



GASTRONOMÍA: INTEGRACIÓN DE LOS SABERES LOCALES EN EL PAE

Introducción

Los resultados de diversos estudios a nivel mundial evidencian el aumento en el consumo de ciertos alimentos de alta densidad energética, así como la cantidad total de energía. Las razones van desde los fenómenos macroeconómicos, como el abaratamiento de los aceites vegetales y su elevada disponibilidad, o la influencia del entorno urbano como la amplia oferta de productos procesados y ultraprocesados, el papel de los medios de comunicación masivos o los cambios en la estructura laboral que han acelerado la incorporación de la mujer en actividades remuneradas y han afectado la organización familiar para la adquisición y procesamiento de alimentos. Otros estudios desde los marcos teóricos de la economía agrícola llaman la atención sobre el tema medioambiental y sus efectos en la alimentación y en los fenómenos de la globalización alimentaria.



Estos cambios alimentarios vienen surgiendo de transformaciones sociales que se dan en diferentes contextos ambientales, políticos, culturales y económicos en los que las personas configuran su alimentación a partir de la interacción entre prácticas alimentarias tradicionales y nuevos comportamientos propios de la globalización, donde juegan un gran papel los medios de comunicación, las nuevas tecnologías y la industria de alimentos¹.

Conocer los cambios de patrones alimentarios de la población se convierte en un insumo fundamental para monitorear y orientar la reformulación de políticas públicas relacionadas, como la de Seguridad Alimentaria y Nutricional y la Política Agraria del país. Estas políticas deben contemplar el fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios para que sean más saludables y sostenibles, la generación de entornos que favorezcan la adopción de estilos de vida y alimentación saludable, fortalecer el trabajo intersectorial y la generación de alianzas entre los actores involucrados.

Los actuales sistemas alimentarios son responsables de una tercera parte de las emisiones de gas que contribuyen a este fenómeno (Swinburn, et al., 2019). Con relación a las pérdidas o al desperdicio de alimentos, se ha estimado que solo en América Latina y el Caribe se desaprovechan, desde la postcosecha hasta la distribución, el 11,6% de los alimentos anualmente. En Colombia, esta cifra asciende al 34% e incluye las etapas de retail y consumo (FAO, 2019; Departamento Nacional de Planeación, República de Colombia, 2016).

Para afrontar estos retos es preciso aplicar políticas, programas, proyectos y estrategias multisectoriales que se fundamenten en el derecho a la salud y a una alimentación adecuada; derechos consagrados a los países en la Declaración Internacional de los Derechos Humanos, entre otros pactos y tratados (FAO, 2005). Son ejemplo de estas políticas las siguientes medidas: la legislación para el etiquetado de alimentos, el desarrollo de guías alimentarias basadas en alimentos, la aplicación de impuestos a productos alimentarios nocivos para la salud, la protección y regulación de los entornos escolares para promover prácticas saludables, entre otros (FAO, 2019; OPS y OMS, 2014).

¹ OMS. (2011). Cerrando la brecha: La Política de acción sobre los Determinantes Sociales de la Salud. [Internet]. Rio de Janeiro, Brasil; (Conferencia Mundial sobre los Determinantes Sociales de la Salud.). Recuperado de: http://www.who.int/sdhconference/discussion_paper/Discussion-Paper-SP.pdf



Frente a una de las medidas expuestas por la FAO, OMS y OPS para enfrentar estas problemáticas, relacionada con la protección y regulación de los entornos escolares para promover prácticas saludables, es necesario fortalecer estos entornos, para convertirlos en entornos alimentarios escolares saludables, definido por la FAO²: *"entorno alimentario escolar saludable como aquel que permite y propicia a la comunidad escolar elegir alimentos compatibles con mejores dietas y mayor bienestar"*.

Los Programas de Alimentación Escolar son clave para lograr los derechos humanos de los niños y niñas a la alimentación, la educación y la salud. A través de intervenciones complementarias, como comidas escolares saludables y educación sobre alimentación y nutrición, los estudiantes pueden mejorar sus dietas, desarrollar prácticas alimentarias más sanas y extenderlas a sus familias y comunidades.

Estos programas también pueden apoyar la agricultura local, fortalecer y diversificar los sistemas alimentarios locales y ayudar a sacar a las personas de la pobreza mediante el suministro de alimentos para las comidas escolares producidos por los pequeños agricultores locales.

