1951 se convierte en el PAE bajo la conducción de una División del Ministerio de Bienestar y Salud. Posteriormente, en 1983 se crean partidas presupuestales para alimentación infantil y en 1986 se crea el **impuesto a primaria** para financiar el Programa.

Para 1998 se inicia la tercerización de los servicios de alimentación y en 2008 se establece por ley, que todas las instituciones educativas cuenten con profesional en nutrición. A partir de 2013 se brinda un servicio contratado por licitación pública el cual, además del servicio de alimentación, se encarga de implementar comedores y cocinas para una adecuada preparación de alimentos, dependiendo del tipo de escuela y del tipo de servicio requerido.

En los menús de las escuelas se ha fijado el consumo de pescado entre 1 y 2 veces por semana, el cual depende de la estación, a la disponibilidad de recursos económicos, materiales y humanos existentes, así como la región, pues se consideran los hábitos de consumo alimentario locales. Asimismo, se siguen guías alimentarias aprobadas por el Ministerio, que brindan pautas nutricionales, tales como disminuir el uso de la sal y el azúcar al preparar los alimentos, aumentar el consumo de pescado, reducir el consumo de alimentos ultra procesados, controlar la calidad de grasas, modificar los métodos de cocción, garantizar la disponibilidad y consumo de agua, entre otros.

En la República Oriental del Uruguay, la programación de menús en las escuelas busca dar alimentos altamente calóricos, puesto que muchos usuarios no se alimentan bien los fines de semana; por lo tanto, la sensación de saciedad al consumir pescado es menor que con el consumo de carnes rojas, por lo que este factor es una de las limitantes a considerar en una población con arraigo alimentario en carnes rojas.

El país cuenta con una Ley de compras estatales en la cual se declara de interés general la producción familiar agropecuaria y la pesca artesanal; asimismo de manera expresa se señala que se crea un régimen de compras estatales que beneficiará a las organizaciones de productores, destinado al desarrollo de la producción familiar agropecuaria y de la pesca artesanal, la cual garantiza la transparencia y la participación igualitaria de los productores y establece un mecanismo de reserva mínima de mercado del 30% para las compras centralizadas y del 100% para las no centralizadas, (adquiridas en los territorios) de bienes alimenticios provenientes de Organizaciones Habilitadas, siempre que exista oferta.

De igual modo, INFOESCA ha diseñado junto con la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) una guía de beneficios del consumo de pescado; así como una guía

que promueve el consumo, describe las condiciones de pesca e incluye recetas para una preparación de alimentos saludables a base de pescado.

El pescado es provisto en presentaciones frescas o congeladas por pescadores artesanales o empresas determinadas. Las preparaciones son diversas y adaptables al gusto de las niñas y los niños y preparadas con recetas locales.

Finalmente, INFOPECA recomienda mejorar la información sobre el consumo de pescado en la región de América Latina y El Caribe, pues las mediciones son muy diversas; además de continuar con el fomento de consumo en zonas vulnerables aprovechando las experiencias existentes e incentivar una mayor inclusión del pescado en los programas de alimentación escolar.

## Programa Semana do Peixe - República Federativa del Brasil

*Altemir Gregolin – Ex Ministro de Acuicultura y Pesca - República Federativa del Brasil*

El Programa Semana do Peixe fue parte de una política de estímulo al consumo de pescado creada en el 2003 junto con otros programas complementarios como ferias de pescado, camiones de pescado, estímulo del consumo en la alimentación escolar y programas de adquisición de alimentos de la agricultura familiar para abastecer escuelas públicas, todo este conjunto de acciones, también contribuyeron a fortalecer el mercado interno.

El consumo anual promedio per cápita de pescado en la República Federativa del Brasil es de 9,5 kg (2019), con importantes diferencias regionales; por ejemplo en Rio Grande do Sul, el consumo es de apenas 5 kg, mientras que en Amazonas alcanza 30 kg per cápita/año, con incremento sustancial en semana santa y el menor consumo en épocas de invierno (entre abril y agosto para América del Sur). Considerando la diversidad biológica, las principales especies consumidas son tilapia, polaco, tambaqui o gamitana, carpa, sardina, camarones, pescado amazónico, langosta, salmón, basa y atún, en diversas presentaciones incluidas las conservas, congelados, filetes, fresco eviscerado, etc.

