



Educacion nutricional

-Tendencias legislativas-



Sistemas de producción: Aynocas o Laymes, en rotación sectorial comunal



Quinua en suka qollo

Quinua



Comunidad Ccaritamaya, Puno,
3800 m.
Rendimiento entre 1,500 a 2,000
kg/ha



Papas y Quinuas en Moray, Cusco





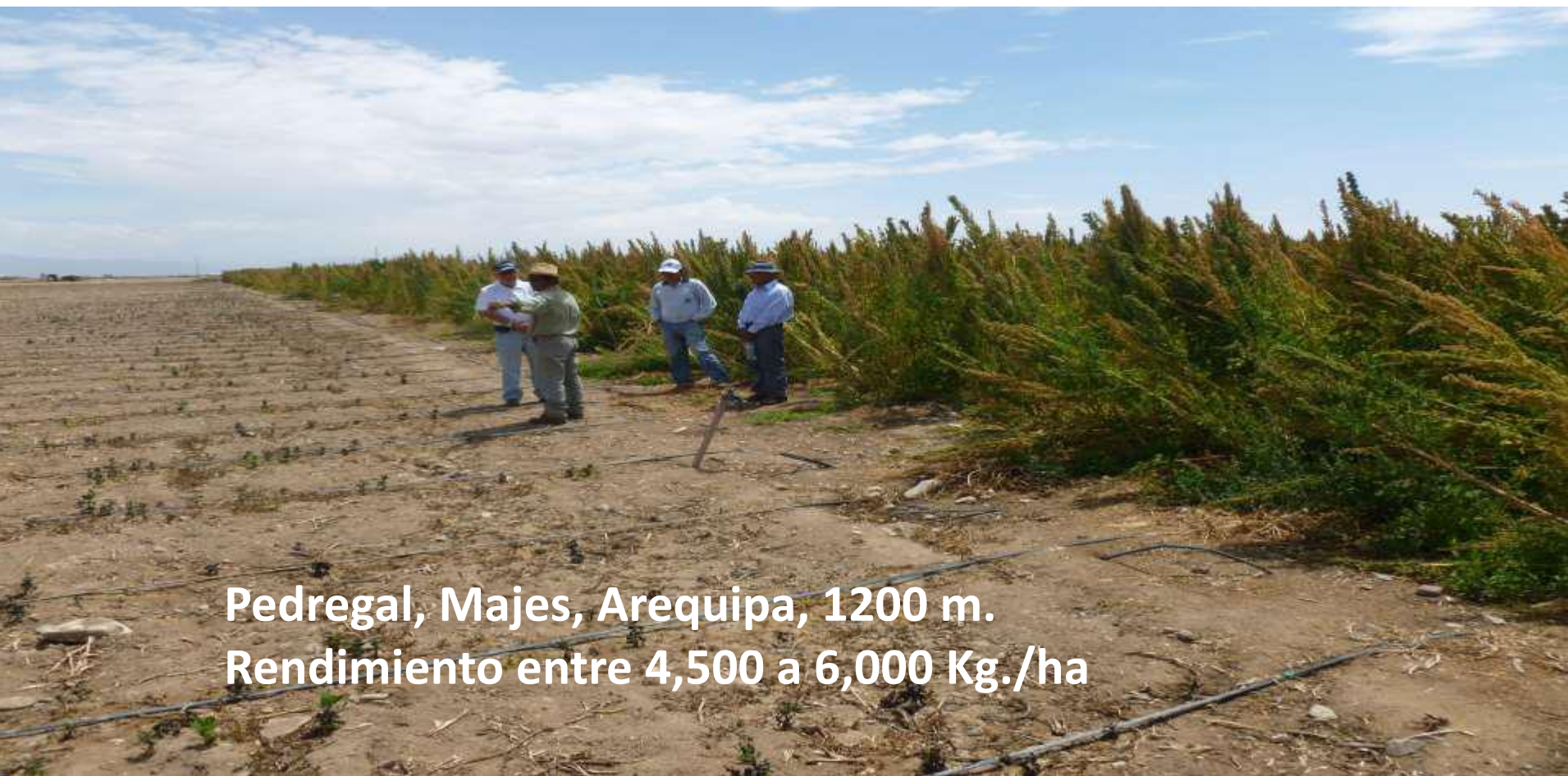
MUHU RAYMI

FIESTA DE LAS SEMILLAS





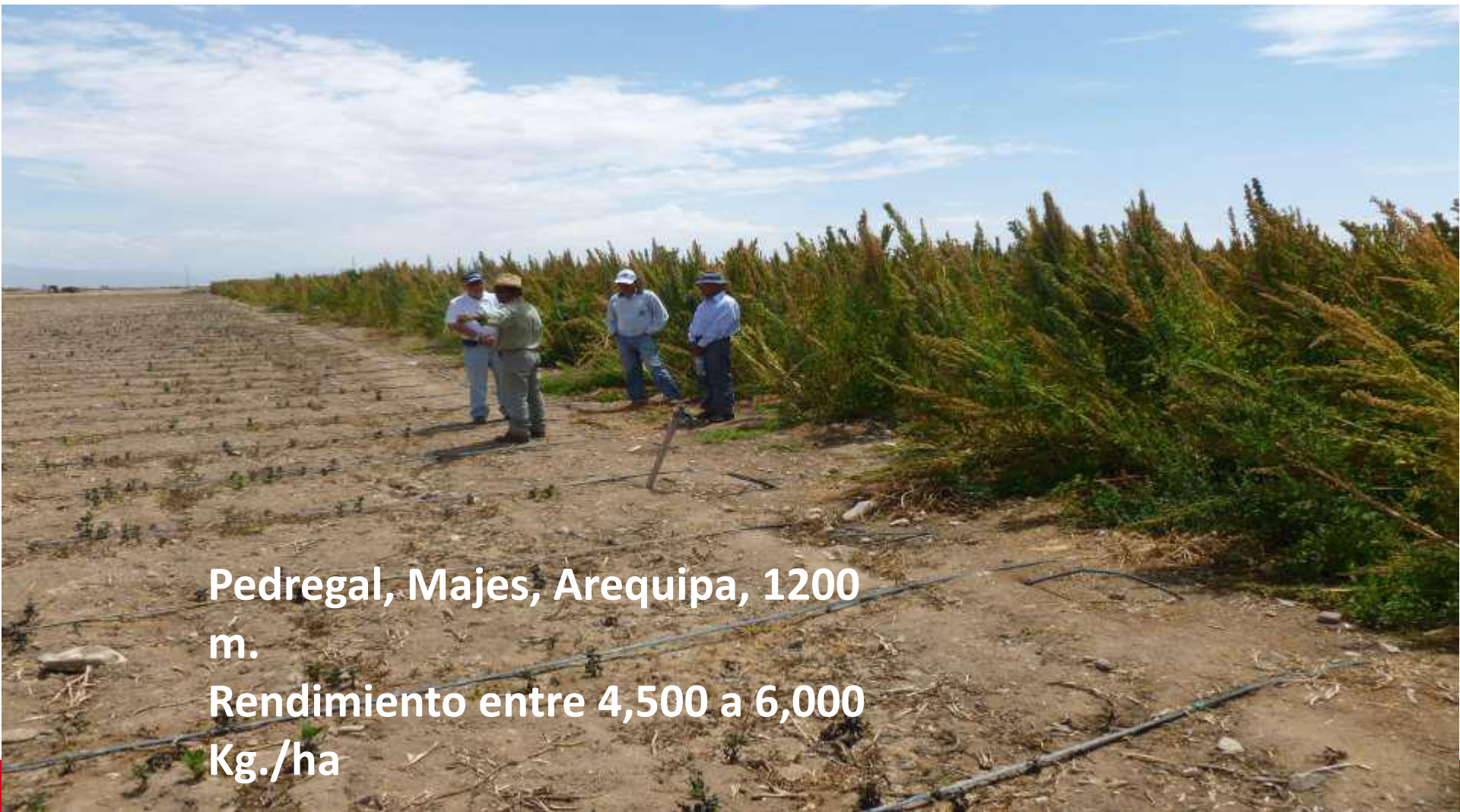
EL BOOM DE LA QUINUA DE LA SIERRA A LA COSTA



