

MEMORIA

Reflexiones

En Torno a los Programas de Alimentación Escolar-PAE-, Etiquetado, Experiencias de Alimentación Escolar Exitosas y Compras Estatales



Departamentos de Quindío
23 al 26 de abril de 2018



**EDUCAR
CONSUMIDORES**

CONSTRUYENDO REDES VITALES

 UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO



EDUCAR
CONSUMIDORES



ALIANZA
POR LA SALUD
ALIMENTARIA
-COLOMBIA-



 Universidad de
los Andes

 MASP

Asociación Colombiana de Educación
al Consumidor Educar Consumidores

DIRECTORA INSTITUCIONAL:

Dra. Esperanza Cerón Villaquirán

Estudiantes que cursaron la asignatura
Resolución de Conflictos del Programa
Trabajo Social de la Universidad del Quindío
en el primer semestre de 2018.

Agudelo Correa Juan Diego
Angarita Carrera Kenny
Ante Rave Brenda Alexandra
Arcila Pulido Karen Dahiana
Aristizabal Gaviria Maria Fernanda
Barrera Cardona Jhon Breiner
Caicedo Valle Nathaly
Camacho Londoño Luz Mary
Castaño Echeverri Lizeth Julyanna
Cundumi Angulo Heidy Tatiana
Diaz Lozano Yeidy Catherine
Fernandez Morales Daniela Paola
Florez Romero Maria Isabel
Garcia Cuenu Yulissa
Giraldo Villa Jessica Alejandra
Gomez Guerrero Ingri Valeria
Gonzalez Arboleda Daniela
Jimenez Restrepo Ingrid
Leyton Quiquantar Eudoxia Pricila
López Henao Valentina
Lopez Roldan Jose Daniel
Mafla Rosero Leni Yohana
Mateus Mateus Alejandra
Mejia Ardila Lindy Vanessa

Morales Vargas Jairo De Jesus
Ocampo Tabares Mayerli Katherine
Orozco Coy Bella Nery
Perez Escarraga Valentina
Quintero Murillo Leidy Johana
Restrepo Bañol Luisa Fernanda
Riaño Cardona Juan Esteban
Rivadeneira Hernández Valentina
Santos Trejos Lilly Vanessa
Tabares Orozco Leidy Marcela
Valenzuela Rojas Fabiana Marcela
Velandia Quiceno Viceth Daniela
Velasco Cuellar Juliana Melissa
Villalobos Montana Guerly Yineth
Zamora Aguirre Julian David

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Diego Ernesto Vallejo Benavides

Diseñador Gráfico

IMPRESIÓN

ISBN

Junio de 2018



EDUCAR
CONSUMIDORES

CONSTRUYENDO REDES VITALES

Contenido

Departamento de Quindío	4
Talleres de sensibilización	5
Municipio de Buena Vista	5
Objetivos:	6
Contenido del Foro	6
Presentación	6
Desarrollo del Foro	8
La paz es con salud alimentaría	8
Análisis de los PAE en el ámbito nacional	11
Reflexiones en torno a alimentación escolar y su incidencia en el logro del derecho humano a la alimentación	18
Presentación Experiencia de alimentación escolar en la Institución Educativa Cerro Alto del municipio de Caldono-Cauca.	25
Reflexiones de la Red de familias custodias de semillas entorno a la alimentación escolar	32
Plan de Alimentación Escolar PAE: Fortalezas y debilidades de su funcionamiento en el Quindío	38
Etiquetado y compras estatales Su incidencia sobre la alimentación escolar en Colombia	41
Experiencias de alimentación escolar	50
Reunión de incidencia	59
Reunión con medios y colectivos de comunicación	59
Reflexiones y conclusiones	62



Departamento de Quindío



Talleres de sensibilización

Municipio de Buena Vista

Fecha: 24 de abril

Lugar: escuela de Bella Vista

Convocaron: Secretaría de Educación Departamental (Sandra Liliana Ceballos), UniQuindío (Rubén Darío Pardo Santamaría), Clínica Jurídica de Medio Ambiente y Salud Pública de la Universidad de los Andes (Daniela García y Catalina Fonseca), Educar Consumidores (Luz Stella Cataño Henao y Rubén Ernesto Orejuela).

Objetivos:

Sensibilizar a los maestros y maestras en torno a la alimentación saludable y al consumo de productos ultra procesados.

Participaron: 17

Municipio de Pijao

Fecha: 24 de abril

Lugar: Escuela de Pijao

Participaron: 21 maestros y maestras



Presentación

En los últimos años surge con fuerza el interés de conocer cómo funcionan las dinámicas de alimentación en escenarios escolares del Quindío y qué experiencias significativas existen al respecto. Así, saber quiénes trabajan los temas de convivencia y alimentación escolar y qué procesos concretos se adelantan actualmente en estos ámbitos, resultan insumos fundamentales para la posibilidad de articulación de ideas, experiencias, conocimientos, recursos y voluntades que permitan potenciar los esfuerzos que docentes e instituciones educativas llevan a cabo en estos campos fundamentales para la formación integral y la adecuada nutrición de nuestros escolares. De este modo, proponemos la realización del I Foro Departamental de Alimentación Escolar en el Quindío, como iniciativa de la asignatura Resolución de Conflictos del Programa Trabajo Social, juntamente con el Grupo de Investigación en Noviolencia, Paz y Desarrollo Humano. Se han sumado a este importante evento organizaciones e instituciones locales, regionales y nacionales como la Fundación Educar de Ida y Vuelta, el Sistema de Universidades del Eje Cafetero – SUEJE, Educar Consumidores, Alianza por la Salud Alimentaria en Colombia, FIAN, Red Papaz y la Clínica Jurídica de Medio Ambiente y Salud Pública de la Universidad de los Andes, todas y todos encontrándonos en nuestros sentires y quehaceres en torno a la alimentación escolar sana, promoviendo prácticas de consumo que contribuyan a la salud pública en el departamento y en el país.

Fecha: miércoles 25 de abril de 2018

Lugar: Auditorio Bernardo Ramírez de la Universidad del Quindío, Armenia

Convocaron: Programa Trabajo Social de la Universidad del Quindío (Grupo de Investigación en Noviolencia, Paz y

Desarrollo Humano (profesor Rubén Darío Pardo Santamaría); estudiantes de la asignatura Resolución de Conflictos), Educar Consumidores (Luz Stella Cataño Henao, Martha Yaneth Sandoval y Rubén Orjuela), Fundación Educar de Ida y Vuelta (profesora Leonor), Alianza por la Salud Alimentaria en Colombia, FoodFirst Information and Action Network-FIAN (Juan Carlos), Red de Familias Quindianas Custodias de Semillas (Antonio Arbeláez y Claudia) y Clínica Jurídica de Medio Ambiente y Salud Pública de la Universidad de los Andes (Daniela García y Catalina Fonseca).

Apoyaron: Secretaría Departamental de Educación del Quindío, Secretaría Municipal de Educación de Armenia.

Objetivos:

Discutir sobre problemáticas, desafíos y oportunidades para la alimentación escolar.

Explorar posibilidades de coordinación interinstitucional para la realización de actividades y procesos favorables a la convivencia y alimentación escolar.

Contenido del Foro

- ‘La paz es con salud alimentaria’ (Martha Yaneth Sandoval – Educar Consumidores).
- Análisis de los PAE en el ámbito nacional (Diana Vivas - Educar consumidores y Catalina Fonseca – Universidad de los Andes).
- Reflexiones en torno a la alimentación escolar y su incidencia en el logro del derecho humano a la alimentación (Juan Carlos Morales, director FIAN).

- Presentación experiencia de alimentación escolar en la Institución Educativa Cerro Alto del municipio de Caldono – Cauca.
- Pausa, degustación con sabor a territorio (Red de familias quindianas custodias de semillas).
- Panel de preguntas.
- Reflexiones de la Red de familias custodias de semillas en torno a la alimentación escolar (Claudia Valencia).
- Plan de Alimentación escolar PAE: Fortalezas y debilidades de su funcionamiento en el Quindío (Ana Luisa Ruiz. Directora cobertura educativa secretaria departamental de educación).
- Etiquetado y compras estatales. Su incidencia sobre la alimentación escolar en Colombia (Rubén Orjuela – Educar Consumidores).
- Pausa, degustación con sabor a territorio (Red de familias quindianas custodias de semillas).
- Presentación experiencias de alimentación escolar.
- Consideraciones finales y conclusiones (Daniela García, Universidad de los Andes; Luz Stella Cañano, Educar consumidores; Antonio Arbeláez, Red de familias Quindianas custodias de semillas, Juan Carlos Morales, FIAN; Rubén Darío Pardo, Universidad del Quindío.

- 6:00pm clausura del evento.