La justificación para la creación de la Semana do Peixe fue que la cultura alimentaria de la población de la República Federativa del Brasil tiene un fuerte arraigo en el consumo de proteína animal proveniente del pollo, el cerdo y la res, mientras que el consumo de pescado era prácticamente concentrado en semana santa. Por ello se estableció la primera Semana do Peixe en el mes de septiembre, intentando incentivar el consumo en otras épocas del año. El Programa era diseñado e implementado por el Ministerio de Pesca y Acuicultura (MPA), en alianza con la Asociación de Supermercados (ABRAS) y la Asociación Brasilera de Bares y Restaurantes (ABRASEL), entidades del sector comercio con vínculos con productores acuícolas nacionales.

De manera resumida, el Programa Semana do Peixe consiste en una campaña masiva comunicacional regionalizada y acompañada de un incremento en la disponibilidad de pescados y mariscos frescos en zonas de bajo consumo o acceso diferenciado, concentrada



en una quincena del año. Para instrumentarlo, se crearon puntos de venta itinerantes en amplias zonas de la geografía del país, empleando transporte refrigerado y acondicionado (Figura 10); además de acuerdos con los eslabones organizados nacional y regionalmente de distribución y comercialización al mayoreo y menudeo de productos alimentarios.

En la dimensión comunicacional, el MPA generó y distribuyó material publicitario audiovisual sobre los beneficios nutricionales del pescado y sobre la calidad y sabor de los plátanos. Las vías de socialización incluyeron programas televisivos, afiches y folletería distribuida en los supermercados, restaurantes e incluso hospitales. Los productores aliados generaban también material publicitario; así como las superintendencias de los Estados articulaban a su sector productivo (productores y comercializadores).

Anualmente, La Semana do Peixe era lanzada por el Ministro de Pesca y Acuicultura, lo cual derivaba en visibilidad comunicacional por radio y televisión a nivel nacional. Como parte de la Semana, los supermercados vendían a precios más accesibles y los restaurantes preparaban platos especiales. Actualmente, el Programa ha sido asumido por los actores sectoriales (producción y comercialización) aprovechando su posicionamiento social y excelente acogida que ha resultado en un incremento sustantivo del consumo, particularmente en zonas metropolitanas.

Algunos de los resultados destacables del Programa, incluyen:

- Una mayor conciencia social respecto a la importancia nutricional y en la salud, del consumo de pescado.
- El consumo pasó de 6,5 en 2003, a 9,5 kg per cápita año en 2010.
- En virtud de la aceptación social, la Semana del Pescado se amplió a una quincena.
- El sector privado gradualmente asumió la organización de la Semana del Pescado, lo que ha dado la sostenibilidad necesaria, sin la intervención actual del Estado.

Algunas de las dificultades enfrentadas por el Programa, fueron las escasas inversiones del sector privado en publicidad, ante la colocación de fondos estatales en las primeras ediciones. De igual forma, el número de puntos de venta era relativamente pequeño, considerando el tamaño del país.

Una recomendación general a manera de conclusión, es que para que las estrategias de fomento al consumo de pescado funcionen, se requiere una articulación desde el inicio, del Estado con los actores de la cadena de producción-distribución-comercialización. Asimismo, es importante motivar la participación de los consumidores en las propias campañas publicitarias de fomento, además de los expertos, para emplear un lenguaje común y conocer con claridad las necesidades del consumidor y las barreras para el consumo.

**Figura 10.** Facilidades del Programa “Semana do Peixe” y un ejemplo publicitario



Fuente: Programa Semana de Peixe, Ministerio de Pesca de la República Federativa del Brasil, 2011.

## Proyecto piloto de inclusión del pescado en el Programa de Alimentación Escolar en un territorio rural de la República de Honduras

Alicia Medina – Representante Asistente de FAO-la República de Honduras

El sector pesquero y acuícola de la República de Honduras sostiene 50 mil empleos en la pesca marítima y 150 mil empleos en la acuicultura; además de generar exportaciones por 383 millones de dólares anuales. Las principales especies exportadas son langosta, camarón, pepino de mar, caracol y tilapia.