Pedregal, Majes, Arequipa, 1200 m.
Rendimiento entre 4,500 a 6,000 Kg./ha



Quinuas con riego por goteo, Pedregal, Majes

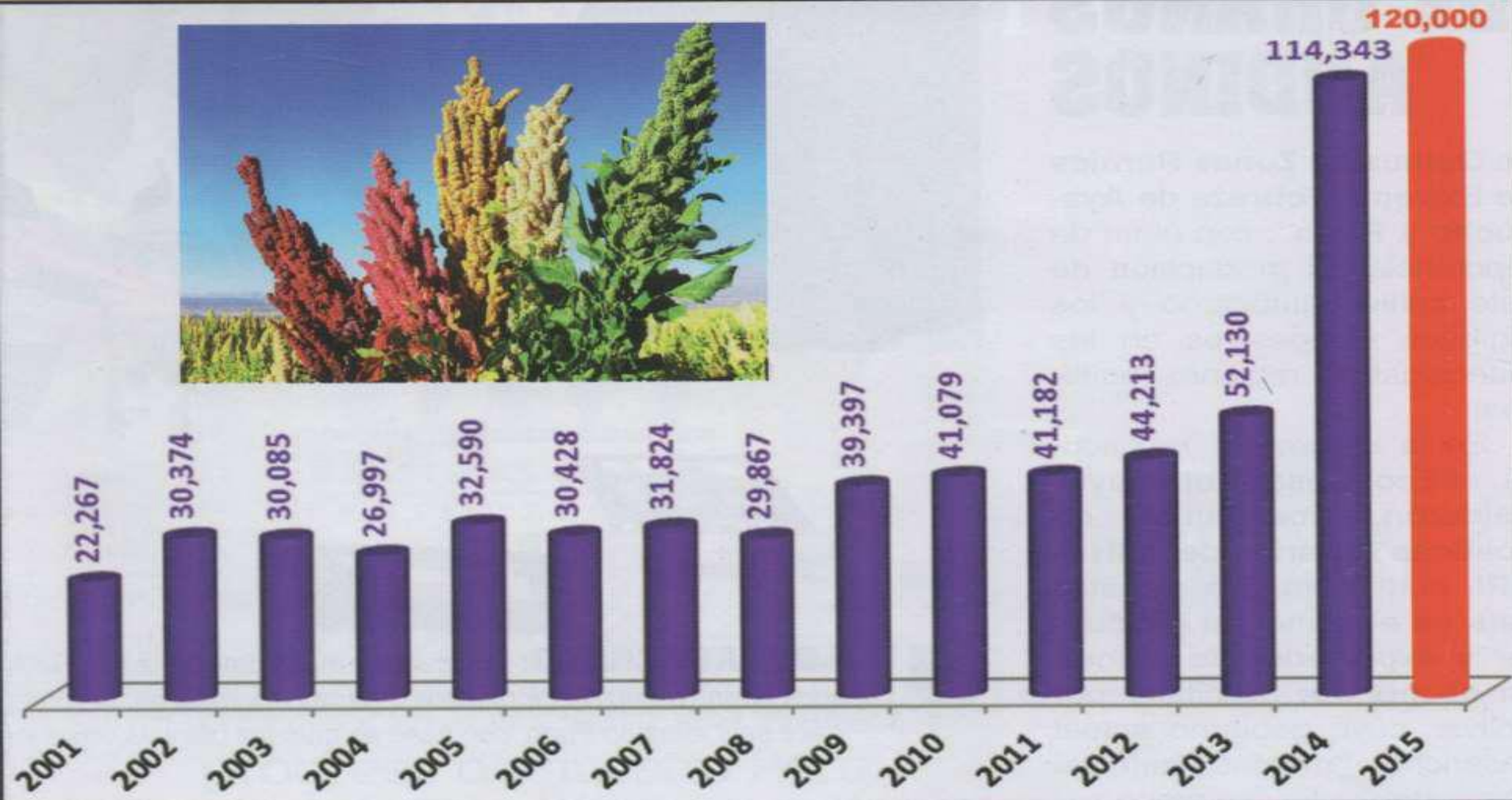


**Pedregal, Majes, Arequipa, 1200
m.**

**Rendimiento entre 4,500 a 6,000
Kg./ha**

PRODUCCIÓN DE QUINUA EN EL PERÚ

En toneladas métricas, años 2011-2015



Fuente y elaboración: Ministerio de Agricultura y Riego /DGESEP – DIGNA



Promoción del Consumo Interno

Primer requisito es reducir los costos de producción y comercialización por kilo.

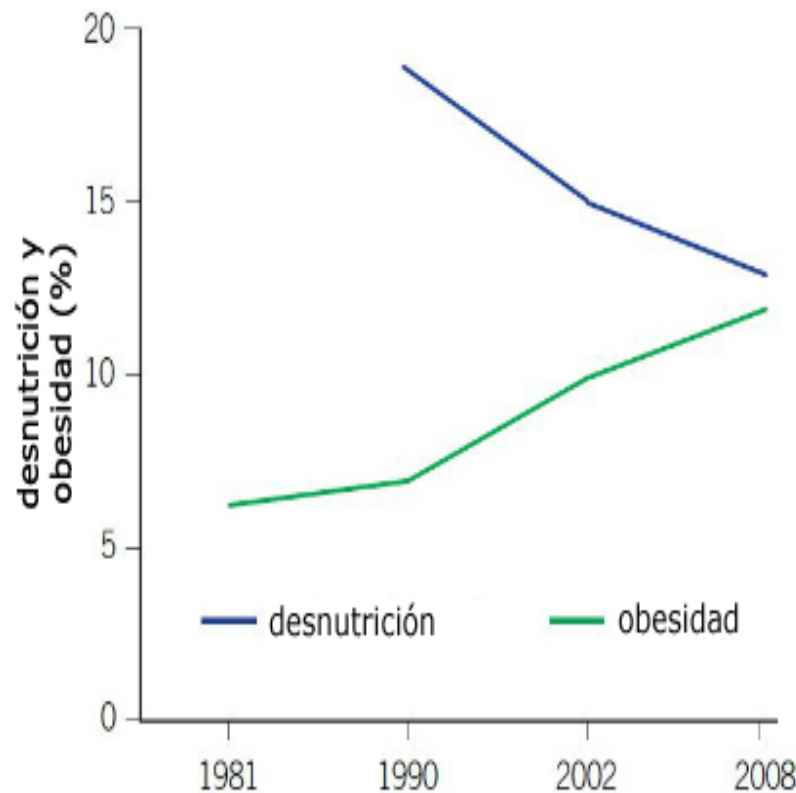
Acuerdos de instituciones (Qali Warma y otros) en contratos anticipados con productores cercanos a centros de consumo.

Considerar el problema de la desnutrición como responsabilidad de más de un Ministerio: Agricultura (producción); Educación (conocimiento de combinaciones nutritivas con productos locales); Vivienda (Agua potable); Salud (supervisión de avances en