En la Región de América Latina y el Caribe, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y los gobiernos de países de la región vienen adelantando acciones de fortalecimiento a los Programas de Alimentación Escolar, los cuales son fundamentales para garantizar el suministro de una dieta saludable. Las acciones adelantadas buscan establecer actividades para la adopción de menús escolares saludables, la implementación de huertos escolares pedagógicos, la educación alimentaria y nutricional, la coordinación y articulación multisectorial, la participación social y comunitaria, la reforma de cocinas y comedores y la compra directa de productos de la agricultura familiar local, entre otros (FAO y WPF, 2019).

Colombia es reconocido como uno de los pioneros frente a las iniciativas de alimentación escolar, con la creación de restaurantes escolares en zonas rurales en 1926, y más adelante con el Decreto 219 de 1936 que estableció condiciones para los restaurantes escolares a nivel nacional (FAO, 2021).

² Tomado de: <https://www.fao.org/school-food/areas-work/food-environment/es/>



Posteriormente, el Gobierno Nacional responsabilizó al Ministerio de Educación Nacional (MEN) de los restaurantes escolares con el Decreto 319 de 1941 que determinó los aportes de la Nación a los restaurantes escolares. Más adelante, en 1950, el Gobierno Nacional ratificó la alimentación escolar como una herramienta para evitar la deserción escolar en zonas rurales (FAO, 2021). Años después, con la creación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), en 1968 el Programa de Alimentación Escolar pasa a ser liderado por esta entidad.

Para el 2006 buscando ampliar la cobertura y la permanencia de los estudiantes, el PAE se vincula al sistema de educación nacional. En el 2011 según la Ley 1450 *"Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014"* el PAE es liderado nuevamente por el MEN para disminuir el ausentismo escolar principalmente en zonas rurales. En 2015 bajo la Resolución 16432 y el Decreto 1852 el PAE se descentraliza a nivel departamental y define los recursos para su funcionamiento. Y en el año 2020, a través de la expedición de la Ley 1955 y el Decreto 218 se crea la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, entidad encargada de desarrollar la política de alimentación escolar (FAO, 2021).

Con este contexto, el objetivo del Programa de Alimentación Escolar –PAE- 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"* (Resolución 335 del 23 de Diciembre, 2021).

Asimismo, busca brindar alimentos sanos que cumplan con los requerimientos nutricionales y sean culturalmente apropiados. Por lo cual, desde la Resolución 335 de 2021 se plantea generar menús que, además de cumplir con el aporte nutricional de un complemento alimentario, estén alineados a la cultura y a los saberes culinarios de cada región.



Por este motivo, el componente gastronómico se incluye como una herramienta clave en la operación del PAE, al contribuir a la disminución de desperdicios en los comedores, promover la diversidad alimentaria local basada en los sabores y la cultura, y generar mejoras en las técnicas de elaboración de las preparaciones haciéndolas más agradables para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ).

Palabras Claves:

Conocimiento culinario, cultura gastronómica, diversidad alimentaria.

Marco normativo



A nivel normativo se encuentran diferentes lineamientos de política pública para garantizar la alimentación a los NNAJ. Dentro de estos, el Consejo Nacional de Política Económica y Social (Conpes) 113 formulado en el 2008, el cual plantea la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). Esta política propone lineamientos transversales en términos alimentarios, pero hace hincapié en la necesidad de implementar acciones de educación alimentaria y nutricional en los espacios educativos, que aporten al desarrollo de hábitos de vida saludable, donde el fortalecimiento de habilidades para manipuladores de alimentos, familias y docentes es clave para contar con herramientas para que la alimentación además de nutritiva y saludable cuente con una tercera cualidad, de ser también apetitosa.

La Ley 1355 de 2009 (Ley de Obesidad) declara a la obesidad como una enfermedad crónica que está vinculada a otras enfermedades no transmisibles como diabetes, hipertensión entre otras, y que afecta la calidad de vida de los colombianos y colombianas. Dentro de los puntos centrales de la Ley, el artículo 4 busca generar estrategias para promover una alimentación balanceada y saludable para los NNAJ, en la que las instituciones públicas y privadas garanticen la disponibilidad de frutas y verduras, así como los alimentos basados en las características culturales de cada región.