Con una fuerte cultura alimentaria basada en el maíz, leguminosas y aves de corral, el consumo nacional de pescado es relativamente bajo, con un promedio individual promedio registrado en 2019 de 7 kg, con el mayor consumo concentrado en la semana santa.

El país cuenta con un Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) que inició en 1998, a través del cual actualmente se entregan diariamente raciones alimentarias básicas a 1,3 millones de escolares en los centros educativos públicos del país; lo que atiende a 300 mil escolares en 107 municipios focalizados en corredor seco, la zona de mayor vulnerabilidad alimentaria. La adquisición de los alimentos para este Programa (frutas, vegetales, huevos, lácteos) se realiza a través de compras públicas, beneficiando aproximadamente a 10 100 productores locales de la agricultura familiar. El Programa también brinda capacitación a más de 4 500 personas anualmente, en aspectos de educación alimentaria y nutricional y temas vinculados al mismo PNAE, que actualmente pasa por un proceso de desconcentración administrativa gradual para ser asumido localmente a través de Mancomunidades de Municipios.

Con el objeto de mejorar nutricionalmente las dietas ofrecidas en los centros escolares, se diseñó e implementó un proyecto piloto para la inclusión de platillos de pescado, que

ha seguido la ruta establecida en la metodología propuesta por FAO (Anexo). El proceso ha requerido del acuerdo de la comunidad objetivo; el establecimiento de líneas de base productivas y nutricionales; el acuerdo con productores acuícolas para actuar como proveedores; la organización inter-institucional (Educación-Salud-Acuicultura) y multi-actoral (productores, docentes, madres y padres de familia, asesores técnicos y gobiernos municipal y nacional) para la implementación y la evaluación ex post de su impacto.

El objetivo principal del proyecto piloto ha sido generar evidencias en materia de factibilidad técnica y de impacto nutricional en niñas y niños rurales, de la inclusión de platillos de pescado en la dieta proporcionada en centros escolares, como base para su escalamiento territorial y eventualmente nacional.

Como parte de este proceso y en virtud de que el consumo de pescado en la comunidad objetivo era cercano a cero, se realizó una degustación para la población escolar, a partir de platillos preparados de acuerdo con la cultura gastronómica local.

El pescado fue provisto por acuicultores de la comunidad, que fueron capacitados en aspectos relacionados con manipulación post-cosecha e inocuidad de los alimentos (Figura 11).

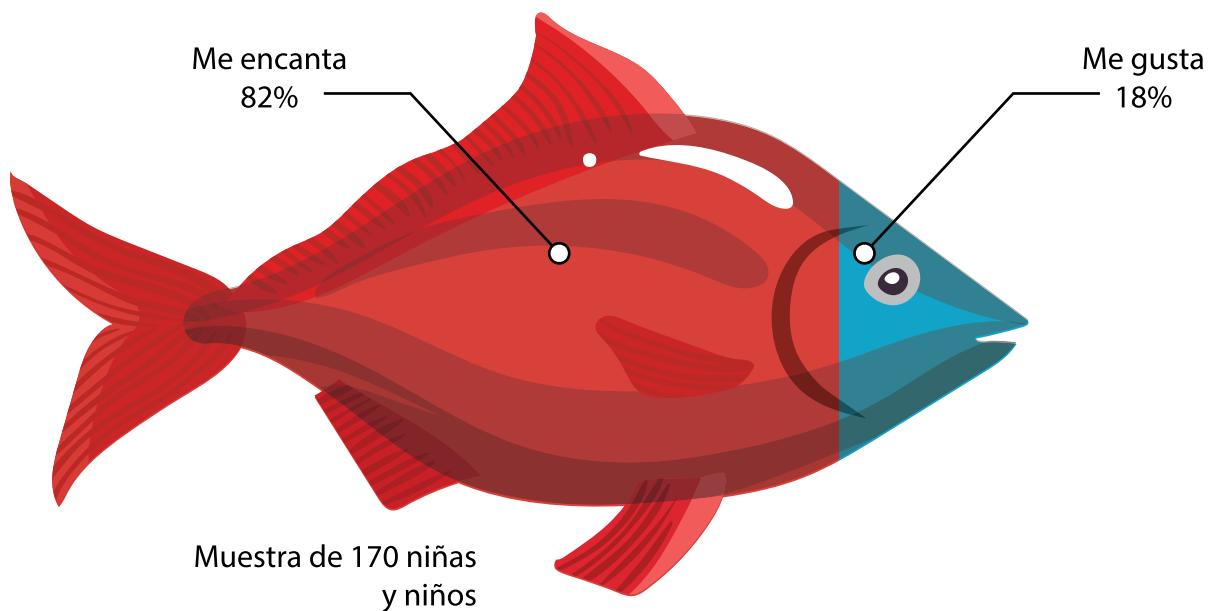
**Figura 11.** Aspectos de las capacitaciones a productores y docentes y de la degustación de platillos a base de pescado