nutrición); MEF (reconociendo el costo beneficio de la nutrición en el presente y futuro del Perú); y reconocer a la Quinoa, los otros Granos Andinos y las Menestras contra la desnutrición.



Ministerio
de Agricultura y Riego

DESNUTRICIÓN Y OBESIDAD EN ELMUNDO



Fuente: FAO, para la prevalencia de la desnutrición; G. Stevens, G. Singh, G. Danaei, et al., "National, Regional and Global Trends in Adult Overweight and Obesity Prevalences," *Population Health Metrics* 10 (22): 1-16 (2012).

Notas: Para la desnutrición, en este gráfico los datos de 1990 son los



**1 900 MILLONES DE PERSONAS TIENEN SOBREPESO:
600 MILLONES DE ELLAS SON OBESAS**

**159 MILLONES DE NIÑOS MENORES
DE 5 AÑOS TIENEN RETRASO DEL
CRECIMIENTO:
SU ESTATURA ES BAJA
PARA SU EDAD.**

**TIENEN UN PESO BAJO
PARA SU ALTURA:
CERCA DE 50
MILLONES DE NIÑOS**

LA PREVALENCIA DE PERSONAS CON SOBREPESO Y OBESIDAD ESTÁ AUMENTANDO EN CASI TODOS LOS PAÍSES.