Participaron

250: 100 Instituciones públicas;
150 sociedad civil



Desarrollo del Foro

8:00 am Instalación del evento. Conferencia 'La Paz es con Salud Alimentaria' (Martha Yaneth Sandoval - Educar Consumidores).

La paz es con salud alimentaría

Transcripción hecha por:

Daniela González Arboleda, estudiante del programa de trabajo social de la Universidad del Quindio.

Como Educar Consumidores hacemos parte de varios procesos: uno es la Alianza por la Salud Alimentaria, pero también otro es la Coalición Colombia en favor de medidas que reduzcan la obesidad en Colombia de las que somos parte varias organizaciones: Red Papás, de justicia de la Universidad Javeriana y FIAN.

Para expresar el significado de La paz es con salud alimentaria hay un derrotero que siempre en todas las presentaciones ubico y que a lo largo de esta presentación es importantísimo tenerlo en cuenta, son unas palabras de relatores especiales de Naciones Unidas, donde decía "el derecho a la alimentación no se limita únicamente a salvaguardar una cantidad adecuada de alimentos, sino que se extiende también a la necesidad de disfrutar un régimen equilibrado y nutritivo".

Es Es decir, hoy en día no basta con que yo tenga la disponibilidad de alimentos, sino que lo que yo consumo realmente me aporte al proceso de nutrición, pero este arranque así, en vez de arrancar diciendo que es el derecho a la alimentación o soberanía alimentaria, derecho a la salud alimentaria, es para poner en contexto una serie de agentes y juegos que se están jugando en el país hace mucho rato, pero que a veces nosotros no conectamos las unas con las otras, a veces creemos que cuando se están hablando de por ejemplo de

impuesto de reformas tributarias, a veces no estamos tan seguros si eso tiene que ver con la paz.

A veces no estamos tan seguros si tiene que ver con el derecho a la alimentación, entonces traer a colación esto es para decirles que las proyecciones que vamos a dejar están inscritas en tres grandes tareas: la primera es que efectivamente llevamos un año largo de la firma del proceso de paz; un año y cinco meses de un proceso tan importante para el país, pero es tan importante que debemos tener presente como lo han dicho diversos expertos y expertas, la gente, la ciudadanía y es que no basta con una firma; que además la ausencia de la guerra no significa automáticamente la consolidación de la paz.

Estamos a un año y medio, caminando un proceso tan importante y hay varias cosas que requerimos garantizar para que este proceso se consolide, no vamos a hablar de todas esas cosas sino que en particular quisiéramos enfatizar en que esa consolidación de la paz, pase porque se logre realmente proponer, tramitar acciones de cara a que la consolidación de ese proceso de paz signifique también la consolidación para ciudadanía en general del goce efectivo de sus derechos.

No es posible hablar de paz si todavía tenemos un 60% de la población colombiana en condiciones de pobreza, no podemos hablar de paz si tenemos un porcentaje muy alto de población con enfermedades crónicas trasmisibles, no podemos hablar de paz si no se garantiza el derecho a la salud, no podemos hablar de paz si nuestros niños y nuestras niñas están en condición de desnutrición; sí tenemos eso presente y sí entendemos que la paz significa muchas cosas que arranca justamente por este tema del goce efectivo de derechos, pues entramos en dos en particular, el tema de salud alimentaría y el tema del goce

efectivo del derecho a la alimentación o soberanía alimentaria, ahí es donde nos vamos a centrar y eso tiene un montón de aristas, pero estas son las 4 aristas que queríamos proponerles para la conversación de hoy; la primera es que en este proceso de paz hay que tener en cuenta que la malnutrición y la falta de oferta de alimentos son otras formas de violencia, no podemos hablar de la consolidación de un proceso de paz si en el país existen, todavía, unas altas tasas de enfermedades crónicas no transmisibles, si en el país existen todavía unas muertes.

Las muertes por enfermedades crónicas en Colombia son la tercer causa de muerte en el país, no podemos hablar de un proceso consolidado de paz si aún mantenemos esas tasas, pero además el año pasado la FAO como en octubre de 2017.

La mala alimentación mata más que el narcotráfico o crimen organizado en Latinoamérica, así lo dijo la FAO en 2017, pero resulta que esto no pasa solamente en Latinoamérica, en Colombia es igual; en Colombia al año mueren 4.928 personas por consumo de bebidas azucaradas, por ejemplo los ya procesados.

En Colombia se han incrementado las tasas de desnutrición en menores de 5 años, el exceso de peso en menores de 5 años, el sobrepeso y la obesidad en la población en general; pero adicionalmente cuando uno se pregunta porque está pasando eso, cuando la FAO dice en Latinoamérica muere más gente por enfermedades crónicas no transmisibles, muere más gente por malnutrición y muere más gente por enfermedades crónicas lo que está diciendo también es que hay un consumo excesivo de productos no saludables y acá hay un siguiente mensaje que quiero dejar, acá se habla mucho en Colombia de la responsa-

bilidad de lo que consumimos es netamente nuestra. Que si yo elijo comer sano o no comer sano es netamente nuestra, estas tasas de obesidad que nosotros tenemos en niños y niñas es el resultado de la historia de unas políticas públicas que lo que han hecho es promover el consumo de ultra procesados por encima de consumos naturales, de tal manera que hoy las familias tienen ese chip que el consumo del jugo de cajita es mucho mejor que el consumo (yo me voy a saltar todo esto, porque no lo alcanzamos); tienen en su cabeza que esos consumos son mucho más prácticos para su familia enviarle al hijo en su lonchera, es mucho más práctico que enviarle el jugo natural; por tiempos, por costos y esto ha derivado en que las enfermedades crónicas no transmisibles en un contexto de paz.

En un país que es algo biodiverso, en un país que se propuso en 1.1 de los acuerdos de la Habana, fortalecer todo el tema alimentario, en este país aún nos falta un camino muy grande en términos de política pública, es por eso que de las transacciones que hemos mencionado hemos propuesto una ruta, digamos que es tendencia mundial que viene desde la organización mundial de la salud, que viene desde la FAO y es tres grupos de propuestas para tratar de lograr mejores niveles de salud en la población, mejores niveles de salud alimentarias y mejor alimentación: primero, promover sistemas alimentarios locales.

Segundo, desestimular consumos dañinos para la salud y promover consumos saludables. Dentro del segundo bloque, y es promover o más bien lograr que la gente no consuma más productos que les hacen daño, se encuentran dos medidas fundamenta-

les el impuesto a las bebidas azucaradas; quiénes escucharon el impuesto de las bebidas azucaradas que se propuso en el año 2015, algunos seguros lograron escuchar.

Ese impuesto de estas bebidas azucaradas tenía ese objetivo, era lograr que conseguir el precio de sus productos tan dañinos se liberara el precio con productos saludables y la gente escogiera frente a una gaseosa es mejor tomar un jugo natural; este es el objetivo de este tipo de impuestos, este año estamos adelantando todo el tema de promoción de una ley de prevención de la obesidad que es el proyecto de ley 019, qué tiene varias cosas pero una de esas tiene que ver con el tema de implementar un etiquetado frontal interpretativo esto quiere decir que cuando yo compre un producto y vaya mire qué componentes tiene, a mí me digan realmente cada producto qué tiene, pero además me alerte si es alto en azúcar si es alto en grasa o qué es alto en sodio.

El siguiente grupo es promover consumos saludables, es promover una canasta básica saludable que la hemos venido trabajando con el equipo de nutrición y, promover a través de las compras estatales en los planes de alimentación escolar.

¿Cómo los planes de alimentación escolar le apuestan y le aportan a este proceso de consolidación de la paz en temas de salud alimentaria?, pues fundamentalmente los PAE están íntimamente ligados a las compras estatales y ambos pueden, primero favorecer las economías locales, al comprar los productos a los circuitos de carros locales, pero adicionalmente crear unos entornos saludables alrededor de.

Yo sé que ustedes lo van a trabajar todo el día, pero

a través de los planes de alimentación escolar, si se diseñan sobre productos saludables, usted empieza a crear unos hábitos en la gente y una cultura alrededor del tema; éstas son las propuestas que hemos venido adelantando, pero, tenemos unos retos, muchísimos retos.

Uno de ellos es que tenemos que enfrentarnos ante un gran problema, incluso ayer lo vivimos en el congreso, y es la interferencia de la industria; la interferencia de la industria ante medidas de salud pública, una industria que no le interesa, por ejemplo, que se implementen impuestos a bebidas azucaradas, una industria que no le interesa, por ejemplo qué, se implemente el proyecto ley de etiquetado o el proyecto 019, una industria muy grande que entre otras cosas que por ejemplo, lleva dos semanas dilatando, hablando con el presidente de Cámara para que se dilate la discusión con el proyecto de ley.