Fuente: Representación de la FAO en la República de Honduras.

Los niveles de aceptación del pescado fueron universales sin un solo rechazo, lo que permitió proseguir a las etapas posteriores (Figura 12).

**Figura 12.** Porcentaje de aceptación del pescado en la alimentación escolar



Fuente: Elaboración propia.

Se mantuvo una estrecha coordinación con todos los actores, entre ellos el PNAE, los gobiernos de las mancomunidades, los municipios y las autoridades de pesca y acuicultura, con el compromiso de docentes, directores y padres y madres de familia, quienes también recibieron educación alimentaria y nutricional. El piloto incluyó en una primera etapa a 3 centros educativos del Consejo de Municipios de Santa Bárbara, con un universo de 822 niñas y niños beneficiados. Previo al inicio del piloto, se realizó un levantamiento de información e indicadores a manera de línea de base, relacionada con patrones alimentarios tradicionales, condición nutricional de los escolares, así como productividad e ingresos de los productores acuícolas.

De acuerdo con las normas del PNAE, los centros escolares contaban con Comités de Alimentación (CAE), en el seno del cual se toman decisiones relacionadas con costos, adquisiciones, nutrición y alimentación de acuerdo con lineamientos nacionales. Para la elaboración de alimentos, el CAE involucró a las madres de familia y a los docentes. El CAE también estuvo a cargo de verificar el cumplimiento de las normas de higiene y proceso; aplicar técnicas de limpieza y fileteo del pescado y promovió la utilización de productos locales y la elaboración de menús para las niñas y los niños, con la orientación técnica de FAO.

Los principales logros del piloto pueden resumirse en los siguientes: i) aceptación prácticamente universal del pescado por parte de las niñas y los niños, derivado de presentaciones acordes con la cultura local; ii) participación y compromiso de la Mancomunidad (gobierno territorial integrado por varios municipios) y las demás entidades que inciden en el PAE, para incorporar el pescado en el Programa a partir del

2020, reflejado en acompañamiento y aportes económicos para adecuar la infraestructura de preparación y conservación de alimentos en los centros educativos que formaron parte del piloto; iii) fortalecimiento de las capacidades de los productores y las madres de familia en manipulación post-cosecha y preparación de alimentos a base de pescado, respectivamente; iv) mejora de los indicadores de condición nutricional de los escolares, como resultado del consumo de pescado y v) mejora en los ingresos de los productores al contar con un mercado seguro.

Por su parte, los principales desafíos a los que se enfrentó el piloto fueron i) Condiciones inadecuadas en todos los centros escolares (ausencia de comedores, cocina equipada y refrigeradores), ii) productores con oferta irregular en materia de tallas de mercado y en general sin protocolos de buenas prácticas de manejo post-cosecha y iii) desarrollar una estrategia para dar continuidad al Programa en el marco de la pandemia del COVID-19 para año escolar 2020.