EDUCACIÓN Y PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

AMÉRICA LATINA

LEGISLACIÓN EN AMÉRICA LATINA:

ECUADOR

Junio, 2013

Ley Orgánica de
Comunicación y su
Reglamento

24 /04/2014

Nuevo Reglamento de
Bares Escolares en el
Sistema Nacional de
Educación

29 /09/2014

Etiquetado-semáforo en
alimentos y bebidas

PERÚ

Ley 30021, 2013

Ley de Alimentación
Saludable, niños, niñas
y Adolscntes

CHILE

Ley, 20.606 Julio 2012:
Publicidad y etiquetado

COLOMBIA

Ley 1355, 2009:

Estrategía para alimentación saludable,
actividad, física, grasas saturadas, venta
comida escuelas y publicidad

MÉXICO

Norma 2013:

Prohíbe Alimentos escuelas de bajo
contenido nutricional

Reforma sobre los impuestos 2013

Impuestos a la comida chatarra

COSTA RICA

marzo 2013:

Prohíbe la venta de comida
chatarra en las escuelas

BRASIL

Norma 2010:

publicidad alimentos

URUGUAY

Ley 19.140, Octubre 2013

“hábitos alimenticios
saludables”



PAIS

LEGISLACIÓN COMPARADA

México



26 de febrero 2013:

Reforma del Artículo 3 de la Constitución: Mediante Decreto prohíbe Alimentos escuelas de bajo contenido nutricional en las escuelas.

“c) Prohibir en todas las escuelas los alimentos que no favorezcan la salud de los educandos

2013: “

Reforma sobre los impuestos: Bebidas azucaradas, 10% de impuesto.

Alimentos alto contenido calórico: 8% de impuesto cuando tenga más de 275 calorías en cada 100 gramos.

Perú



17 de mayo 2013

Ley N° 30021, de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes:

- i) Promoción de la educación alimentaria
- ii) Actividad física ii) Expendio de alimentos saludables en kioscos escolares
- iii) regulación de la Publicidad iv) etiquetado de alimentos no saludables v) Sistema de vigilancia y monitoreo.

Paraguay



Abril de 1999

La Ley 1.443/99 de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes:

- i) se crea el sistema de complemento nutricional y control sanitario en las escuelas, dirigido a los alumnos de primer nivel educación formal de las escuelas públicas (educación inicial, educación escolar básica primer y segundo ciclo).

PAÍS	LEGISLACIÓN COMPARADA
Argentina 	10 de setiembre 2012. La Ley 26396: i) Educación alimentaria nutricional en el sistema educativo y todos sus niveles. ii) medidas que fomenten la actividad física química en el sedentarismo. iii) implementación de kiosco saludable (estándares alimenticios para garantizar que los comedores escolares y los planes alimentarios nacionales velan por los aspectos nutricionales de la población).
Bolivia 	25 de noviembre 2014. (Cámara de Senadores de la Asamblea Legislativa Plurinacional) El pleno del senado aprobó el Proyecto de Ley sobre “Alimentación escolar en el marco de la soberanía alimentaria y la economía plural”, que tiene por objeto promover alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada a los estudiantes de primaria y secundaria de los establecimientos administrados por el Estado y los municipios, también crea el almuerzo escolar. 15 octubre 2012 (Ley 300 “Marco de la Madre Tierra y Desarrollo Integral para Vivir Bien”). Esta ley promueve la educación alimentaria nutricional, aprendiendo a conocer los alimentos de la inmensa agro-biodiversidad boliviana, valorarlos desde su contenido nutricional y propiedades bio-activas hasta su consumo como alimentos nutritivos y protectores de la salud humana.

PAÍS	LEGISLACIÓN COMPARADA
Brasil 	El Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) de Brasil Busca la formación de los hábitos alimenticios saludables, por medio de la oferta de alimentos escolares y acciones de educación alimentaria y nutricional. El 30 % de alimentos provienen de la pequeña agricultura, um min. Del 70 % de alimentos deben ser frescos. El 24 de junio 2010 La Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria – Anvisa, mediante resolución de directoría colegiada RDC Nº 024/2010, se estableció que en la “publicidad de los alimentos y bebidas que tuvieran altas concentraciones de azúcar, grasas y sal”, se debería consignar en forma obligatoria una leyenda que advirtiera que el: “consumo frecuente del producto aumentaba el riesgo de diversas enfermedades.” El 4 de abril de 2014 El Conanda - Consejo Nacional de los Derechos de los Niños y los Adolescentes, mediante resolución 163 se estableció que la publicidad y la comunicación de marketing dirigida a niños y niñas menores de 12 años de edad son abusivas.
Chile 	Julio de 2012 Ley 20.606 aprobada sobre “Composición Nutricional de los alimentos y su publicidad”, conocida como “Ley Súper 8”, y su <u>reglamento publicado el 17/12/2013</u>, fija un marco regulatorio: i) Promueve la alimentación saludable, ii) prohíbe la comercialización de la llamada comida chatarra en los establecimientos educacionales iii) mejora la información nutricional (rotulado, etiquetados) iv) incentiva la actividad física v) prohíbe la publicidad y comercialización de productos altos en calorías o sal en establecimientos educativos y dirigido a menores de 14 años.

