



Desayuno escolar en el Municipio de La Paz

Oficialía Mayor de Desarrollo Humano

Unidad de Alimentación Complementaria Escolar (UNACE)

**Oficialía Mayor de Promoción
Económica**

Unidad de Fortalecimiento Productivo



Orígenes

El Desayuno escolar surge para:

- Disminuir la prevalencia de desnutrición crónica, leve y moderada.
- Reducir la prevalencia de anemias nutricionales por carencia de hierro.
- Reducir la incidencia en deficiencia de vitamina A, Yodo y el índice de caries dentales.
- Mejorar el rendimiento escolar y disminuir la deserción escolar.

Historia y características

- *Gestión 2000-2001*

Ø contratación

de emergencia → ración líquida → INAL Ltda
200cc de leche saborizada

Ø licitación pública → ración sólida

pan de 50 gr. harina fortificada con micronutrientes

La Francesa (Max Paredes y Periférica),
SOALPRO (San Antonio y Sur) e
Irupana (Cotahuma y Centro)

Ración líquida 200 cc de
leche fresca fluida saborizada → INAL Ltda

Se pidió desde un inicio productos nacionales



Gestión 2002-2003

- Ración líquida: leche o yogurt saborizado
- Ración sólida (pan) las variantes enriquecidas con cañahua, amaranto, quinua, soya, chocolate, canela, naranja, leche y bizcocho dulce. Este producto es fortificado con micronutrientes de forma variada, buscando un olor y sabor agradable, con buena presentación y complementando una fruta fresca (banano). Para Zongo y Hampaturi la ración sólida se diversificó incorporándose el banano deshidratado 2 veces por semana y las galletas de cereales y hojuelas de maíz y soya alternativamente.



Gestión 2004-2005

Objetivos

- Disminuir las prevalencias de desnutrición, anemias nutricionales y problemas de salud por deficiencia de micro nutrientes y a través de estos mejorar el aprendizaje y rendimiento en la población escolar.
- Disminuir la deserción escolar.
- Lograr que la comunidad educativa conozca los beneficios de la ración alimentaria y genere hábitos de consumo de alimentos nutritivos y saludables.
- Lograr que la comunidad educativa conozca el programa y los beneficios de la ración alimentaria.
- Contribuir al desarrollo económico, fomentando la actividad productiva.
- Implementar un programa de desparasitación, articulando con el área de salud.



La ración para el área urbana será de acuerdo al siguiente menú:

RACIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Ración Líquida	Yogut Saborizado 150c.c.	Leche de vaca Saborizada 180c.c.	Yogut Saborizado 150c.c.	Leche de soya Saborizada 180c.c.	Leche de vaca Saborizada 180c.c.
Ración Sólida	Banano 130 gr.	Pan de maíz 40 gr.	Pan de cereales tipo bizcocho 40 gr.	Pan de quinua 40 gr.	Pan Integral 40 gr.

Para los días festivos **"DÍA DEL NIÑO" Y "DÍA DEL ESTUDIANTE"** la ración será especial y una sola, consistiendo en yogut súper frutado de 200c.c. en envase termoformado y cucharilla descartable.



CANTIDAD DE RACIONES POR AÑO

Macro distrito	Inicial	Primaria	Secundaria	Total
Cotahuma	776.832	4.058.784	1.435.140	6.270.756
Max Paredes	539.988	4.232.184	1.368.840	6.141.012
Periférica	556.716	3.961.272	1.788.060	6.306.048
San Antonio	333.540	2.637.516	832.320	3.803.376
Sur	425.952	2.931.684	819.060	4.176.696
Centro	811.308	2.956.776	1.533.060	5.301.144
Zongo		150.960		
Total	3.444.336	20.929.176	7.776.480	31.999.032

EVALUACION DEL CONSUMO DEL ALIMENTO COMPLEMENTARIO

Del 4 de julio al 18 de Agosto del 2005

De acuerdo a evaluación y seguimiento del consumo, en 51.000 escolares y estudiantes (30% de población que recibe la ración), tenemos los siguiente resultados:

- Leche de vaca: 94% consumen, 6% no consumen
- Yogurt: 72% consumen, 28% no consumen
- Leche de soya: 26% consumen y el 78 % no consumen

Evaluación del consumo de Pan

Del 4 de julio al 18 de agosto del 2005

El estudio realizado muestra que:

- El 30% consume
- El 40% consume parcialmente
- El 30% no consume

Beneficios sociales

Desnutrición.- Estudio realizado por la carrera de Nutrición y Dietética UMSA. En 3 evaluaciones de impacto se demostró la disminución porcentual de prevalencia de desnutrición en base a 3 indicadores peso/edad, peso/talla, talla/edad

Rendimiento escolar.- En base a una encuesta a profesores se confirmó que con el Desayuno Escolar los niños son más despiertos, prestan más atención. Con el D.E. ya no existe el ayuno prolongado.