De otro lado, a partir de la implementación del Acuerdo de Paz se propone avanzar en la consolidación del Sistema para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación con el objetivo de que se garantice una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada como un derecho humano para erradicar el hambre y, en esa medida, fomentar la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos de calidad nutricional en cantidad suficiente (Presidencia de la República & FARC-EP, 2016).

Adicionalmente, en el Lineamiento Nacional de Educación Alimentaria y Nutricional del 2017 se promueve la creación de ambientes alimentarios escolares, acompañando y fortaleciendo los proyectos pedagógicos para la promoción de la alimentación saludable basada en la cultura alimentaria, en donde el fomento de la gastronomía tradicional se convierte en una estrategia de alimentación saludable que apoya la recuperación del patrimonio biológico, culinario y cultural del país.

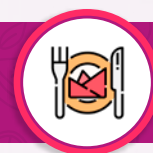
Posteriormente, la Ley 1990 de 2019 -Política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos- pretende contribuir al desarrollo sostenible desde la inclusión social promoviendo prácticas de producción y procesamiento de alimentos ambientalmente sostenibles, que estén relacionados a la configuración de la cultura propia y el consumo de alimentos locales.

Finalmente, la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia del 2012 busca promover los saberes culinarios y la diversidad alimentaria del país, resaltando la diversidad cultural reflejada en el que hacer culinario, que aporta a la garantía del derecho humano a la alimentación (Ministerio de Cultura, 2012).





Aporte de la Gastronomía al PAE

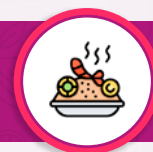


Desde hace unos años la gastronomía ha sido posicionada como una herramienta para promover la biodiversidad y los sistemas locales, lo cual ha estado muy relacionado con el concepto de gastronomía sostenible. Esta idea es entendida como las prácticas de alimentación y de cocina que toman en cuenta los ingredientes y el lugar de donde provienen, el tipo de cultivos, las formas de producción y transporte de los alimentos, y que busca canales de comercialización cercanos y justos para fomentar las compras locales y, así, generar una disminución de los desperdicios y el ahorro de la energía (ONU, n.d.).

De manera que, la gastronomía es una oportunidad para dinamizar las economías locales a través del consumo de productos regionales y promover la cultura desde el alimento y los sabores propios. Es claro que la gastronomía tiene una estrecha relación con los saberes y las técnicas culinarias, lo que permite rescatar las preparaciones tradicionales de las zonas fortaleciendo la transmisión de los saberes mediante la cocina.

Es por eso que la gastronomía es un elemento clave para la alimentación escolar ya que parte de las preparaciones propias, buscando que sean nutritivas y deliciosas, integrando los saberes locales para fomentar los alimentos del territorio y de esta forma disminuir los desperdicios que se puedan generar por falta de conocimiento en cuanto a usos o por rechazo por parte de los NNAJ, pues puede brindar mejora con relación a la textura, aroma y sabor de los alimentos ya conocidos por tradición.

Referentes Internacionales de PAE y Gastronomía



Además de Colombia, otros países de Latinoamérica y el Caribe cuenta con Programas de Alimentación Escolar (PAE) en donde se fomenta la inclusión del componente gastronómico que mejora la aceptabilidad de los alimentos por parte de los NNAJ.



Dentro de estos programas se resalta el proyecto realizado en Chile, denominado Laboratorio Gastronómico (LG). Esta idea nace en 2017 como resultado de un estudio realizado en 2016 que evaluó las razones por las cuales, los estudiantes rechazaban la alimentación escolar, y encontró que el sabor y la cocción eran los atributos peor calificados por los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

A raíz de esto, en el 2017 la Junta Nacional de Auxilio Escolar (JUNAEB) del Ministerio de Educación de Chile creó el proyecto de Laboratorio Gastronómico, bajo la premisa *"comer rico es un derecho"*. El Laboratorio Gastronómico, con profesionales en gastronomía, desarrolló el fortalecimiento de capacidades mediante talleres y la inclusión de técnicas culinarias, el mejoramiento de 10 recetas para aumentar su aceptación y consumo, las cuales habían sido calificadas negativamente por los NNAJ en una Institución Educativa (IE) en Chile. Como resultado se obtuvo no solo una mejor aceptación por parte de los estudiantes en cuanto a sabor, textura y presentación, sino que también se redujeron los desperdicios.