La ANDI en particular hace una presión muy fuerte en el congreso para este tipo de proyecto de ley no pasen; está pasando ahora, pasó con el impuesto y lo hacen y ponen por encima intereses privados, económicos sobre los intereses de salud; pero para eso requerimos una movilización muy fuerte de la sociedad civil que también permite apoyar este tipo de alternativas y justamente por eso es que hoy está este evento preparatorio, este evento para nosotros es como trasegar ese camino que nos permite seguir abonando y tejiendo voluntades alrededor de estas apuestas que tenemos. Esas son unas reflexiones muy generales alrededor de un tema muy importante que esperamos que durante todo el día se sigan desarrollando.

Muchas gracias.



8:30 a.m. Análisis de los PAE en el ámbito nacional (Rubén Ernesto Orjuela - Educar Consumidores y Catalina Fonseca - Universidad de Los Andes).

Objetivo:

Hacer un análisis objetivo de las fortalezas y debilidades de la normatividad vigente del PAE, en ámbito nacional.

Análisis de los PAE en el ámbito nacional

Rubén Orjuela (Educar Consumidores) y Catalina Fonseca (Universidad de los Andes)

Transcripción hecha por:

Leidy Johana Quintero Murillo, estudiante del programa de Trabajo Social de la Universidad del Quindío.

Para nosotros es muy grato poder estar acá y compartir con este escenario, parte de la investigación que viene desarrollando educar consumidores y las plataformas a las cuales pertenece, y también pues parte de las iniciativas que estamos emprendiendo a favor de la salud pública y a favor de las comunidades y de la población infantil.

El programa de alimentación escolar es un programa a nivel nacional, es una estrategia Estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños y las niñas y adolescentes al sistema educativo oficial a través de suministros de un complemento alimentario durante la jornada escolar, y dice una cantidad de cosas positivas, como procesos de aprendizaje, desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

Sin embargo, vamos a ver a lo largo de la presentación qué tan cierto o qué tan lejano o qué tan cercano está el programa de cumplir esos derroteros. Bueno, el objetivo del PAE, es contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños y niñas adolescentes en edad escolar, que están registrados en las matrículas oficiales, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje. Este objetivo, que es muy altruista, tiene algunos componentes que no son tan efectivos como lo vamos a ver a lo largo de la jornada del día de hoy.

Entre sus objetivos está el desarrollo integral, la permanencia, los hábitos saludables, y pues una Colombia más educada, y pues definitivamente los niños y las niñas mejor alimentados, tienen una mejor posibilidad también de aprender y de poder asistir al colegio; y pues este programa está reglamentado por la resolución 29452 de 2017 que me llamó mucho la atención que la publicaron el 29 de diciembre, quien publica una resolución un 29 de diciembre, pero bueno, es la nueva resolución que tenemos, y es con la que están trabajando los que tienen ahorita el programa, bueno, porque hasta donde tenemos entendido en el Quindío está retrasado el inicio, los que tienen el programa están trabajando con esa resolución a partir de este año.

Para hablar un poco sobre la implementación del programa, se tienen que para los beneficiarios es necesario que los rectores y las entidades implementen unos criterios para focalizar y designar los cupos únicamente a algunos estudiantes de sus instituciones; el primer tipo de criterio es el institucional, primero el gobierno pues tiene, que se implemente en todos los colegios e identidades educativas a nivel rural, después, para pasar al área urbana, es necesario que primero se atiendan a las comunidades étnicas, después que se atiendan a las instituciones que prestan los ser-

vicios a víctimas del conflicto armado, y por último que presten los servicios a la población que tenga el menor puntaje del Sisbén.

Dentro de estas instituciones también es necesario aplicar otros criterios para escoger a sus estudiantes, empezando por la regla general que es prestar el servicio de alimentación escolar a todos los niños y niñas víctimas del conflicto armado, a sí mismo, el segundo criterio a nivel rural es prestar su alimentación a los estudiantes en condición de discapacidad y pertenecientes a comunidades étnicas, y por último en el área urbana a los niños que tengan condición de discapacidad, que pertenezcan a comunidades étnicas o que tengan un puntaje de Sisbén más bajo que refleje su condición, que refleje la preocupante situación en la que se encuentra.

Algunos datos nacionales que reflejó el último informe de Ministerio de Educación, presentan que en el 2017 existían únicamente 95 entidades territoriales certificadas, esto quiere decir que son los departamentos o alcaldías que tiene la infraestructura necesaria para poder prestar el servicio de la Alimentación escolar, solamente 38 de las 95 entidades territoriales certificadas empezaron a prestar el servicio de alimentación escolar de manera oportuna, esto quiere decir, que más de la mitad de las entidades territoriales certificadas no empezaron a suministrar los complementos alimentarios el primer día de clases.

Así mismo, pese que el costo promedio de los complementos, es decir los refrigerios de mañana o de tarde, dependiendo de la jornada de la institución educativa era de \$1.900 solamente fueron entregados 4'700.000 alrededor de esta cifra, peor aún en cuanto a los almuerzos el costo promedio era de \$2.800 y solamente fueron entregados 1'700.000, en este punto, cabe aclarar que si un niño recibe un refrigerio no puede recibir un almuerzo.

De acuerdo con el mismo informe, se reflejó que en el sur del país y en la Guajira, las condiciones de la prestación del servicio del programa de alimentación escolar fueron críticas irregulares, en los otros departamentos del país, más hacia el centro y hacia el norte presentan un adecuado servicio, sin embargo, están al límite, por ejemplo el Quindío se encontró el año pasado en una prestación adecuada en el límite del 80%.

En febrero de este año la Procuraduría General de la Nación, inició una investigación a 5 departamentos y a 14 municipios por los retrasos en la prestación del servicio, y como dijo anteriormente Rubén, en el Quindío estamos en el cuarto mes y las entidades no han empezado a prestar el servicio de alimentación, sin embargo esto no es un problema que se genere solamente por el retraso en estos 5 departamentos, sino cómo lo podemos ver en este mapa se presenta a nivel nacional, y no solamente por los retrasos, también por la corrupción que se presenta en las entidades territoriales donde también incrementan los precios de los productos, por ejemplo una pechuga de pollo que vale \$40.000, y un huevo que vale \$3.000, eso es ilógico, y todo esto está evitando una cobertura más amplia de la prestación del servicio del programa a nivel nacional.

Dice que la alimentación de los niños de más bajos recursos es una papa caliente, pues claro, porque ahora con todo este escándalo de corrupción, resulta que en Cundinamarca, que es uno de los departamentos que tiene un buen número de entidades certificadas, ahora nadie quiere prestar ser operador del servicio de alimentación escolar; entonces porque será tan difícil ejecutarlo, yo creo que no es tan difícil, yo le contaba Catalina que yo trabajé con el ICBF cuando esta entidad tenía cargo el programa de alimentación escolar y no era difícil, de hecho los recursos eran mucho menores y no se presentaban estos proble-

mas tan graves, claro que habían problemas pero no eran tan graves, pero ahora porque es tan difícil ¿será porque está la lupa y el ojo de todo el mundo encima del programa de alimentación escolar? ¿Porque los candidatos presidenciales hablan de eso?

Entonces, aquí hay algunos de los ejemplos, por ejemplo en Aguachica, que se pone en duda el programa de alimentación escolar pero no solo Aguachica, ya lo vimos aquí, ha pasado en Bogotá, ha pasado en muchos más sitios del país; sin embargo, pues como vemos las noticias son de este año y del año pasado, pero esta crisis no se presenta en los últimos años como se ve en este encabezado de la noticia, la crisis va desde muchos años atrás, en el 2012 muchos padres preocupados en el departamento del Casanare, interpusieron una tutela para defender el derecho a la educación y a la alimentación de sus hijos.

La Corte Constitucional, en la sentencia T 273 de 2014, fundamentó su argumentación en el principio de la accesibilidad, esto quiere decir, que los niños deben tener un acceso, deben ingresar al sistema educativo en condiciones óptimas, esto quiere decir que las entidades territoriales deben garantizar tanto el transporte, los servicios administrativos tan simples como la limpieza de un baño y también la alimentación, para que los niños puedan asistir. Sin embargo en este punto, qué dijeron las entidades estatales que llamaron al proceso, primero, todas se escudaron en la falta de los recursos disponibles para la ejecución del programa, así mismo ninguno quiso asumir la responsabilidad y pues empezaron a culpar unos a otros, y entonces en este punto quién es el responsable, de acuerdo con la resolución del 2017 que ya presentó Rubén, todos son responsables y tienen responsabilidades diferentes que deben ser ejecutadas de manera coordinada, en primer lugar el Ministerio de Educación tiene la obligación de establecer los li-

neamientos técnicos y administrativos con el fin de que las entidades territoriales tengan los parámetros muy claros para implementar el programa.