## 5. Conclusiones y recomendaciones



— El perfil nutricional de una amplia gama de especies acuáticas de bajo precio de mercado, distribuidos naturalmente en América Latina y el Caribe (ALC), es de alta calidad y puede superar incluso, la concentración de micronutrientes esenciales de especies de alto valor nutricional, lo que hace muy necesario y altamente recomendable promover su utilización en el consumo humano directo, incrementando con ello la disponibilidad de alimentos de buena calidad y accesibles a todos los estratos de la población.



— La situación de malnutrición que enfrenta la región de ALC está estrechamente vinculada a los cambios en los hábitos de consumo y a sistemas alimentarios que no favorecen la adopción de patrones alimentarios saludables. El pescado, en el marco de una dieta balanceada, baja en grasas saturadas y azúcares, contribuye a un desarrollo físico y cognitivo adecuado en niñas y niños en edad escolar y a la prevención de enfermedades no transmisibles.



— Especies como el jurel, la anchoveta o la sardina, de bajo valor de mercado y ampliamente utilizadas como materia prima para harina de pescado, poseen un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados del tipo Omega3 (DHA y EPA) y micronutrientes esenciales como selenio, hierro, vitamina B12, calcio y fósforo, entre otros. Además, son fuente de proteína de alto valor biológico. Es recomendable promover su consumo humano directo a través de campañas integrales que incluyan aspectos gastronómicos, de información al consumidor, mecanismos de distribución y comercialización adecuadas a las condiciones locales; así como su inclusión en políticas y programas de protección social, por ejemplo, en los programas de alimentación escolar. En este mismo sentido, es recomendable identificar las especies localmente disponibles y evaluar su perfil nutricional para orientar los esfuerzos requeridos para su inclusión en los sistemas alimentarios.



— Es necesario fortalecer las estrategias, normas regulatorias y la información a los actores sectoriales, para reducir las pérdidas y desperdicios en el sistema alimentario de la pesca y la acuicultura, empleando tecnologías de bajo costo ya disponibles, para la plena utilización de las porciones comestibles que hoy son consideradas desechos.



— Las estrategias para estimular el consumo de pescado (pescados y mariscos tanto de agua dulce como marina) en un país o territorio, deben adoptar un abordaje multisectorial y multiactor, sumando los esfuerzos de la institucionalidad de la salud, la educación, la pesca y la acuicultura; así como del desarrollo social y los gobiernos municipales; además de los diversos actores del sistema alimentario, incluidos los productores (pescadores y acuicultores), procesadores, comercializadores y de manera especial, los propios consumidores.



— La estimulación del consumo de cualquier alimento, en particular los pescados y mariscos, debe abordarse de forma balanceada, previendo que el crecimiento de la demanda no supere la capacidad de incremento, en igual o mayor proporción, de la oferta local o nacional para atenderla, evitando con ello el favorecimiento de las importaciones.



— Es importante promover la inclusión del pescado en las políticas y programas de alimentación escolar. Los beneficios son múltiples e incluyen el mejoramiento de la condición nutricional de los niños y niñas en edad escolar y la adopción de hábitos alimentarios saludables que se transmiten a las familias. Por otro lado, se favorece el consumo de nutrientes esenciales como los ácidos grasos de cadena larga poliinsaturados, importantes para una vida plena y saludable.



— Es altamente recomendable vincular a los pequeños productores (pescadores artesanales y acuicultores de la micro y pequeña empresa) a mecanismos de compras públicas, como los programas de alimentación escolar (PAE), o la adquisición de pescado para hospitales, correccionales y otras dependencias del gobierno, generando un mercado seguro y ampliado en beneficio de los productores locales.



— Es altamente recomendable la implementación de proyectos piloto para la inclusión de productos de la pesca y la acuicultura en los programas de alimentación escolar. El pilotaje permite generar evidencias claras sobre los beneficios y los costos; además de evidenciar desafíos y sus vías de solución. Estas evidencias pueden convertirse en la base de programas más extensos en cobertura geográfica o en políticas públicas a escala nacional.



— Cualquier intervención a nivel territorial para incrementar el consumo de pescado, o para incorporarlo en territorios donde no sea parte de la dieta tradicional, requiere del involucramiento de los actores locales, su convicción y acuerdo; por lo que demanda enmarcar este proceso en la cultura local. Es altamente recomendable que las guías alimentarias basadas en alimentos de cada país, recomiendan patrones alimentarios que incluyan todos los grupos, sobre todo alimentos de origen animal de bajo contenido de grasas saturadas, características propias del pescado.