En los años posteriores se incrementó la vinculación de profesionales en gastronomía al PAE, se intervinieron nuevas recetas, a través de herramientas para evaluar nuevas técnicas de preparación y aceptabilidad en estudiantes, identificando grados de dificultad de las recetas para su elaboración y, con base en ello, se generaron capacitaciones y concursos para motivar a los y las manipuladoras de alimentos en adoptar técnicas culinarias para implementar en la elaboración de las recetas establecidas en las minutas del programa (Sternadt, D., Mellado, J., Rivas-Mariño, G. y Moyano, 2021).

Adicionalmente, el programa ha desarrollado diferentes proyectos para resaltar la diversidad alimentaria del país, con las propuestas de *"cocinas escolares del mundo"* y *"cocina con raíces"* (JUNAEB, 2021). Por otra parte, se ha generado un acompañamiento desde la gastronomía que ha llevado a incluir el requerimiento en la construcción de los lineamientos para las licitaciones en la operación del PAE, buscando una mejora de la alimentación escolar en términos culinarios.



En resumen, en los cuatro años del Laboratorio Gastronómico se ha avanzado en el acompañamiento a las y los manipuladores de alimentos en cada región, pero también en el fortalecimiento a padres, madres y cuidadores frente a la importancia de la alimentación saludable y la recuperación de la alimentación tradicional. En cuanto a lo culinario ha aumentado significativamente el número de chefs en el Programa de Alimentación Escolar, lo que permite mejorar las preparaciones, incluir la diversidad de recetas que corresponden a la cultura y a la estacionalidad, disminuir los desperdicios, y un aumento en la aceptación y el consumo por parte de los NNAJ (Estructura Alimentaria Regular Para El Programa de Alimentación Escolar Para La Licitación ID N°85-18-LR20, 2020; Sternadt, D., Mellado, J.P., Rivas-Mariño, G. y Moyano, 2021).

Como resultado de lo obtenido con la implementación del Laboratorio Gastronómico, Guatemala también realizó un piloto en el PAE con los responsables de elaborar las preparaciones, a diferencia de Colombia y Chile, la operación del PAE en Guatemala se encuentra a cargo mayoritariamente de familiares como madres o cuidadoras de los niños y las niñas, lo que le aporta a una percepción similar entre el sabor de los alimentos que se reciben en la escuela a los de la casa.

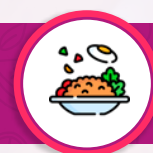
En este piloto, Guatemala capacitó en técnicas culinarias. Las preparaciones fueron evaluadas antes y después de la intervención del profesional en gastronomía obteniendo mejoras en cuanto al sabor y en la disminución en desperdicios (Sternadt, D., Mellado, J.P., Rivas-Mariño, G. y Moyano, 2021).

La inclusión del componente gastronómico en el PAE hace parte de la estrategia de escuelas sostenibles desarrollada desde el año 2012 por el Gobierno de Brasil con apoyo de la FAO, que busca la implementación de Programas de Alimentación Escolar sostenibles a partir de actividades como el involucramiento de la comunidad educativa, la adopción de menús escolares adecuados y saludables, la implementación de huertos escolares pedagógicos, la reforma de cocinas, comedores, bodegas y la compra directa de productos de la agricultura familiar local para la alimentación escolar.



En este sentido, la estrategia considera a la alimentación escolar como una política transversal en el enfrentamiento de la pobreza y de otros problemas sociales, porque al mismo tiempo que favorece el desarrollo humano de los estudiantes, mejora los hábitos alimentarios, garantiza el acceso a una alimentación sana y adecuada y promueve el desarrollo de la economía local, a partir de la compra de alimentos producidos en el entorno de la escuela. Un PAE sostenible que ofrezca alimentación saludable, en cantidad y calidad adecuadas, usando alimentos frescos y de acuerdo con la cultura y la preferencia local, permitiendo optimizar el crecimiento, desarrollo y salud de los estudiantes. El desarrollo de menús apropiados es fundamental en este proceso. (Gobierno de Brasil-FAO).

Pilotos y referentes nacionales



Con relación al panorama nacional, el Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Secretaría de Educación Distrital de Bogotá (SED), en 2018 realizó un piloto con reconocidos chefs de la ciudad, a partir de la encuesta realizada en 2017 que buscó conocer la aceptabilidad de los NNAJ frente a la alimentación suministrada por el PAE.