Así mismo, tiene la obligación de tener un sistema de información y mecanismos de planeación y control para vigilar la prestación del servicio de las entidades territoriales.

Entonces no se pueden excusar que ellos no tienen ningún papel ahí porque tienen que supervisar el cumplimiento del programa, por otra parte las entidades territoriales certificadas se encargan de realizar la contratación, que debe prevalecer y fomentar las compras locales, así mismo deben crear un equipo PAE que debe ser conformado por un especialista en alimentos, por un abogado, por un experto en ciencias sociales o humanas y por un experto en ciencias económicas, esto con el fin de definir tanto los menús, como las minutas que se van a prestar en las instituciones educativas.

Frente a este punto, cabe señalar que el anexo técnico del PAE pasado no contenía el ítem o el espacio de las compras locales, ahora lo incluye como un lavado de manos, porque como vamos a ver en una presentación posterior que se va a ser el día de hoy, este anexo excluye, o sea incluye a los productores locales pero a su vez los excluye, porque le pone una cantidad de requisitos que hacen muy difícil que se pueda cumplir con esas compras locales, o sea acá los profesores que están cerca o los que conocen un poco más la contratación.

Hay personas que tienen que ver o saben, ya que los productores no cumplen con la cantidad de requisitos técnicos administrativos y financieros y sanitarios que exige este anexo técnico, por su parte los rectores de los colegios donde se presenta y donde se implementa el programa, también tienen unas

responsabilidades específicas, primero deben socializar con toda la comunidad educativa la operación y en qué consiste el programa de alimentación escolar, también tienen que implementar los criterios que mencionamos anteriormente de focalización para asignarle a algunos niños de sus entidades los cupos que van a permitir la entrega de los complementos alimentarios. Así mismo están en la obligación de destinar los espacios para ejecutar el programa tanto como comedores, como las cocinas que se puedan ubicar en sus instalaciones, así mismo deben encargarse de verificar la entrega de los suministros, de verificar que el operador entregué la cantidad y la calidad de los productos acordados, por último deben informar las irregularidades que se presenten.

En este punto, hacíamos el análisis de que los rectores son de los profesionales más capacitados y completos e integrales que existen en Colombia, porque son contadores, ingenieros de alimentos, arquitectos, bueno, auditores, y pues la verdad es muy complicado para un rector aparte de ser maestro y ser el rector de la institución, tener que estar pendiente de tantos aspectos, es muy difícil controlar un programa de alimentación y nos parece un poco injusto que la carga de responsabilidades se las pongan al maestro y no al operador, o no a la entidad territorial como tal, sabiendo la fuerte cantidad de trabajo que tienen, entonces pues éste punto es como para analizar, ¿realmente son los rectores los que deberían estar pendientes de todo esto? O sería más bien ¿el sistema de evaluación y de seguimiento el que tiene que estar pendiente y garantizar toda esta clase de responsabilidades que les pusieron a los rectores?

Ahora bien, frente a las responsabilidades que tiene el operador, en primer lugar está el garantizar el funcionamiento óptimo y adecuado de los equipos que va a entregar, así mismo debe garantizar una calidad y una cantidad pertinente de los alimentos contratados, el personal y los insumos que va a entregar, el personal que maneja los alimentos y los insumos que

va a entregar deben cumplir con todas las normas sanitarias.

Así mismo debe garantizar que cada porción y cada ración que se le va a entregar a los niños debe contener la porción pertinente de cada componente, por último debe destinar una bodega exclusiva para conservar los alimentos antes de su entrega. Frente a este punto, nosotros vemos que los operadores no siempre cumplen, primero porque hay cosas que son difíciles de cumplir, valga la redundancia, como las bodegas, yo me pregunto ¿Cuántos colegios tienen espacios suficientes destinados y bien adecuados para poder recibir los alimentos? y con esa pregunta nos lleva a otra si, el proveedor, si hay un espacio suficiente y adecuado, pues les va ayudar a que tipo de modalidad vamos a recibir, y pues ahí vamos a tener que hilar estos lineamientos, finalmente a que obligan a los operadores y a las entidades contratantes, a llevar a una porción servida o a llevar una porción industrializada, a que lleva también a los proveedores, si el proveedor dice no, yo lo que llevo no necesita refrigeración entonces dice no, yo no presto ningún equipo, entonces hay varias cosas que debemos tener en cuenta frente a este PAE; y por eso decía con un poco de sarcasmo, pues que nos hicieron la inocentada del 29, bueno un día después, el 29 de diciembre, con estos lineamientos cuando las personas están en otras actividades, ya no quieren saber mucho del PAE para poder hacer las críticas correspondientes y poder darle un mejor desarrollo y ejecución a este programa.

Así mismo, los manipuladores de los alimentos que están en las instituciones, y también que los preparan, cuando son industrializadas tiene la obligación de cumplir con las normas sanitarias, tienen la obligación de recibir y alistar los víveres de acuerdo con estas normas, de manejar y almacenar los alimentos de acuerdo con estas normas, y reportar al rector de la institución educativa las novedades que se presen-

tan cuando hay un problema en la calidad de los alimentos entregados por el operador.

Teniendo en cuenta todos los problemas que hemos visto a nivel nacional, y teniendo en cuenta las responsabilidades que impone la resolución del 2017, también teniendo en cuenta el ideal de lo que sería el programa, se tiene que dar una prestación del servicio eficiente que cumpla con los estándares que merecen nuestros niños, se debe contar con una calidad adecuada de los alimentos que se entrega, también se debe tener en cuenta la planeación y la contratación porque muchos de los retrasos que se presentan en todos los departamentos se deben por la falta de planeación al declarar una licitación desierta, también el tema de la coordinación entre las actuaciones de todas las entidades estatales y como vimos, todos son responsables tanto del cumplimiento en la ejecución como la supervisión, a sí mismo se tiene que fomentar y materializar las compras locales y por otra parte es muy importante que los ciudadanos se agrupen, que la comunidad se articule y empiece a ejecutar las veedurías ciudadanas que también son una lupa en el cumplimiento de las obligaciones y las responsabilidades de todos.

Bueno, nosotros tenemos algunas sugerencias de qué se puede hacer para mejorar: primero, al igual que otros programas, que éste tenga un enfoque en derechos humanos, en derechos de las niñas y los niños, entender que el PAE no solo es un complemento sino una herramienta para garantizar el derecho humano a la alimentación adecuado para la población escolar, no podemos olvidar que este programa a pesar de que en su objetivo está no tanto el derecho a la alimentación sino más bien el derecho a la educación, finalmente es una herramienta que tiene el Estado colombiano para ayudar a garantizar éste

derecho a niños y niñas; se necesita también que la herramienta de monitoreo y cumplimiento ayuden adecuar la implementación y no que todos se culpabilicen o se trate de individualizar las responsabilidades en los maestros, en los rectores, cuando tal vez desde la gestación del programa es donde viene los problemas más graves, donde desde la contratación es donde empiezan a ver dificultades que se escapan de las manos de los rectores y de los maestros y generar un sistema de alertas tempranas frente a la inadecuada ejecución del PAE, vean nada más como estamos aquí en el Quindío que estamos finalizando abril y nada que los niños reciben su alimentación, entonces en qué estamos, necesitamos fortalecer las economías locales; aunque la resolución que ha dado el Ministerio también debería tener algo de flexibilización, pues también es necesario fortalecer las economías locales porque si no simplemente con la excusa del incumplimiento de los requisitos técnicos, se van a sacar los productores pequeños, se van a cerrar los circuitos cortos de comercialización y la única solución que va a quedar es la gran industria, los grandes capitales, los circuitos largos de comercialización, que además tiene no necesariamente la alimentación más adecuada ni de la mejor calidad.

Es necesario el registro sanitario, que sea equitativo, un registro sanitario para un productor pequeño es empeñar o hipotecar la casa, en cambio el registro sanitario para Coca-Cola o para Nestlé, es como quitarle un pelo a un gato, la caja menor de la secretaria del gerente; entonces debe ser un tema equitativo el tema del registro sanitario y también pensarlo de otra forma, es necesario que el PAE sea incluyente para las etnias y para todos aquellos espacios donde no se cumple necesariamente con las condiciones higiénico-sanitarias, que entendamos nosotros en este

mundo occidental, no todas las comunidades tienen esas concepciones de construcciones y demás físicas para hacer una cocina. Pues en este punto, quiero adicionar en el 2017 había 14 entidades que debían prestar un servicio diferencial a las comunidades étnicas, y únicamente cuatro de estas las prestaban, entonces esto también atenta no solo contra la alimentación de los niños, sino contra la cultura de las mismas comunidades.