— Es esencial en cualquier proceso orientado a estimular el consumo de pescado, la identificación de las principales barreras, que pueden ser culturales, de inaccesibilidad económica o de limitada disponibilidad, para determinar las soluciones viables y permanentes.



— Es indispensable identificar las debilidades del sistema alimentario en términos de las capacidades de sus actores, para diseñar programas de fortalecimiento, incluyendo aspectos relacionados con la sostenibilidad ambiental, inocuidad y prácticas responsables de pesca y acuicultura.



Algunos de los elementos de éxito identificados comúnmente en los programas exitosos de estímulo al consumo incluyen:

- Campañas comunicacionales inteligentes, veraces y adecuadas al público objetivo y su cultura.
- Articulación interinstitucional y multinivel.
- Promoción de alianzas con actores clave como cadenas de supermercados o de restaurantes y otros puntos de venta.
- Planificación estratégica y asignación de recursos suficientes.
- Generación de productos accesibles a los consumidores objetivo.
- Aseguramiento de la calidad e inocuidad a través de reglas y normas claras y firmes.
- Tener claridad sobre el objetivo de insertar el pescado como fuente de alimentos saludables, no como substituto absoluto de otros alimentos cárnicos.
- Garantizar la regularidad en el abasto a partir de productores locales.

El Pescado es una fuente de proteína  
de alta calidad y nutrientes esenciales

Aumentar su consumo  
es mejorar la nutrición y salud



## 6. Referencias

FAO, FIDA, OPS, WFP y UNICEF. 2020. *Panorama de la seguridad alimentaria y nutrición en América Latina y el Caribe 2020*. Santiago de Chile. (Disponible en <https://doi.org/10.4060/cb2242es>).

FAO, OMS, UNICEF, 2020. *Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo, 2020*. (Disponible en <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>).

Mujica-Coopman M.F., Brito A., López de Romaña D., Ríos-Castillo I., Cori H., Olivares M. 2015. *Prevalence of Anemia in Latin America and the Caribbean*. Food and Nutrition Bulletin, Volume 36 issue: 2\_suppl, page(s): S119-S128. (Disponible en <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0379572115585775>).

## Anexo I. Listado de Participantes

**Adoniram Sanches**  
Coordinador Subregional de la FAO  
para Mesoamérica  
República de Panamá.

**Alejandro Flores Nava**  
Oficial Principal de Pesca y Acuicultura de FAO  
para América Latina y El Caribe.  
República de Panamá.

**Maake Arts**  
Representante de la Oficina de UNICEF  
para América Latina y El Caribe.  
República de Panamá.

**Israel Rios-Castillo**  
Oficial Regional de Nutrición de  
FAO para América Latina y el Caribe.  
República de Panamá

**Jogeir Toppe**  
Oficial de Pesca y Acuicultura de FAO  
para Mesoamérica.  
República de Panamá.

**David Mendoza Ramirez**  
Consultor FAO en Programas para  
el Fomento al Consumo de Pescado.  
Lima, República del Perú.