Con la encuesta, a pesar de que el porcentaje de aceptación fue alto, se identificaron los grupos de alimentos de mayor rechazo. como las verduras, algunos tubérculos y carnes, y como principales causas de este, la falta de color, sabor y textura (Cuevas, 2018).

Con base en lo anterior, en el siguiente año el PAE contó con diferentes chefs que elaboraron 20 recetas que fueron compiladas en un recetario para fomentar el consumo de verduras y carnes (SED-PAE, 2018). Adicionalmente, se realizaron acciones educativas dirigidas a la comunidad educativa (padres, madres y acudientes, estudiantes, manipuladores de alimentos y docentes) de diferentes Instituciones Educativas Distritales (IED) para mejorar las preparaciones y los hábitos de alimentación (SED, 2019).



Por otra parte, en 2021 la FAO y la Alcaldía de Barranquilla, a través de la Secretaría de Educación Distrital, pusieron en marcha el proyecto piloto *"Inclusión de la Gastronomía en los Programas de Alimentación Escolar"*, que consistió en la evaluación de la aceptabilidad de la alimentación escolar, la medición de los desperdicios, la selección de una preparación y su mejoramiento a través de técnicas culinarias con el acompañamiento de una profesional en gastronomía. Además de mejorar la preparación, se realizó el fortalecimiento técnico a las manipuladoras de alimentos en cortes, técnicas y métodos de cocción, lo que se vio reflejado en la valoración positiva por parte de los NNAJ en la preparación priorizada, adicionalmente, la inclusión de estas técnicas gastronómicas permitió disminuir los desperdicios de alimentos posterior a la intervención. (Rueda et al., 2021).

Después de haber incluido técnicas gastronómicas en el menú seleccionado se logró disminuir el desperdicio de alimentos en 87,6 gramos en promedio por niña al día. En términos económicos, esto implica una optimización de recursos de 0,14 USD en promedio por niño/niña al día. Si se estima el posible impacto a escala en la ciudad de Barranquilla con este cambio gastronómico en tan solo un menú, se calcula una optimización de recursos de 159000 USD anuales (1,5% del presupuesto total). De la misma manera, al estimar el desperdicio de alimentos que se prevendría en toneladas se obtiene un valor de 99,7 toneladas por año escolar. Lo anterior resultó al intervenir solo un plato de un total de 21 que son entregados a nivel departamental. (Rueda et al., 2021).

Propuestas para el fortalecimiento del Componente gastronómico en el PAE en Colombia



Con el fin de vincular el fortalecimiento del componente gastronómico en el PAE en Colombia, desde la Oficina Regional de la FAO, en el año 2018, se impulsó realizar un piloto dentro de la iniciativa de la regional relacionada con el Laboratorio Gastronómico (LG).



En Colombia se realizó el pilotaje con una Institución Educativa en Barranquilla, con este ejercicio se logró desarrollar un documento técnico con recomendaciones y la viabilidad de la implementación de un LG cuyo objetivo es proporcionar comida más sabrosa a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que reciben el PAE para lograr el consumo completo de lo ofrecido, mejorando las características organolépticas de las preparaciones y de esta manera disminuir los desperdicios de alimentos, optimizar los recursos, la promoción de la cultura alimentaria, el fomento de las cocinas tradicionales y hábitos alimentarios saludables que contribuyan al mantenimiento o mejoramiento del estado nutricional de la población escolarizada (FAO, 2021), haciendo más eficiente la operación del PAE.

De manera simultánea, en Colombia algunas Entidades Territoriales han desarrollado acciones para fortalecer este componente a través de diferentes estrategias, las cuales involucran el fortalecimiento de capacidades del personal encargado de la preparación de alimentos dentro del programa. Estas iniciativas han permitido evidenciar la importancia de continuar estos procesos de fortalecimiento técnico a manipuladores de alimentos e incorporar profesionales de gastronomía que contribuyan en potencializar estos equipos en territorios.

