



# RAES

Red de Alimentación Escolar Sostenible  
Rede de Alimentação Escolar Sustentável  
Sustainable School Feeding Network

## Najla Veloso

Coordinadora regional del proyecto  
Agenda Regional para la Alimentación Escolar  
Sostenible en América Latina y el Caribe



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



**FNDE** Fondo Nacional  
de Desarrollo de  
la Educación



AGENCIA  
BRASILEÑA DE  
COOPERACIÓN  
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE LA  
EDUCACIÓN

MINISTERIO DE  
RELACIONES  
EXTERIORES







*No puedo darles el pescado,*

*Ni deseo darles la caña de pescar. No la tengo...*

*Lo que quiero es pescar junto a ustedes.*



## Pregunta 1

**¿Cómo podemos vincular las guías alimentarias de los países con los menús escolares?**



- Sincronizar educación y salud – los entes rectores de
- Integrar EAN al currículo escolar
- Adecuar los menús a partir de reglamentaciones nutricionales y GABSAS - adecuación de micronutrientes
- Observar los principios GABAS en la elaboración de los menús (variedad, balance, cantidad adecuada...)
- Adecuar los menús a la disponibilidad local
- Actualizar menús periódicamente
- Crear guías adaptados a la comunidad escolar
- Mantener la participación social en la definición de los menús
- Implementar huertos escolares pedagógicos
- Considerar toda la realidad país de la cadena de suministro - producción y comercialización sincronizadas
- Fomentar el consumo de alimentos naturales a través de estrategias de educomunicación

- Fortalecer capacidades de los responsables desde la producción y adquisición de los alimentos hasta la preparación – agricultores, docentes, padres, madres, otros
- Incluir actividad física como parte de salud y nutrición adecuadas
- Promover actividades escolares sobre guías alimentarias
- Universalizar la AE y garantizar que en leyes que se atiendan al menos 50% de los requerimientos nutricionales expuesto en las GABSAS
- Vigilar sistemáticamente el cumplimiento de las guías en las escuelas
- Involucrar la comunidad docente como actores de conocimientos y fiscalización
- Promover los menús como símbolos de hábitos y estilos de vida saludable
- Articular profesionales de salud y nutrición con agricultores y cooperativas
- Garantizar compras públicas de productores locales
- Garantizar menús adecuados a la demanda local – considerar las prevalencias de desnutrición, obesidad, etc...
- Promover comunicación con los estudiantes sobre la relación menús y guías alimentarias

- Utilizar recetas locales y culturalmente apropiadas
- Aplicar técnicas de cocción de los alimentos en las escuelas tal como recomendado en las guías
- Asegurar que haya compras de productos frescos y locales
- Evaluar la aceptabilidad de los estudiantes
- Crear guías alimentarios y menús regionales de manera asociada y participativa
- Realizar concurso de recetas locales – participación de padres y madres
- Garantizar menús escolares asequibles, nutritivos, estacionales, regionales/locales
- Detallar GABSAS por fajas de edad, dirigidas a escuelas
- Definir en las leyes de AE la obligación de vínculo con las guías alimentarias
- Definir menús escolares de manera participativa
- Prohibir en los menús escolares el uso de edulcorantes
- Definir el consumo de frutas in natura y no jugos



## Pregunta 2

**¿Cómo una política que involucra el mercado y el consumidor (como la política de alimentación escolar) puede contribuir efectivamente a la mitigación de los cambios climáticos?**



- Promover el consumo de alimentos locales, naturales, no procesados, sin empaques nocivos al medio ambiente
- Estimular el uso de bio fertilizantes, de plaguicidas orgánicos y dar preferencia a productores que tienen esta practica
- Implementar compostajes con residuos orgánicos
- Aprovechar todo de los alimentos, cascaras, residuos de vegetales
- Garantizar el enfoque de alimentación escolar saludable y comprometida con la sostenibilidad económica, social y ambiental
- Priorizar mercados de alimentos agroecológicos, cercanos y de temporada
- Difundir y capacitar sobre técnicas de producción sostenible del punto de vista ambiental
- Reducir el circuito de transporte de los alimentos – el consumo de combustibles
- No utilizar paquetes y empaques que no sean biodegradables
- Estimular e implementar huertos escolares, comunitarios y familiares
- Promover la agricultura sensible a la nutrición
- Promover educación nutricional y ambiental en las clases de manera permanente



- Planificar alimentos de bajo costo para los menús de manera a variar el consumo garantizar el mercado al pequeño productor local
- Incluir alimentos de la biodiversidad local en los menús
- Pagar precios justos y en los plazos a los productores locales
- Estimulando la conservación del suelo y la variación de los productos
- Elaborando plan de acción sostenible y replicarlos en conjunto, realizar diálogos para implantar hojas de ruta.
- Adopción de estrategias resilientes para mantener la estabilidad de los programas y de las compras, prevenir con acciones anticipatorias, re direccionar presupuestos cuando necesario
- Promover prácticas de cosecha comprometidas con el medio ambiente
- Erradicar el uso de plástico
- Garantizar la calidad de agua
- Estimular la producción y consumo de frutas y vegetales locales
- No estimular el uso de alimentos que producen huella de carbono
- Vigilar, controlar y evaluar la concordancia en la producción y mitigación de cambio climático
- Poner este tema climático como transversal a todos los conceptos de alimentación escolar