**Antonio Garza de Yta,**  
Secretario de Pesca y Acuacultura del  
Estado de Tamaulipas,  
Estados Unidos Mexicanos.

**María del Carmen Abregú**  
Viceministra de Pesca y Acuicultura  
Ministerio de la Producción  
República del Perú.

**Graciela Pereira**  
Directora General de  
INFOPESEA  
Montevideo, República Oriental del Uruguay.

**Altemir Gregolin**  
Ex Ministro de Pesca y Acuicultura  
Brasilia, República Federativa del Brasil.

**Alicia Medina**  
Representante Asistente  
Representación de FAO - Honduras  
Tegucigalpa, República de Honduras.



## Anexo II. Programa del Seminario Virtual

| Hora de Panamá | Actividad/ Intervención   | Participantes  |
|----------------|---|--|
| 08:30-8:45     | Apertura  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Bienvenida (Moderador: Alejandro Flores Nava-FAO)</li> <li>■ Adoniram Sanches, Coordinador Sub-regional de FAO para Mesoamérica</li> <li>■ Maake Arts, Representante de UNICEF</li> </ul> |
| 08:45-9:00     | Estado actual de la Malnutrición en AL y principales causas           | Israel Ríos, Oficial Regional de Nutrición de FAO para América Latina y el Caribe.   |
| 9:00-9:15      | Beneficios del consumo de pescado en la salud humana                  | Jogair Toppe, Oficial de Pesca y Acuicultura de FAO para Mesoamérica.  |
| 9:15-9:30      | Esfuerzos de FAO para estimular el consumo de pescado en la región    | Alejandro Flores, Oficial Principal de Pesca y Acuicultura de FAO para América Latina y el Caribe.   |
| 9:30-9:50      | Sesión de preguntas y respuestas                                      | Modera: Alejandro Flores-FAO<br>David Mendoza-FAO.   |
| 9:50-10:00     | Programa Omega3-Nutrición para todos (Estados Unidos Mexicanos)       | Antonio Garza De Yta, Secretario de Pesca y Acuicultura del Estado de Tamaulipas, Estados Unidos Mexicanos.  |
| 10:00-10:10    | Programa Nacional "A Comer pescado"- República del Perú               | María del Carmen Abregú, Viceministra de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción de la República del Perú.   |
| 10:10-10:20    | Programas apoyados por INFOPESEA en la República Oriental del Uruguay | Graciela Pereira, Directora General de INFOPESEA.  |
| 10:20-10:30    | Programa "Semana do Peixe"- República Federativa de Brasil            | Altemir Gregolin, ex Ministro de Acuicultura y Pesca de la República Federativa de Brasil.   |
| 10:30-10:40    | Proyecto piloto de pescado en el PAE-República de Honduras            | Alicia Medina<br>Representante Asistente de FAO-República de Honduras.   |
| 10:40-11:00    | Sesión de preguntas y respuestas                                      | Modera: Alejandro Flores-FAO<br>David Mendoza-FAO  |
| 11:00-11:20    | Síntesis de puntos más importantes y posibles recomendaciones         | Alejandro Flores – FAO   |
| 11:20-11:30    | Cierre del evento   | Adoniram Sanches, Coordinador Sub-regional de FAO para Mesoamérica.  |



## Anexo III. Pasos sugeridos para la implementación de un programa piloto para la inclusión del pescado en la alimentación escolar

- 1** Selección del sitio/ territorio para el proyecto piloto. Un proyecto piloto para generar lecciones aprendidas y afinar acciones en beneficio de su escalamiento, debiera ejecutarse en un territorio con los siguientes criterios: i) condiciones de desnutrición infantil tales que permitan evaluar en el corto plazo el impacto de la intervención; ii) oferta regular y suficiente de productos de la pesca y/o acuacultura, provenientes preferiblemente de productores organizados de pequeña escala; iii) escuelas organizadas, con espacios físicos para habilitar áreas de preparación de alimentos y de alimentación escolares con padres de familia y profesores dispuestos a participar.
- 2** Mapeo de actores clave en el sitio de proyecto, para formar parte del diseño o implementación del proyecto. Será indispensable identificar a los actores clave para el diseño y ejecución del proyecto piloto: además de las madres y los padres de familia, los productores, los directores y maestros de las escuelas, las autoridades locales (municipal, de educación, de salud y de pesca y acuicultura); además de la posibilidad de contar con apoyo técnico de alguna Universidad (facultades de Nutrición). Una vez identificados, será importante establecer una mesa técnica interinstitucional para diseñar e implementar co-responsablemente el proyecto.
- 3** Establecimiento de la líneas de base (ex-ante). Es fundamental para evaluar el impacto de la intervención, a través de indicadores cualitativos y cuantitativos pertinentes; tales como patrones alimentarios y de manera específica consumo de pescado en la comunidad objetivo; estado nutricional a través de indicadores preferentemente bioquímicos (muestra sanguínea) o bien por medio del cociente peso/talla, obtenidos a través de muestra representativa de los escolares que serán beneficiados.
- 4** Determinación y garantía de oferta local de pescado con la regularidad y calidad necesarias. Identificación de oferta local (en una distancia razonable a las escuelas que habrán de ser incluidas), especies disponibles, precios y el perfil de las organizaciones de productores, identificando necesidades de capacitación para el manejo post-cosecha.
- 5** Identificación de necesidades de infraestructura básica para preparación y conservación de alimentos. Es necesario pensar en un espacio adecuado para la preparación de alimentos; así como otro para la alimentación de las niñas y los niños (un comedor). Será prudente contar con suministro de energía eléctrica y agua potable.
- 6** Costeo de alternativas que consideren la cultura local: precios de especies de peces y/u otras tarifas disponibles localmente; presentaciones adecuadas a la cultura local, combinadas con otras fuentes de nutrientes (apoyo de nutriólogas) para alcanzar, con el mínimo costo posible, los requerimientos nutricionales adecuados para el grupo etáreo-objetivo. Será importante apoyarse en degustaciones directas con las niñas y los niños.