Así mismo, garantizar mejoras en las condiciones contractuales vigentes en la operación in situ frente a dotación de insumos y de equipos así como en infraestructura adecuada, junto con la elaboración de minutas por profesionales de Nutrición y Dietética del PAE que garanticen el cubrimiento de requerimientos en energía y nutrientes en NNAJ y la educación alimentaria y nutricional, permitirán el cumplimiento del objetivo del fortalecimiento gastronómico, ofrecer una alimentación saludable, nutritiva y deliciosa, con altos estándares organolépticos, culturalmente aceptada que promueve la alimentación saludable, todo esto en la búsqueda de la garantía del derecho humano de los niños y las niñas matriculados en la oferta educativa oficial del país y contribuyendo en la reducción de desperdicios dentro del PAE.

Los operadores del PAE deben cumplir a cabalidad con la adquisición de los insumos necesarios para la elaboración de preparaciones que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad, así como realizar planes de seguimiento y capacitación para fortalecer las habilidades de los y las manipuladoras de alimentos.



Es propicio que los ciclos de menús en las ETC sean elaborados en conjunto por profesionales Nutricionistas y de Gastronomía, teniendo en cuenta los ciclos productivos de los territorios para promover las compras locales de la agricultura campesina, familiar y comunitaria que respondan a las tradiciones culturales y promuevan una alimentación saludable a los NNAJ y aporten a la economía de pequeños y medianos productores del territorio.

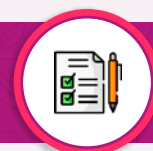
Adicionalmente, el fortalecimiento del componente gastronómico permite contar con un espacio para la investigación y la generación de nuevas preparaciones o la recuperación de preparaciones propias de los territorios, implementando transformaciones en aquellas recetas de menor aceptación y que por lo tanto generan un mayor desperdicio de alimentos afectando la sostenibilidad del PAE. Estas mejoras deberán ser testeadas mediante pruebas de aceptación por parte de los NNAJ, lo permitirá que las preparaciones realizadas tengan un aval de aceptación del sabor, olor, color, cantidad e identidad cultural.

Ahora bien, es necesario que las familias sean incluidas en los procesos de fortalecimiento de capacidades, tanto en lo correspondiente a la promoción de alimentación saludable, como en las técnicas culinarias para que los esfuerzos realizados en las instituciones educativas para promover el derecho a una alimentación adecuada se extiendan al hogar teniendo en cuenta el acceso y la disponibilidad de los alimentos de los estudiantes y sus familias.

Para mejorar la aceptabilidad de las preparaciones ofrecidas por el PAE se debe contemplar un acompañamiento permanente al personal manipulador de alimentos en el país, para garantizar una buena elaboración de las preparaciones que se adecúen a las características del territorio, sin afectar el costo, mediante el uso de los mismos ingredientes, especialmente los que se producen localmente.



Conclusiones



- ✓ La inclusión del componente gastronómico en el PAE es una oportunidad para mejorar la aceptabilidad del complemento alimentario ofrecido a los NNJA matriculados en la oferta educativa oficial, ya que busca mejorar sus características organolépticas y recuperar la cultura alimentaria del territorio, aportar a las economías locales fomentando los circuitos cortos de comercialización, promover prácticas de alimentación saludable y aportar a la disminución de los desperdicios de alimentos generados al interior de la escuela.
- ✓ Las experiencias desarrolladas por el país y otros países de América Latina frente al desarrollo de laboratorios gastronómicos presentan resultados positivos, no solo en la aceptabilidad de los alimentos ofrecidos a los NNAJ, sino en una inversión más eficaz de los recursos destinados a la alimentación escolar, por ello es necesario que el trabajo ya desarrollado por profesionales del área de la nutrición en la implementación de menús que cumplan con las necesidades nutricionales, se vea fortalecido con la participación de profesionales y técnicos en gastronomía.

Recomendaciones



- ✓ Dar continuidad a estrategias integrales que vinculen la gastronomía dentro del PAE, posicionando en la agenda política la importancia de este tipo de estrategias que favorecen la adopción de prácticas de alimentación saludable, la recuperación de la cultura alimentaria en los territorios, la economía local a través de la vinculación de pequeños productores de la agricultura familiar, comunitaria y campesina y disminuyendo los desperdicios de alimentos en las instituciones educativas.