Costa Rica



12 enero 2012

Decreto del Poder Ejecutivo N° 36910-MEP-S, Reglamento para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los centros educativos.

i) En el servicio de soda y en el resto del plantel educativo no se utilizara, colocara o exhibirá propaganda comercial que promocioe, directa o indirectamente, el consumo de productos alimenticios .ii) Se debe vender alimentos que propicien una alimentación saludable de acuerdo con lo establecido en las Guías Alimentarias de Costa Rica . iii) Se prohíbe el expendio: Bebidas pre-enzasadas y bocadillos en cuya lista de ingredientes de la etiqueta nutricional se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, jarabe de maíz, etc.) o grasa (aceite, manteca vegetal o de cerdo) etc. En todas las sodas deben existir una oferta diaria de frutas y vegetales frescos.

02 de febrero 2012 (RECURSO DE AMPARO - EXPEDIENTE N° 12-001393-0007-CO)

Los concesionarios de sodas, formularon una acción contra el Decreto 36910-MEP-S por limitarles la venta de una cantidad considerable de productos..

LA SALA CONSTITUCIONAL DE LA CORTE SUPREMA DE JUSTICIA. San José Resolvió Rechazar de plano el recurso: “El Estado se encuentra facultado en atención al interés superior de los menores, que están bajo su cuidado en los centros educativos durante el período lectivo, a procurar el mayor bienestar de las niñas y niños incentivándolos a consumir dentro de las escuelas y colegios, productos que sean más sanos y acordes a lograr un mejor crecimiento.”

LEGISLACIÓN COMPARADA

Ecuador



29 junio del 2013. Ley Orgánica de Comunicación, en su artículo 94º: Establece las siguientes restricciones y delimitaciones:

- ✓ Los medios de comunicación no podrán publicitar productos cuyo uso regular o recurrente produce afectaciones a la salud de las personas el Ministerio de Salud Pública elaborará el listado de estos productos.

(24 /04/2014) Nuevo Reglamento de Bares Escolares en el Sistema Nacional de Educación

Busca:

- i) Fomentar prácticas de vida saludable.
- ii) Establece una tabla de indicadores de 4 componentes: grasas totales, grasas saturadas, azúcar y sodio, y si reportan niveles altos, estos productos están prohibidos su comercialización.

(29 /09/2014) Etiquetado-semáforo en alimentos y bebidas: Es el primer país de América Latina en adoptar el sistema del semáforo para alertar a los consumidores sobre la cantidad de grasas, azúcar y sal de diversos productos alimenticios, como lo tiene Reino Unido.

El Presidente Rafael Correa 30 de noviembre anuncio: **Gasto en publicidad de comida chatarra No será deducible.**

**URUGUAY****(2013)**

Ley 19.140, Ley que protege la salud de la población infantil y adolescente en las escuelas:

i) la promoción de hábitos alimenticios saludables en los establecimientos escolares públicos y privados. ii) Mejorar las ofertas alimenticias y bebidas en las cantinas y kioscos ubicados al interior del local educativo. iii) Se prohíbe la publicidad en los establecimientos educativos, referidos a alimentos que no estén listado de alimentos saludables (elaborados por el Ministerio de Salud). iv) No se permiten saleros en los locales escolares.

Artículo 3°.- El Ministerio de Salud Pública confeccionará un listado de grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuados (...)

En el 2014 el Ministerio de Salud, publico el listado de alimentos recomendados para las cantinas o quioscos. Ejemplo:

Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados, frutas frescas, agua, jugos 100% de fruta natural entre otros.

**COLOMBIA****14 octubre del 2009**

Ley 1355 Se establecen:

i) Estrategias para promover y brindar una alimentación balanceada y saludable en los centros educativos, público y privados. ii) Estrategias para promover actividad física en los niveles de educación inicial, básica y media vocacional. iii) sensibilizar a la población sobre la importancia del etiquetado (contenido nutricional y calórico). iv) Se crea una sala especializada, para regular, vigilar y controlar la publicidad de los alimentos y bebidas, buscando la protección de la salud en los usuarios y en especial de la primera infancia y la adolescencia conforme a lo establecido por OMS.



ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE

QUIOSCO SALUDABLE





FOMENTAR CONCURSOS DE QUIOSCOS ESCOLARES Y CAFETINES SALUDABLES



www.jaimedelgado.pe



[@jrdelgadoz](https://twitter.com/jrdelgadoz)



[Jaime Delgado Zegarra](#)

