

PILOTO NACIONAL DE INCLUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

El objetivo del Programa de Alimentación Escolar en Colombia es suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. Por su parte, la gastronomía se ocupa tanto de las técnicas de cocción, tiempos e ingredientes, como del manejo de los sabores y aromas en la preparación de alimentos. Experiencias de inclusión de la gastronomía en el PAE de algunos países de América Latina como Chile y Guatemala y, un estudio de caso en Barranquilla, han encontrado que incluir la gastronomía en estos programas, trae importantes beneficios, entre los que se destacan:

- Mejora el sabor, olor y color de las preparaciones
- Aumenta la aceptabilidad de los menús escolares
- Contribuye a reducir el desperdicio de alimentos.

¿Qué objetivo tuvo este proyecto?

Evaluar la efectividad de la inclusión de la gastronomía en una muestra de estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar del país, sobre la aceptabilidad de los menús y el desperdicio de alimentos en plato.

¿Dónde se realizó?

En 13 instituciones educativas, de igual número de municipios, pertenecientes a 9 departamentos o Entidades Territoriales Certificadas en Educación – ETC del país, como se observa en la siguiente tabla.

Departamentos /ETC y municipios priorizados para la inclusión de la gastronomía en el marco del PAE de Colombia, 2022.



Departamento/ ETC	Municipio/ciudad
Antioquia	Medellín, Caucasia*, Sonsón*
Bolívar	El Carmen de Bolívar*, Soplaviento*
Caldas	Belalcázar*, Chinchiná*
Casanare	Aguazul*
Cundinamarca	Funza
Huila	Rivera*
Nariño	Tumaco
Santander	Cimitarra*
Valle del Cauca	Guadalajara de Buga

ETC: Entidad Territorial Certificada en Educación
* Municipios no certificados en educación

¿Qué actividades incluyó este piloto?

- Identificación de menús con relativa baja aceptabilidad
- Evaluación inicial de la aceptabilidad de los menús seleccionados y su desperdicio por los estudiantes.
- Ajuste de los menús a través de la incorporación de técnicas gastronómicas.
- Entrenamiento de manipuladoras (es) de alimentos en gastronomía.
- Evaluación de la aceptabilidad y el desperdicio de los menús ajustados gastronómicamente.
- Fortalecimiento técnico de actores estratégicos del PAE (comunidad educativa, operadores y tomadores de decisiones) para facilitar la inclusión de la gastronomía en este programa.

PILOTO NACIONAL DE INCLUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

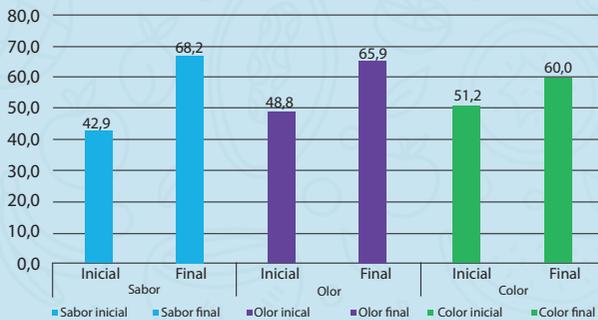


¿Qué características tenían los estudiantes que participaron?

- De un total de **7587 beneficiarios del PAE** en las **13 instituciones educativas**, participaron **406 niños, niñas, adolescentes y jóvenes** en la evaluación inicial y final de los menús.
- El **51,1%** fueron mujeres y el **48,9%** Hombres.
- El **25,9%** tenía entre 7 a 10 años; el **52,8%** tenía entre 11 y 14 años y, el **21,2%** tenía entre 15 y 18 años.

¿Qué resultados se obtuvieron?

Cambios en la aceptabilidad de los menús PAE intervenidos (me gusta mucho) en estudiantes de 15 a 18 años. FAO-UApa, 2022.



En la aceptabilidad de los menús

- ✓ En la muestra total de estudiantes, la aceptabilidad del sabor de los menús aumentó 2,6%, la satisfacción con el olor mejoró en **8,5%** y con el color en **8,2%**.
- ✓ En el grupo de estudiantes de 15 a 18 años, la aceptabilidad del sabor (me gusta mucho) aumentó **25,3%**; del olor **17,1%** y, del color **8,8%**.
- ✓ La aceptabilidad de la cantidad mejoró en **5,6%**.
- ✓ La aceptabilidad cultural aumentó en **27,6%** (de **16,8%** al **44,4%**).

¿Qué resultados se obtuvieron?

Promedio de desperdicio de alimentos por estudiante en gramos FAO-UApa, 2022.



En los desperdicios de alimentos

- ✓ El **17,4%** de los alimentos servidos a los estudiantes del Programa de Alimentación Escolar son desperdiciados.
- ✓ En promedio, se desperdician 66 gramos de alimentos por niño.
- ✓ Los alimentos que más desperdician los niños, niñas y adolescentes son las verduras y frutas (**30,7%** de la cantidad servida).
- ✓ En términos absolutos los desperdicios de alimentos en plato pasaron de **66g a 34,4g** post intervención gastronómica.
- ✓ Las mujeres dejan más alimentos sin consumir en el plato que los hombres (**71,6g vs 60,2g**). Luego de la intervención gastronómica a los menús, las mujeres pasaron a desperdiciar **36g** y los hombres **32,7g**.
- ✓ El grupo de alimentos donde más se redujo el desperdicio fue en las verduras y frutas (**-45%**).
- ✓ La reducción de los costos monetarios del desperdicio de alimentos fue del **- 37,3%**.

Conclusiones y Recomendaciones

La inclusión de sencillas técnicas gastronómicas, especias locales y vinagretas a los menús del Programa de Alimentación Escolar de Colombia – PAE, mejoraron su aceptabilidad por los estudiantes.

La inclusión de la gastronomía en el PAE mostró ser efectiva para reducir los desperdicios de alimentos en plato por los estudiantes (- 41,4%); principalmente de verduras y frutas.