- ✓ Fortalecer los equipos territoriales y de operadores PAE, a través de la vinculación de profesionales en nutrición y dietética y gastronomía, que brinden orientaciones técnicas a manipuladoras de alimentos y fortaleciendo los procesos de capacitación para incorporar nuevas técnicas culinarias y gastronómicas, garantizando el aporte de una alimentación saludable que cubra los requerimientos nutricionales establecidos en el marco del PAE.
- ✓ Generar estrategias de educación para la salud donde se vinculen todos los actores de la comunidad educativa en procesos de fortalecimiento técnico permanente que garanticen la adopción de prácticas de alimentación saludable, que incorporen aspectos culturales y gastronómicos, tanto a nivel familiar como escolar, dentro de los procesos de formación y procesos pedagógicos con los que cuente las Instituciones Educativas.
- ✓ Posicionamiento en la agenda pública y tomadores de decisiones sobre la importancia de la incorporación del componente gastronómico en el PAE para favorecer la gestión y planeación que garantice el mejoramiento de infraestructura, dotación, capacitación del personal encargado de la selección, almacenamiento, preparación de alimentos, y condiciones laborales que garantice la incorporación de nuevas técnicas culinarias y gastronómicas.
- ✓ Involucrar a personal docente en los momentos de entrega del complemento alimentario como agentes facilitadores que promuevan el consumo de los alimentos y refuercen de manera pedagógica la importancia del consumo de una alimentación saludable.





Bibliografía



Cuevas, A. (2018). Colegios distritales estrenan menús ricos y saludables para almuerzos escolares Bogota.gov.co. Bogota.Gov. <https://bogota.gov.co/en/node/19704>

FAO. (2021). Proyecto de inclusión de la Gastronomía en los Programas de Alimentación Escolar de Caribe Amércia Latina y el Caribe para una alimentación rica y Saludable - Estudio y análisis para la implementación de un Laboratorio Gastronómico (LG) en el Programa de. <https://nacionesunidas.org.co/publicaciones-fao/>

Gobierno de Brasil-FAO. Escuelas Sostenibles. <https://www.fao.org/in-action/programa-brasil-fao/proyectos/alimentacion-escolar/escuelas-sostenibles/es/>

JUNAEB (2020). Estructura alimentaria regular para el programa de alimentación escolar para la licitación ID N°85-18-LR20. <https://www.junaeb.cl/wp-content/uploads/2020/10/REX.-2504-2020.-ESTRUCTURA-ALIMENTARIA-REGULAR.pdf>

JUNAEB. (2021). Leche líquida, salmón premium y productos regionales como papas chilotas serán parte del menú escolar de Los Lagos. <https://www.junaeb.cl/archivos/75102>

Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. <http://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo17.pdf>

ONU. (n.d.). Día de la Gastronomía Sostenible | Naciones Unidas. Retrieved January 5, 2022, from <https://www.un.org/es/observances/sustainable-gastronomy-day>

Presidencia de la República, FARC-EP. (2016). Acuerdo final para la terminación del conflicto y la construcción de una paz estable y duradera de paz (pp. 1-310).

Rueda, M. Mellado, J. Rivas-Mariño, G. (2021). Inclusión de la gastronomía en el Programa de Alimentación Escolar. <https://nacionesunidas.org.co/publicaciones-fao/>

Secretaría de Educación Distrital SED. (2019). El chef Rausch llevó toda su experticia al Tesoro de la Cumbre | Secretaría de Educación del Distrito. https://www.educacionbogota.edu.co/portal_institucional/node/6818



Secretaría de Educación Distrital SED. (2018). Recetario Colegios de Bogotá - La Receta para la mejor nutrición-. https://issuu.com/secretariadeeducacionbogota/docs/fnl_recetario_12_junio

Sternadt, D. Mellado, J. Rivas, G. Moyano, D. (2021). Alimentación sabrosa y sin desperdicios - La alternativa para mejorar el uso de los recursos públicos en los Programas de Alimentación Escolar en América Latina y el Caribe.

UApA. (2021). Resolución 335 del 23 de Diciembre de 2021. <https://www.alimentosparaaprender.gov.co/normatividad/resolucion-0335-del-23-de-diciembre-de-2021> <https://doi.org/https://doi.org/10.4060/cb4910es>

Elaboración:

Carolina Romero Saenz y María del Pilar Pinto Mora.
Área de Alimentación y lucha contra la malnutrición.
FAO Colombia. 2022

Revisión y aportes:

Ana María Luisa Sierra Nova, Luisa Jamaica Mora
Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación
Unidad de Alimentación Escolar

Convenio UApA – FAO | 2021 - 2022