Pues en conclusión resaltamos 5 puntos claves de nuestra presentación: primero es necesario que exista la coordinación entre todos los actores que tienen las responsabilidades para dar un cumplimiento del programa adecuado y que corresponda a lo que necesitan los niños, en segundo lugar es necesario que la comunidad se articule tanto los Padres de Familia, como los profesores, como los rectores, como las demás personas interesadas que deberíamos ser todos, para verificar el cumplimiento de la operación y de la prestación del servicio adecuado del programa de alimentación escolar. Se necesita que haya definitivamente un enfoque del derecho a la alimentación, también es necesario fomentar la preparación en sitio, este programa tiene dos tipos de preparaciones una en sitio y otra industrializada, y pues es mucho mejor la preparada en sitio; mucho más tarde vamos a ver cuáles son las diferencias que hay entre las dos raciones, y pues definitivamente hacer efectiva las compras locales como mecanismos a los que haya lugar para que esto pueda ser de esta forma. Muchas gracias a todos.



9:00 a.m. Reflexiones en torno a la ALIMENTACIÓN ESCOLAR-y su incidencia en el logro del derecho humano a la alimentación. FIAN. Juan Carlos Morales.

Reflexiones en torno a alimentación escolar y su incidencia en el logro del derecho humano a la alimentación

Juan Carlos Morales

Transcripción hecha por:

Lilly Vanessa Santos Trejos, estudiante del programa de trabajo social de la universidad del Quindío.

Muy buenos días a todas y a todos, para FIAN Colombia del que soy director es muy grato estar acá acompañándolos en este foro tan importante aprovechando para agradecer la invitación a la universidad del Quindío y a todas las organizaciones que se encargaron de organizar este importante encuentro.

FIAN Colombia hace parte de una organización internacional que se llama FIAN internacional, lleva más de tres décadas trabajando por la promoción y defensa del derecho humano a la alimentación y nutrición adecuadas, es una organización especializada en este derecho tiene carácter consultivo ante el sistema de naciones unidas por lo tanto juega un papel muy importante en la construcción de estándares internacionales en materia de derechos humanos relacionados con el derecho a la alimentación o

otros derechos con ellos, eh, mi presentación va a girar alrededor de como interpretamos los programas de alimentación escolar a la luz del derecho humano a la alimentación y nutrición adecuada.

Somo recordarán de la exposición de catalina y de Rubén, en sus conclusiones mencionaron una tercera que es muy importante, ellos decían que iniciativas como el programa de alimentación escolar debería basarse desde un enfoque desde los derechos humanos y yo quiero cerrar mi presentación con tres transparencias en las que yo resumo lo que no debe ser, o como debe ser el plan de alimentación escolar y lo que debería incorporar la iniciativa de este tipo basada en el derecho humano de alimentación y nutrición adecuada, pero para poder llegar a eso tendré que hacer un recordatorio, especialmente para los compañeros y compañeras más jóvenes quienes no conocen que es eso del derecho humano a la alimentación y tengamos claro para poder entender la importancia de que iniciativas como el programa de alimentación escolar se hagan como debe ser y no como se han venido haciendo, creo que hay dos ideas que los expositores y las expositoras que me antecedieron dejaron sentadas ante el público que son muy importantes:

Una primera idea es que el país afronta una grave problemática en términos de la alimentación y podemos empezar a hablar del derecho humano a la alimentación, una grave problemática.

La segunda es que todo lo que se haga alrededor del tema alimentario tiene una importancia fundamental para la nutrición de la paz en el país, esa grave problemática como ustedes se han dado cuenta no es solo alrededor del tema del programa de alimentación escolar, es absolutamente escandaloso y vergonzoso que en este país mueran sistemáticamente niños por hambre y sufran machismos más las consecuencias de la desnutrición y la malnutrición y solamente se pronuncian los medios de comunicación la situación de los niños pero no se conoce la situación de las mujeres, no se conoce la situación alimentaria de los pueblos étnicos, no se conoce la situación alimentaria de las poblaciones en situación de discapacidad, equívocamente denominada en si-

tuación de discapacidad, no se conoce la situación alimentaria de nuestros ancianos y ancianas, que están arrojados por este sistema depredador en las calles vendiendo bonice o tratando de conseguir algo para poder alimentarse, estamos frente a una problemática que debe avergonzarnos y debe avergonzarnos particularmente que tengamos mandatarios, si, que tengamos gente en el gobierno que a esos no les preocupa o gente que aspira a cargos diligenciales en este país y que esto no les interesa para nada, eso debería avergonzarnos.

Y el segundo punto que nos recordaba Martha en un principio es el tema de la paz, si, dentro del punto uno de Martha dentro de lo acordado con las Farc se dejó muy claro que se debía instalar un sistema progresivo para la garantía y derechos de la alimentación y que se debía entonces crear unos mecanismos de participación social, para que todos nosotros y nosotras desde organizaciones campesinas, de asociaciones defensoras de semillas, la gente que quiere trabajar en planes de alimentación escolar, puede decidir, pueda vigilar y pueda monitorear todas las situaciones de alimentación fueron acordadas en el punto uno de ese acuerdo de paz, entonces yo creo que esas dos ideas son fundamentales tenerlas en cuenta porque explican por qué es importante dialogar y debatir sobre lo que hoy estamos hablando. Sí. Hay que recordar que es el derecho a la alimentación, no hay ningún derecho humano, amigos y amigas, no hay absolutamente ningún derecho humano que nos lo hayan regalado, que lo haya regalado un rey o lo haya regalado el presidente o una autoridad divina, todos los derechos humanos que nosotros reconocemos tal, como el derecho a votar por ejemplo, el derecho a la educación, el derechos al trabajo, a la salud, el derecho a la alimentación, son derechos que la humanidad tuvo que luchar, tuvo que sufrir, tuvo que ungrir durante muchos años para poderlos conquistar, si, aquí en Colombia las mujeres apenas

van a cumplir 70 años de tener el derecho al voto y tuvieron que pasar las duras y las maduras para llegar a ello, sí.

El derecho a la alimentación es uno de esos derechos, es uno de esos derechos que le ha costado mucho tener, que sea reconocido en los instrumentos internacionales de derechos humanos y da la casualidad que Colombia, el estado colombiano al haber reconocido algunos esos instrumentos internacionales de derechos humanos está obligado a hacer todo lo posible para que ese derecho se cumpla en este país, no es un favor, es una obligación, y no cuesta entender cuáles son los niveles de obligaciones, quiero que quede en principio muy muy muy metida en la cabeza, es un derecho de obligatorio cumplimiento y como ustedes sabrán es uno de los derechos más importantes, yo creo que ese, con el de la salud, con el del agua son de los derechos más importantes, porque en la medida de que ninguno de esos derechos se garantiza va a ser muy difícil que cualquier ciudadano o cualquier ciudadana pueda gozar de sus otros derechos, no, un ejemplo, gente con hambre es gente que es más fácil comprar para dar su voto a favor de un candidato, y lo vamos a ver este próximo mes, no, vamos a ver como algunos de esos grandes y geniales candidatos va a empezar a desarrollar dinámicas territoriales que después ellos dirán que no sabían, que todo fue a su espalda, en donde se van a empezar a comprar votos, donde se van a ir a empezar a entregar frasquitos de aceite, o libras de arroz, si, por un voto, y eso ocurre porque estamos en un país que esta con una política alimentaria nueva.

El derecho a la alimentación ha sido reconocido en diferentes instrumentos internacionales, básicamente su definición es la que esta acá contemplada en uno de esos instrumentos que se llama la observación general #12 fue formulada por una instancia de

naciones unidas muy importante que se llama el comité de derechos económicos, sociales y culturales, el derecho a la alimentación es uno de esos derechos, y ese comité hablaba que el derecho a la alimentación se ejerce cuando todo hombre, mujer, niño o niña, ya sea solo o en común tiene acceso físico y económico en todo momento, eso es importante, en todo momento, ya hemos visto como el PAE no se garantiza en todo momento, sí, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla.

El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse por consiguiente y forma descriptiva o despectiva asimilándola a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos, el derecho a la alimentación adecuada tendrá que casarse progresivamente, sin embargo los estados tienen la obligación de tomar medidas para adelantar en la implementación de ese derecho, hay dos ideas, y esto, hay dos ideas claves que se queden también en la cabeza cuando hablamos de derechos de alimentación, es que el derecho a la alimentación, la garantía de ese derecho es una precondition para el disfrute de otros derechos como ya lo habíamos explicado hace un par de minutos y lo segundo es que la garantía de los derechos de alimentación está muy vinculada con la dignificación del ser humano.