Hábitos de Consumo.- A través de observación directa se estableció que el 96.7% de los estudiantes de 3ro a 8vo de primaria, consume el desayuno escolar ya sea pan o leche.

El consumo total de ambas raciones es mayor de 3ro a 8vo de primaria (70.9%), en comparación al Kinder, 1ro y 2do de primaria (58%) .

Se están mejorando los hábitos familiares a nivel local para muchos alimentos en donde se incluyen los cereales.

Beneficios económicos

1. Unidades económicas fortalecidas
En sus procesos productivos, al haber incorporado maquinaria y equipo.

Un ejemplo

Pan casero

Una microempresa se está desarrollando para constituir una pequeña empresa



Pan Casero

Además: 1 batidora, 1 amasadora.



Producto final mejorado



Con ésta Inversión
ahora producen un
40% mas.

60.000 panes/día a 100.000

En el caso de SOALPRO representada por la firma "San Gabriel" que tiene una experiencia de + - 5 años, con el desayuno escolar:

- Se compró 2 hornos, 2 cámaras de fermentación, 5 camiones de 80 qq sólo para la distribución del desayuno escolar con una inversión de aproximadamente 100.000 \$us.
- Incrementó sus ventas en un 10%,

Empleo

Se generaron empleos directos e indirectos en los diferentes sectores que componen las cadenas productivas.

Por ej. solo en la panificadora "Pan Casero" de 8 personas, ahora cuentan con 20 personas.

SOALPRO con el D.E. se da empleo a aproximadamente a 30 familias para la producción y distribución del D.E.

Considerando las cadenas involucradas en el desayuno escolar se generó empleo para más de 60 familias productoras de los diferentes insumos

Se creó más de 2000 empleos en 10 meses(1 año).



Administración

Se establecieron equipos de trabajo especializados

En SOALPRO:

Se creó 1 departamento especializado en el desayuno escolar.

En Pan Casero:

Un equipo de dirección
constituido por:

Nutricionista

Ing. Quimico

Economista

Propietario



Buenas prácticas

Se generaron buenas prácticas de manufactura, para contar con un producto de calidad e inocuo.

En Pan Casero



En SOLAPRO



Uso de ropa de trabajo, barbijo, gorritos, etc.



Duchas y baños para los trabajadores



Encadenamientos productivos



Compro boliviano y desayuno escolar

El Decreto
Supremo 27328
Compro
Boliviano

Nacional

Busca dar
accesibilidad a las
micro y pequeñas
empresas

Solo el decreto, por
si mismo, es
insuficiente

Desayuno
Escolar

Contar con una
oferta adecuada

Cantidad

Calidad

GM

Garantizar
productos

Inocuos (Que
no dañen la salud)

Agradables

Pagar

Periodo extenso



Desayuno
Escolar

Tiene que cumplir una función
complementaria en la
alimentación

Oportunidad para contribuir al
desarrollo económico local, a
través de la diversificación y
consolidación de micro y
pequeñas empresas.

DÍAS ESPECIALES

“Día del Niño y Día del Estudiante”

- Distribución de *Ración Especial* en ambos días, elaborada por microempresarios locales, con alimentos regionales y como medio de intercambio cultural. (Gestión 2006).
- **Ración Especial**, una vez al mes (Gestión 2007)
- Siempre y cuando exista una oferta adecuada, como condición para ambas gestiones.
- Las empresas adjudicadas canalizarán los recursos económicos para cubrir esta actividad.
- La OMPE, el SIREMU y la UNACS son las instancias responsables de aprobar, controlar y verificar el cumplimiento de las normas para la ración especial.

Proyecto
FOMIN

Oferta



Generando relaciones
de colaboración y
asociatividad

Sistema de
pagos del GMLP



Agilizando los
procedimientos





El crecimiento de base ancha es posible, siempre y cuando,

- damos oportunidad a los más pequeños a participar
- Establezcamos condiciones para que mejoren sus condiciones y practicas productivas

Y los pequeños productores asuman desafíos, que les impone la competencia de los mercados abiertos