PREMIACIÓN DE CONCURSO ESCOLAR DE QUIOSCOS Y LONCHERAS SALUDABLES



2013



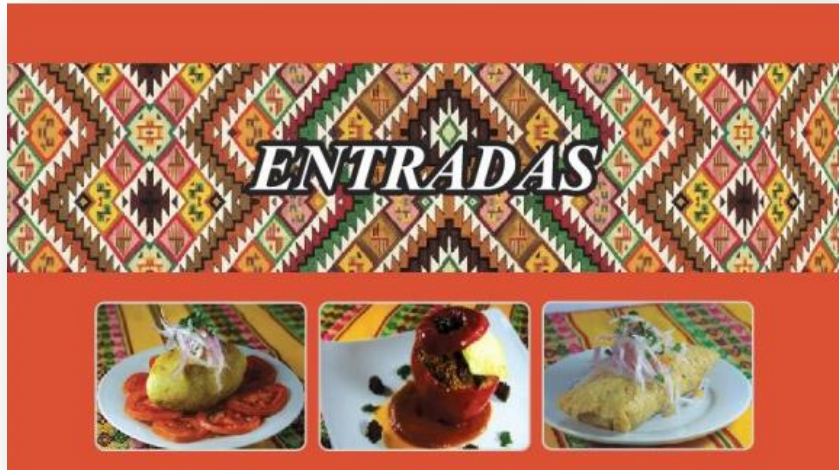
2014

Participaron 3500 colegios a nivel nacional



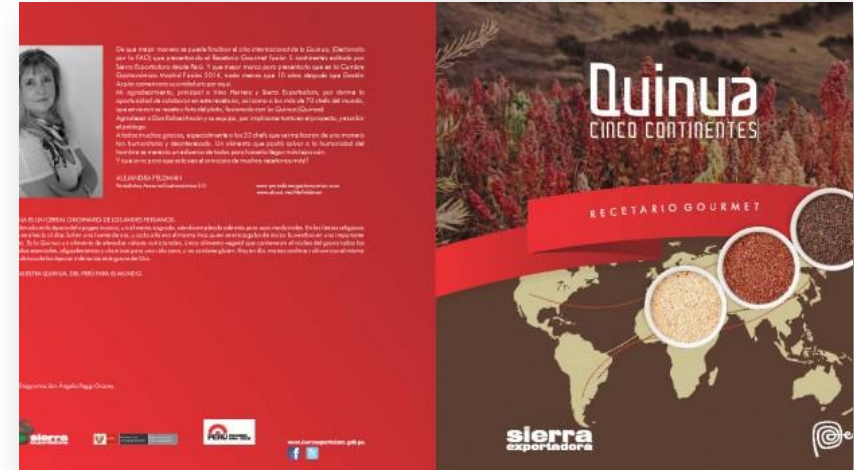
I CONCURSO NACIONAL ESCOLAR “NUESTRO QUIOSCO Y LONCHERA SALUDABLE” CASO PERUANO

Fomentar la gastronomía a partir de recetarios caseros y del tipo gourmet teniendo como aliados a los chefs:



Recetario elaborado por el Ministerio de Salud en el PERÚ:

<http://quinua.pe/wp-content/uploads/2016/04/2604-1.pdf>



Recetario al estilo gourmet elaborado por Sierra Exportadora-MINAGRI. PERÚ:

<http://quinua.pe/wp-content/uploads/2016/02/Quinuagourmet.pdf>



Elaborado por las Naciones Unidas para la alimentación y agricultura:

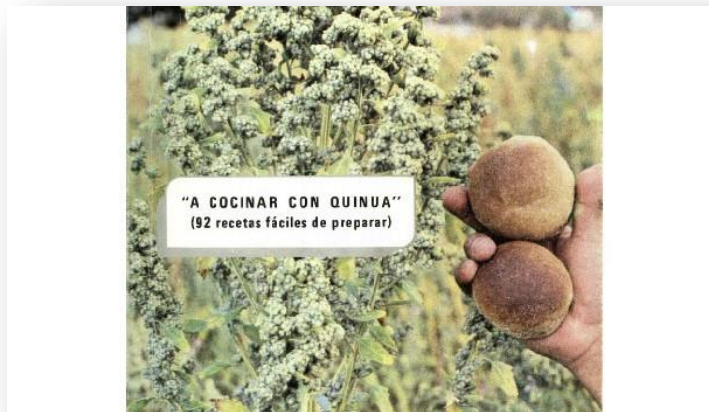
<http://quinua.pe/wp-content/uploads/2013/12/i3525s.pdf>

Recetarios gastronómicos a base de quinua en otros países:



Recetario elaborado en BOLIVIA:

<http://saludpublica.bvsp.org.bo/cc/bo40.1/documentos/541.pdf>



Recetario elaborado en ARGENTINA:

http://des.juj.infed.edu.ar/sitio/upload/Libro_de_Quinua_Ministerio_de_Educacion_Jujuy.pdf

Elaborado en el Ecuador:

[http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/A%20COCINAR%20CON%20QUINUA%20\(2\).pdf](http://www.iniap.gob.ec/nsite/images/documentos/A%20COCINAR%20CON%20QUINUA%20(2).pdf)

CONCURSOS GASTRONOMICOS A BASE DE QUINUA A NIVEL DE RESTAURANTES Y COMEDORES POPULARES:



Concurso gastronómico dirigido a los comedores populares de Lima:

Preparaciones realizadas Carapulcra de Quinua, Ocopa de Quinua, Chupe de Quinua, Quinua Estofada, Picante de Quinua, Quinua a la Piurana con carne de cerdo, Papa a la Huancaína con Quinua, Causa de Quinua, Quinua de Pollo, Hamburguesa de Quinua, Ají de quinua con pollo, Pepian de Quinua, Ají de Quinua con refresco de quinua y Flan de Quinua.

Concurso Gastronómico de “Quinua Fusión” en Trujillo:

Donde el 50% del plato debería tener como insumo la quinua (Quinua negra, roja y blanca).





Usos tradicionales en el Perú a partir de la planta de la quinua



Granos, alimento humano en sopas graneada, harinas, popeada, chicha
Sustituto de la leche



Hojas tiernas, ensalada como hortaliza



Tallo, leña, celulosa, para papel cartones



Raíz, sus cenizas , para la “lipcta”, usada para “chaccar” las hojas de la coca

Fuente: Mario E. Tapia. 2015. ANPE Perú- CONCYTEC.