Quizás después les de unos ejemplos de cosas que hemos visto personalmente a nivel del PAE que van totalmente contrarias a la dignificación del ser humano, ese derecho a la alimentación está reconocido en varios instrumentos internacionales de derechos humanos de los cuales Colombia es país dignatario y está obligado a respetar. solo menciono dos por ejemplo: esta la declaración universal de derechos humanos de la que todos y todas acá sabemos que estamos hablando, la declaración de derechos humanos en el artículo 25 habla del derecho a la alimentación y un apunte nacional importantísimo

es el pacto internacional de derechos ideológicos, sociales y culturales en el que se estipula que es el derecho a la alimentación en su artículo número 11 ese pacto internacional tuvo un desarrollo interior que eso ya lo mencionamos la observación general número 12 en donde se especifica y define muy bien que es el derecho a la alimentación cuáles son sus componentes y cuál es la implicación de los estados en relación con ese derecho.

En el artículo número 11 de ese importante pacto del cual el estado colombiano es dignatario está obligado a cumplir no es voluntario, está obligado a cumplir, dice que los estados pactos en el presente pacto reconocen el derecho de cada persona a un nivel adecuado, para sí y su familia, incluso la alimentación y esos estados adoptaran individualmente mediante la cooperación internacional las medidas dirigidas a mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos y flexionamiento de la reforma de los regímenes sanitarios de modo que se logre la exportación y utilización más efectiva de las riquezas naturales y asegurar una distribución equitativa de los alimentos a nivel mundial.

Como estamos hablando del programa de alimentación escolar que tiene que ver con niños, niñas y adolescentes ahí una convención muy importante, que es la convención de los derechos del niño en donde su artículo 27 menciona que los estados reconocen el derecho de todo niño o niña, en ese momento no había un lenguaje inclusivos, a un nivel de vida adecuado para su desarrollo físico, mental, espiritual, moral y social a los padres modelos personas encargadas del niño tienen la obligación de proporcionar dentro de sus posibilidades y medios económicos las condiciones de vida que sean necesarias para el desarrollo del niño y deben adoptar medidas apropiadas para ayudar a los padres y las personas responsables por el niño, por ejemplo los profesores a darle efectividad a este derecho se debe proporcionar las especies materiales y ramas de poder particularmente

con respecto a la nutrición, es decir, que si nosotros quisiéramos analizar el problema de alimentación escolar empezamos con una serie de instrumentos internacionales de derechos humanos en donde uno empieza a conectar la importancia de iniciativas como esta, iniciativas que están dirigidas a la alimentación escolar expresan de alguna manera una de las formas que se pueden implementar para garantizar el derecho a la alimentación en el caso de niñas, niños y adolescentes.

Ahora bien, quiero que entremos a este punto que es muy importante recordar las implicaciones desde el estado frente a los derechos de la alimentación son varias pero quiero centrarme únicamente en cuatro, hay unas implicaciones generales por ejemplo los estados deben firmar medidas para garantizar los derechos humanos, no deben quedarse cruzados de brazos otra obligación es que deben tener medidas progresivas y no regresivas, otra que debe ser además medidas y acciones que busquen la universalidad en la garantía del derecho, que no sean experimentales, pero en el caso específico del derecho a la alimentación hay unas obligaciones muy interesantes que quiero que recordemos, porque para quienes acá en el auditorio están trabajando en el tema de alimentación escolar o quieren vigilar los temas de alimentación escolar tener en cuenta esas obligaciones va ser muy importante cuando se quieran dar la pelea con un estado que no cumple con sus obligaciones en materia de derechos de alimentación, estas obligaciones se deben de respetar.

Primero en que consiste la obligación de respetar en el marco del derecho humano a la alimentación adecuada los estados no deben adoptar medidas que tengan de frente impedir a los particulares o a grupos de personas utilizar sus propios medios para satisfacer dicho deber, cuando el estado por ejemplo adopta medidas económicas que perjudica a colectivos humanos que de una manera autónoma están

garantizando su alimentación, esas medidas implementadas por el estado constituyen una violación del derecho a la alimentación, por qué, porque no están cumpliendo con su obligación de respetar ese proceso de autonomía o soberanía alimentaria que tenía esa comunidad personas de esa comunidad, una segunda obligación que es muy importante que tengamos en cuenta mis compañeros y compañeras es el de proteger básicamente la obligación de proteger que es lo que dice el estado debe protegernos a nosotros y nosotras como individuos o a nosotros como colectivo humano de la injerencia de terceros actores cuando afectan o atentan contra nuestro derecho a la alimentación.

++ cuando hablaba por ejemplo de la interferencia lingüística o como la industria está boicoteando medida de salud pública dirigidas no solamente a tema de impuestos a tema de etiquetado si no también esta gran problemática que es la publicidad de productos comestibles ultra procesados que es nombre técnico que se le debe dar a la comida basura o a la comida chatarra, esa publicidad que se dirige contra nuestros niños y nuestras niñas y a nuestros adolescentes, ese tipo de interferencia de injerencia de actores poderosos dentro de nuestro derecho, debería ser debería obligar al estado a proteger. Y vienen otras dos obligaciones o sub obligaciones que hacen de un componente más grandes que es la de hacer efectivo o realizar una primera que se llama facilitar y otra suministrar o proveer acá es donde se enmarca las iniciativas de la alimentación escolar.

En que consiste los estados deben crear condiciones para que nosotros podamos garantizarnos nuestros derechos a la alimentación no solo protegernos como vimos antes, no solo respetar nuestro derecho sino de generar condiciones para que nosotros alcancemos eso por ejemplo créditos para una fundación campesina que quiere desarrollar un proyecto

productivo y conectarlo por ejemplo con un programa de alimentación escolar en determinada ciudad esa sería bueno, pero también debe suministrar o proveer alimentos cuando las personas ya se hallan en una condición que les está afectando su salud su derecho a la alimentación y estas personas no pueden o no tienen ningún medio para suministrarse la alimentación ese es el caso de todas las acciones asistencialistas del entorno mental del programa de alimentación escolar, es básicamente como una acción asistencialista que enmarcaría dentro de estos.

Dicho esto que le queda a uno en la cabeza, que cuando uno habla del derecho a la alimentación y habla de iniciativas como la del programa de alimentación escolar, cuando uno habla de esos temas de la alimentación escolar está hablando apenas de una de las muchísimas acciones que el estado debería hacer para proteger nuestro derecho a la alimentación, un estado no debe desplazar de su campo a quienes producen nuestros alimentos, un estado no debe arrojar a las calles a gente trabajadora que con su sudor alimenta a las familias, un estado no debe perseguir a sus campesinos porque cuida y protege sus semillas, un estado no debe obligarnos a cambiar nuestros hábitos alimentarios solamente para satisfacer las voraz ambición del sector transnacional, hay muchas cosas que todavía debe hacer el estado para proteger y garantizar el derecho a la alimentación y una de ellas casi que una de las ultimas es iniciativas asistencialistas como la del programa de alimentación escolar.

Ya hecha esta introducción vengo a la parte final de mi intervención, es algunas de las acciones sobre la alimentación escolar o programas de alimentación escolar en torno a lo que no debería ser y debería ser como una especie de complementación a lo Catalina y Duber ya dijeron hace unos 25 minutos, que debería no ser o ser la alimentación escolar.

Primero la sociedad y el estado deben abstenerse de pensar la alimentación escolar como un acto de misericordia o de limosna porque es indigna es indignante debe ser concebido como una de las muchas acciones que el estado debe hacer para garantizarnos la alimentación pero no como un acto de misericordia. Una de las cosas que nosotros hemos encontrado a raíz de los escándalos de corrupción, es que hay una parte de la sociedad que desprecia aquella otra que es beneficiaria de iniciativas como esta. un programa de alimentación escolar o iniciativa de alimentación escolar no debe vulnerar la dignidad de las personas que lo reciben o quien trabajan en los lugares de suministro, yo he sido testigo de cómo los mismos colegios de Colombia a un día le toca a los niños entre comillas disfrutar porque eso también está en un debate político y el día siguiente hacerse detrás de las pared y ver que hoy no les toco comer sino que le toco comer a otra parte de los niños porque no alcanzo para todos eso es degradante ah y hemos visto por ejemplo mujer porque casi siempre son mujeres que empiezan a trabajar en los comedores desde las 5 de la mañana y salen a las 5 de la tarde, no están vinculados por los operadores del sistema de protección social, y hay una gran punto también, hay un problema de garantía de derecho de quienes trabajan en estas iniciativas.