- 7** Costeo de habilitación de cocina incluyendo sus implementos; estufa, refrigerador, mesas, sillas, platos, vasos y cubiertos.
- 8** Formulación de dietas (2 veces/semana) por parte de la entidad pública responsable del PAE, teniendo como referencia el estado nutricional del grupo objetivo a partir de la línea de base.
- 9** Análisis de condiciones y decisión sobre contratación de cocineras o apoyo de madres y padres de familia para preparación de alimentos con algún tipo de compensación.
- 10** Identificación de debilidades en materia de manipulación, preparación, conservación e inocuidad de alimentos a base de pescados y mariscos. Esto involucra la cadena de producción-transporte-preparación-alimentación, para diseñar, en su caso, cursos prácticos que garanticen inocuidad y preparación adecuadas.
- 11** Establecimiento de normas y reglas para garantizar inocuidad y calidad nutricional. La mesa interinstitucional establecerá un reglamento sencillo, basado en opinión expertos, que será consensuado y acordado con los padres y madres de familia y los productores.
- 12** Costeo general del programa garantizando su sostenibilidad en el tiempo. Será importante contar con una estimación de costos de la implementación del piloto, para efectos de gestión de recursos.
- 13** Formulación y ejecución del programa de capacitación para productores (Pescadores y/o acuicultores), madres de familia y/o cocineras de acuerdo al punto 10.
- 14** Análisis del marco normativo para los PAE y de los programas de compras públicas, para lograr la inclusión de los productos de la pesca y la acuicultura de forma sostenible en el tiempo.
- 15** Contrato con organizaciones de pescadores y/o acuicultores como proveedores. Es recomendable generar un instrumento vinculante que garantice que los productores tendrán la responsabilidad de suministrar la cantidad requerida por el proyecto, con la calidad necesaria de los productos y durante todo el año, mientras que las autoridades se comprometen a capacitarles en los aspectos que hayan sido determinados como debilidades previamente. Será importante identificar qué entidad es la contratante (autoridad local o central, o bien la sociedad de padres de familia), de acuerdo con las normas correspondientes.
- 16** Creación de un comité local de ejecución del programa y su reglamento.
- 17** Marcha blanca del proyecto y ajustes. Será necesario establecer un grupo de seguimiento para identificar brechas y necesidades de ajustes, de cara a la consolidación del Programa y su escalamiento.

- 18** Implementación del proyecto, con acompañamiento del grupo de seguimiento.
- 19** Evaluación nutricional en niños ex post. Será fundamental establecer indicadores de impacto (principalmente nutricionales, aunque de forma indirecta productivos y de ingresos de los pescadores/acuicultores) que deberán ser medidos contra la línea de base, en un periodo razonable (a los 6 meses de intervención ininterrumpida).
- 20** Evaluación general del programa para su mejora. Lecciones aprendidas.
- 21** Sistematización y propuesta de expansión en el marco de una política pública.





**Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**  
Oficina Subregional para Mesoamérica  
Panamá, Clayton,  
Ciudad del Saber, Edificio 238.

Panamá, Panamá.