INCENTIVOS DE COMPRA PUBLICA A NIVEL DEL ESTADO A EN FORMA DIRECTA A PARTIR DE LA AGRICULTURA FAMILIAR:

En los programas sociales de alimentación escolar:

Bebidas caseras y almuerzos brindados a base de quinua en el programa Qaliwarma (MIDIS) antes del 2013. Compra directa de quinua a la agricultura familiar.



ACTUALMENTE brindan solo productos industrializados como galletas y derivados lácteos que contienen quinua. Cuanto de quinua posee?? (Menor al 5% de quinua en productos envasados). La compra se realiza a las grandes industrias de alimentos y en pequeña escala a las pymes.



VALOR AGREGADO A LA QUINUA :



Galletería y panes que deberían contener como mínimo un 10 % de harina quinoa.

Otros productos a base de quinoa como fideos, snacks, barras de cereales, harina de quinoa, productos lácteos con quinoa, granola de quinoa, etc .



Utilización como colorantes naturales para la Ind. Alimentaria.

- Propuesta saludable, “ready to eat”.
- Conformada por un duo pack; uno de los envases contiene la quinoa cocida y el otro presenta una de las cuatro opciones de salsas en la parte superior elaborado naturalmente. No necesita calentar.
- Sin gluten, ni colesterol, libre de conservantes químicos.

Fuente: Damper.



¡LA SALUD DE NUESTROS NIÑOS Y NIÑAS ESTA AHORA EN NUESTRAS MANOS!



Mayor información: <http://jaimedelgado.pe/presentaciones-foro-produciendo-innovando-y-comercializando-quinua/>



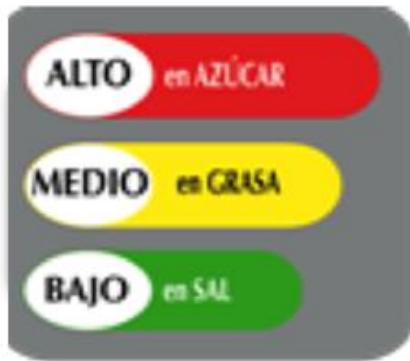
¿COMIENDO A CIEGAS?

¿ Por qué?



ETIQUETADO ALIMENTOS Y BEBIDAS

Ecuador



Ley Orgánica de Salud

Registro Oficial Nº 134
Reglamento sanitario de
etiquetado de alimentos
procesados para el
consumo humano
Noviembre, 2013

Chile



Ley del "Súper 8"

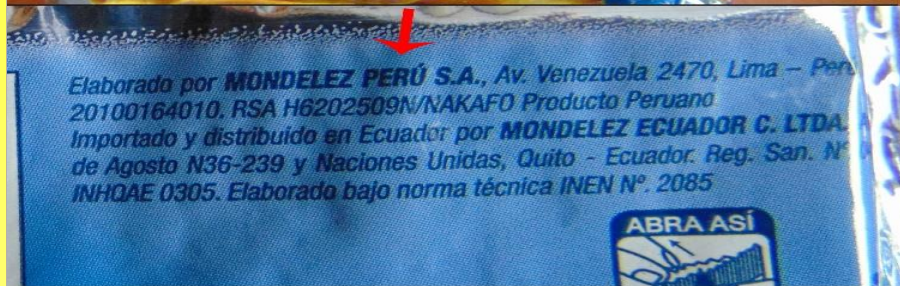
Diario oficial de la República de Chile
Modifica el decreto Nº. 977, de 1996,
Reglamento sanitario de los alimentos
Diciembre, 2013

México



Estrategia Nacional para
la prevención y el
control de la obesidad

Diario Oficial de la
Federación
Acuerdo por el que se
emiten los lineamientos
de etiquetado y
distintivo nutrimental
Abril, 2014