Los programas de alimentación escolar no deben generar discriminación de ningún tipo ni por origen étnico ni por origen religioso ni por pertenecía familia, la alimentación escolar no debe ser utilizada con fines politiqueros, no debe ser utilizada como una estrategia de lucro por el sector privados u otros sectores. Debe abstenerse de promover hábitos alimentarios que son insalubres y el consumo de comida chatarra que ya dijimos que se llama técnicamente productos con distribución ultra procesada y por supuesto no es el foco de producción. Que es lo que

esperaría uno de programas o iniciativas de alimentación escolar, uno lo que esperaría es que tengan un enfoque de derechos humanos y cuando uno habla de un enfoque de derechos humanos que tengan como base de referencia de su construcción el derecho a la alimentación, el derecho a la salud ambos en conexión que sea en lo que está basado la construcción de ese programa base que es el programa de alimentación escolar y sobre todo de quienes somos titulares del derecho, que todos nosotros y nosotras podamos participar en todas las bases de construcción de una política pública, que es la manera como se debería tratar de resolver dentro de la dinámica originada de la violación de derechos humanos, debe estar articulada a unas políticas públicas por ejemplo educación, salud que busque la dignificación de las personas así como el respeto, protección y garantía de los derechos de alimentación y derechos humanos; debe promover una adecuada alimentación, nutrición y hábitos saludables. Debe buscar la universalidad o cuando menos la alimentación sostenida de los niños y niñas que necesitan esa alimentación no como el ejemplo que les decía ahora que un día les toca a unos y al otro día les toca detrás de la pared a mirar a los otros.


Debe completarse con una lógica de política pública que busque atacar un problema específico con una participación nuestra grande, debe articularse con acciones pedagógicas orientadas a eliminar la discriminación dentro del ámbito escolar, nosotros sabemos que en nuestros colegios y nuestras escuelas infortunadamente se están convirtiendo en un lugar donde se está creando brechas sociales o dinámicas de discriminación que nosotros debemos atacar, de niños contra niñas, de población urbana contra población que vienen del campo, de discriminación que tiene que ver con preferencias sexuales. Todo tipo de discriminaciones que deben ser atacados e

iniciativas como estas que ayudan a reflexionar sobre eso, los programas de alimentación escolar deberían empoderar a los estudiantes, al profesorado, a madres y padres de familia, debe procurar suministrar alimentos sanos y de producción hogar, ya lo mencionaron los anteriores expositores por ejemplo las compras estatales donde se apoyan a productores y productoras locales y regionales, debe promover el tejido social el fortalecimiento de iniciativas locales y las huertas escolares, quizás en esa máxima expresión que decía que uno tiene que al mismo tiempo que uno estudia debe aprender amar el valor del trabajo y sobre todo el trabajo con la tierra.

Entender el origen de lo que comemos y no como los niños de hace algunos años que creía que la leche se daba en una matas, este tipo de programas debe ser monitoreado permanentemente y sus entidades responsables del fuerte control social debe proponer una verdadera participación en todos los niveles. los procesos de contratación deberían ser transparentes y buscando fortalecer iniciativas locales de productores y productoras, hombres, yo creo que en esto debemos ser como perros y hienas, perdonen la comparación, pero cualquier acto de corrupción asociado a programas como este nosotros deberíamos exigir que fuera considerado un grave acto criminal, yo sé que en este país el crimen paga, si, y paga, y se ha instaurado fuertemente en la conciencia social por lo menos de una buena parte de la sociedad civil, pero hay en este país iniciativas que son de la corrupción y conllevan al sufrimiento o la muerte de las personas, deberíamos nosotros exigir que fueran considerados como grave acto criminal y que sus responsables no sean llevados a ser presos en sus casas, si, o a ser arrojados en bases militares, sino que deberían ser esposados y ser objetos de escarnio público, atacado y mirar como sucedió el posible testaferrito e intervenir y finalmente iniciativas como esta deben



acompañarse de procesos pedagógicos en torno al derecho a la alimentación y la protección del ambiente, a estas alturas no podemos hablar de todo lo que tenemos que hacer para garantizar el derecho a la alimentación sin reflexionar sobre eso y como se regula por protección de los derechos de otras especies vivas y la protección de los derechos de la naturaleza, espero no haberlos aburrido, disculpen la carrera, y ojala lo que hayamos mencionado sirva para construir más, muchas gracias.



9:30 am Presentación Experiencia de alimentación escolar en la Institución Educativa Cerro Alto del municipio de Caldone - Cauca.

Presentación Experiencia de alimentación escolar en la Institución Educativa Cerro Alto del municipio de Caldone-Cauca.

Transcripción hecha por:

Luz Mary Camacho Londoño, estudiante del programa social de la universidad del Quindío

Muy buenos días, De antemano gracias por la invitación a la participación de este foro, mucho gusto mi nombre es Jimena Hurtado, mi compañera Carol Cruz, maestras de la institución educativa empresarial Cerro Alto y pues queremos compartirles en la mañana de hoy un poco de la experiencia de la tienda saludable.

Estamos ubicados en el corregimiento de Cerro Alto en el municipio de Caldone, departamento del cauca y antes de contarles de este maravilloso proyecto vamos hacer una brecha ahí de la historia de cómo nace nuestra tienda; inicialmente nuestro colegio en el 2006 se conforma un grupo de investigación que los estudiantes lo llamaron Club andes, este grupo de investigación se genera en torno a esta pregunta ¿por qué nuestros abuelos duraban tanto y eran tan sanos? Nuestros estudiantes en las clases que daba la profesora de artística se hacía esa pregunta ¿por qué

nuestros mayores eran tan sanos y ahora estamos tan enfermos? y ellos llegan a la conclusión que tiene que ver con el alimento, de cómo se consume, cómo se produce y cómo llega a nuestras mesas.

Los objetivos que se plantearon en el 2006, recuperar las especies nativas comestibles y los hábitos alimenticios de nuestra región, cuando ellos empiezan hacer esta investigación se da cuenta que mucho de lo que les cuentan los mayores de esas especies ya no están, se están perdiendo de la región como variedades de maíz, como variedades de rascadera, como el zapallo o que se tenían ahí pero no se les estaba dando el uso precisamente con las personas, con los mismos estudiantes, quienes quizá no les gustan mucho estos productos, contribuir con el mejoramiento nutricional de la comunidad educativa y este pedacito “ hacer agradable los productos nativos a nuestro paladar”, una de las cosas que le preocupaba a nuestros estudiantes era cómo presentarle a sus compañeros una papa cidra, pero que el estudiante dijera ¡ que rico, quiero más!, cómo presentarle un producto elaborado con coca, cómo presentarle un producto elaborado con zapallo, afianzar los conocimientos del grupo de investigación.

Cómo realizaron ellos esta investigación?, pues le preguntaron a los mayores y mayoras que tenemos en nuestra región, a los tíos, a las tías, a los abuelos y fueron haciendo toda la recolección de estas recetas que se plasmaron en estas publicaciones, Pero miren que curioso, cuando los muchachos empezaron a conversar con los mayores resulta que a parte de ellos contarles sobre Qué comidas se comían a ellos también empezaron a contarles otras historias, como por ejemplo historias del chachafruto, historias acerca del mohano, historias acerca del huando, del duende, de la patasola, entonces el profe que inició la investigación ese año también se dio a la tarea en libro que tenemos acá,

de hacer una recolección de todo lo que fue cultura y tradición popular, fue la primera sistematización que se hace y luego pues tenemos las otras cartillas donde los muchachos escriben esas recetas que se recuperaron y también la última cartilla que aquí la tenemos en la foto donde esas recetas ellos empiezan a transformarlas y a buscar otros sabores para que usar el paladar.

Cuando iniciaron en el colegio este proyecto, resulta que nuestra institución es muy pequeña, no tiene espacio para la huerta, en realmente solamente los salones y no teníamos la finca, cuando los estudiantes empiezan a analizar, a comprender que es necesario tener dónde ir a cultivar y que solamente lo estaban haciendo en sus casas pero no podíamos tener el acceso constante se empieza a ver esa necesidad de tener una finca en la institución y pues uno de los resultados de este proyecto fue conseguir el terreno, Y fue también necesario adecuar un salón, ponerle su mesón, su lavaplatos, donde tener el espacio para que ellos empezaran a procesar, a cocinar eso que les habían contado, y pues a buscar nuevas recetas.

Tienda saludable, resulta que en el colegio se hablaba de un bonito proyecto de recuperación de producto de comidas nativas, pero se tenía una tienda común y como la tienes muchas instituciones donde lo que se vendía era un productos empaquetados, procesados, donde se vendían gaseosas, donde se vendían chitos, papitas, bueno todo lo que se vende en una tienda y se hablaba no siendo consecuente, se empieza una investigación pero se tenía una tienda manejada por personas de afuera pero que estaban vendiendo cosas que iban en contra de lo que allí se estaba planteando, por eso nace la necesidad de crear una tienda saludable además de que todos esos productos que los muchachos habían investigado de cómo se preparaban, que los muchachos en su diario quehacer habían transformado en otros productos y sabores solamente estaban siendo y solamente se daban a conocer cuando nos invitaban a espacios a contar sobre

este proyecto o cuando se tenía el espacio de la muestra empresarial que hace el colegio cada año donde los niños, pues, muestra en estos productos con el trueque, sobre abonos orgánicos, sobre alimentos para pollos y en fin todos los proyectos productivos que ahí se manejan.