ECUADOR



PERÚ



BRASIL



PERÚ



ECUADOR



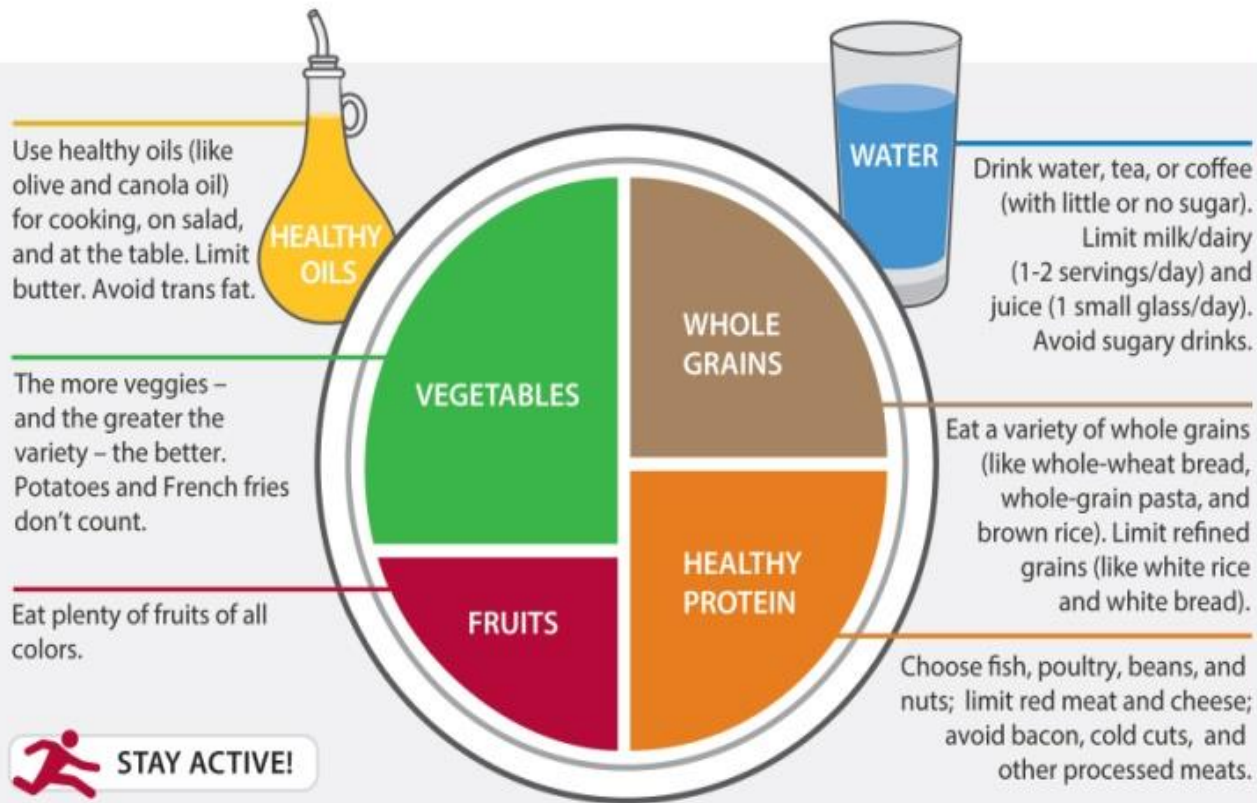
PERÚ

QUE ES ALIMENTACION SALUDABLE





HEALTHY EATING PLATE



© Harvard University



Harvard School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource

Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu



Mi Plato



www.jaimedelgado.pe
Inspired by:
My Health Plate  HARVARD SCHOOL OF PUBLIC HEALTH

Mi Plato



Mi Plato



www.jaimedelgado.pe
Asado en:
My Health Plate



HARVARD SCHOOL OF PUBLIC HEALTH

Mi Plato



Grasas Saludables
Sacha Inchi, Oliva, Palta...

35% VEGETALES CRUDOS



Actividad Física

15% FRUTAS CRUDAS



Agua 1-2 Lt. por día

25% GRANOS INTEGRALES



25% PROTEINAS



Se feliz... ¡goza la vida!

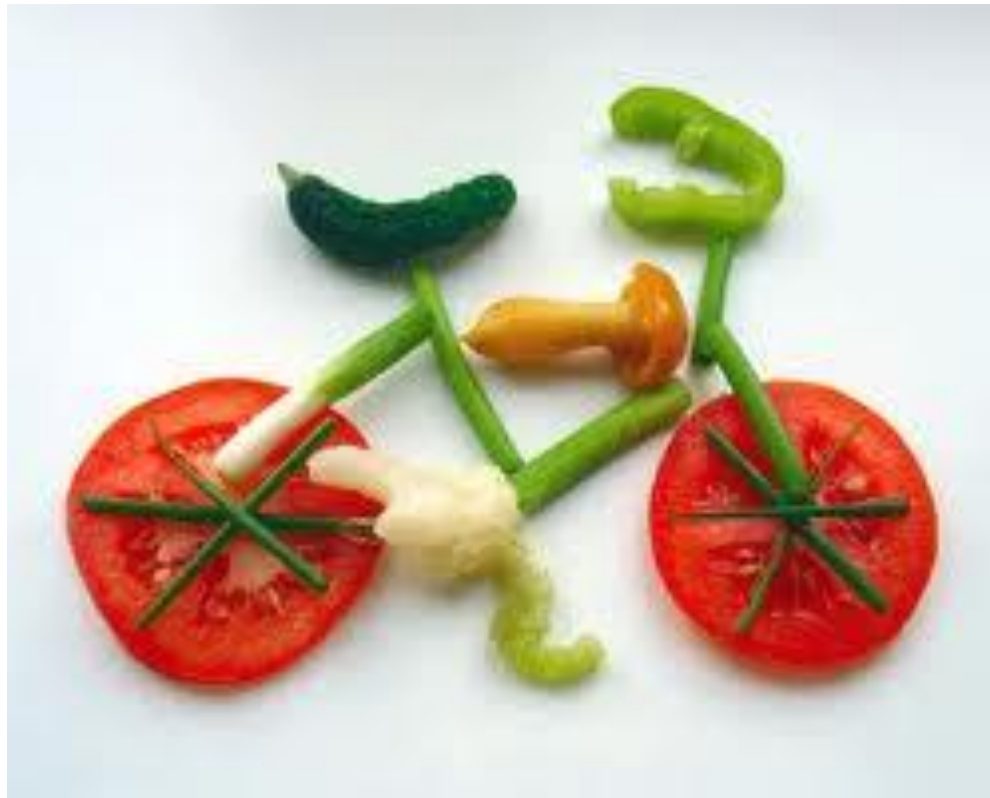
www.jaimedelgado.pe

Read more:
My Health Plate



HARVARD SCHOOL OF PUBLIC HEALTH

DIVERTIDO, RICO Y SALUDABLE





GRACIAS