Entonces esta que es la tienda saludable, nace como un hijito del proyecto recuperando productos y comidas nativas de la región, inicialmente empieza en el 2012- 2013 y 2014 a cargo de padres de familia, madres de familia, que habían sido muy cercanos a nosotros, con quienes habíamos estado conversando sobre el alimento, sobre la importancia de realmente entender qué es el alimento, y son ellos quienes iniciar apoyándonos en el proyecto de la tienda, ¿qué cambios se tuvieron, qué ventajas y qué desventajas?, se mejoran la calidad nutritiva de los productos que ahí se venden, se deja de vender productos empaquetados, las madres de familia que nos acompañaron y padres que también fueron, mamá y papá, empiezan ellos a producir esos alimentos, pero al inicio de ese proyecto se nos presenta otro inconveniente y fue todo el problema de las basuras plásticas, los papás ya no vendían gaseosa pero se vendía una avena, se vendía un yogur, se vendía un jugo, pero se vendía en un vaso plástico, no se vendía salchipapa pero se vendía salchibofe como lo llamaban allá, que es bofe con papa, pero se vendía en un plato de icopor.

Entonces la primer semana que empiezo a los padres de familia con este proyecto resulta que los tarros de basura se llenaron al tope a los 3 días de llevar la tienda, las cucharas, los vasos, los platos y pues eso nos puso nosotros a reflexionar que estábamos solucionando un inconveniente pero que estábamos creando otro y ahora si qué hacemos con la basura plástica, quemarla es un problema, enterrarla peor, se degrada entre 100 a 200 años si es que se degrada realmente y pues se hace la propuesta de dejar de utilizar los desechables y se empieza a utilizar losa

que es relavable, se cambia la servilleta por la hoja de plátano de la institución, una de las cosas que tenían los estudiantes era que como estaban enseñados a comprar paquetes, productos empaquetados entonces es la costumbre de qué se come y el paquete se bota y teníamos un grave problema en el colegio que no alcanzaban a llegar al carro de la basura era difícil hacer que ellos hicieran eso la servilleta sobre todo, se comía y al piso.

Uno de los profes dijo “ pues cambiemos” dejemos la servilleta y pasemos a utilizar la hoja de plátano, las servilletas que utilizamos haya son hojas de plátano, difícil generar esos cambios en estudiantes, que devolvieran la Loza, que no la quebraran, que no la dañaran, que no consume el producto y se dejara ahí, fueron días de trabajo y formación en direcciones de grupo y conversar con los muchachos y nos tocó más o menos el primer semestre empezar a generar un poquito de cambio en ellos, la tienda a cargo de los estudiantes voluntarios una propuesta que hace ya el ratito que en paz descansa en ese entonces Rigoberto Gómez y nos dice, bueno los estudiantes han hecho la investigación, los muchachos en preparan los productos, los padres no han apoyado con la tienda escolar, pero prioridad es que sean los mismos estudiantes los que empiecen con este proceso y nos hace la propuesta, nos dice ensayamos con los estudiantes y ustedes profes encargados de la parte de modalidad a ver cómo nos va, nosotros inmediatamente dijimos jmmm complicado.

Ese 11 que teníamos con quienes se pensaba empezar este proyecto era un grupo especial, con mucha energía mucha, de esos grupos que a veces los profes dicen uy! me toca clase con ellos, eran realmente muy Inquietos Y pues nosotros dijimos “ensayemos un mes, si en un mes funciona seguimos si no volvemos a la dinámica con los padres de familia” un mes en el 2015 y ya vamos hasta ahorita en el 2018, ellos

son los estudiantes con quienes iniciamos en el 2015, los fundadores de este proyecto, 2016- 2017 y les queremos contar un poquito de esas minucias y cuáles son los principios que utilizan los muchachos en el colegio, cómo es esa metodología de trabajo que tienen ellos, nosotros nos organizamos en grupos de tres o cuatro personas según los estudiantes que tengamos cada año hace ya dos años tenemos de a dos grupos de 11.

Cuando iniciamos teníamos un grupo de 3 o 4 personas que se encargan de la tienda por una semana, de qué se encargan ellos, de preparar los productos los alimentos se hacen principalmente bajo 3 principios que hemos acordado con ellos, primero se trabaja con colorantes naturales nosotros llegamos al análisis con ellos de que debemos utilizar tartracillas, colorante rojo punzón y demás que nos venden en la industria, pues no tiene ningún beneficio más adelantico les comento, allá trabajamos achiote que está aquí, aquí la Pepita, aquí ya la han sacado, colorantes rojos la Mora, la remolacha o la zanahoria, los zapotes, lo que tengamos de disponibilidad en el año y según lo que vayamos a preparar, el segundo principio se utiliza panela como endulzante no azúcar, hay bastante diferencia entre un alimento refinado como el azúcar y un alimento integral, además que con ellos hemos también conversado y nos ha quedado muy claro a quién se beneficia cuando se consume azúcar, a quién se beneficia cuando se consume panela, nuestro colegio tiene la fortuna de estar a una cuadra más o menos de donde está la panelera, entonces hacemos el ejercicio con los muchachos, cómo se produce la panela, cómo transformó yo la caña de azúcar en panela, ellos dicen: ahh profe se hace de tal forma, se saca primero el jugo, se pone a concentrar y le cuentan a ustedes todo el proceso, pero les preguntamos cómo se saca el azúcar, no se sabe, cuando les decimos a los estudiantes la plata con la que usted va

y compra la arroba de azúcar a quién beneficia, ah no a Don Holbert cuando la traemos de la Vega. O cuando la traemos de las Mercedes que son las vereditas que tenemos ahí cercanas a los campos, por qué no consumir azúcar entonces, porque a quiénes estamos beneficiando, porque no tienen la economía local, porque no estamos dando razón y ese es nuestro tercer principio, no estamos dando razón de lo que se está consumiendo, nuestro tercer principio es que se trabaja con productos nativos es decir, se prepara alimentos pero se enriquecen con los productos que tenemos allá como la sidra, el chachafruto, la rascadera, el zapallo y estamos sujetos en esa tienda a la producción con lo que tengamos de cosecha. Llegó la cosecha de naranjas, con naranjas, llegó la cosecha de guayabas, productos con guayaba y nuestro cuarto principio es preparar y vender productos de los cuales se dé razón, como lo que les explicaba de la panela, se preparan y se venden productos de los cuales usted da razón, es decir que usted pueda decirnos esa torta que está ahí como se preparó, pero los ingredientes para esa torta de dónde llegó la harina, de dónde llegó el zapallo, de dónde llegó la panela, entonces ese es un principio, esos son los 4 principios que los otros tenemos en nuestra tienda. Los dulces, las galletitas que a ellos les han llamado lunáticas son muy ricas y tienen formita de luna dulces, de sidra, suspiros, helados, gelatina de pata entre otros, en qué momento procesal ellos estos productos, en las horas de la tarde después de la jornada o madrugan, esa es una de las ventajas que nosotros tenemos en el campo y es que los muchachos son muy madrugadores, entonces nos llegan 40 minutos antes y producen los alimentos y en las horas libres, faltó algún docente y están libres los niños de 11, entonces vamos para la planta y se producen las cosas, se encargan de vender, realizan el aseo de la planta, de la tienda y de la loza, cada 8 días se desinfecta la loza.

Concientización, resulta y pasa que es importante que ese proyecto solo lo maneja 11, pero es impor-

tante que los niños desde grado cero hasta 11 para nuestra institución tengan muy claro por qué no consumir mecató, lle en la parte de atrás y no le dice a usted colorante tartrazina, entonces son cositas que sean explicándole los estudiantes de 11 a los niños desde cero hasta décimo de las razones y del porqué de la tienda y los productos que ahí se venden.

Buenos días, buen al impacto que ha tenido la tienda saludable en los estudiantes y en la comunidad tenemos los procesos para la vida, tenemos generación de valores, lo primero que se trabaja con ellos es el amor a la Tierra, el amor a lo que ellos hacen y lo que representa para nuestra sociedad, porque habíamos encontrado que el hecho de que a ellos les dijieran campesinos era humillante para ellos, pero demostrarles que ellos pueden hacer más y que la labor que ellos realizan es muy importante para la sociedad, que ellos se sienten orgullosos y que trabajen con más ánimo y más amor y vocación por lo que hacen si, también encontramos fortalecimiento de habilidades y destrezas, nos damos cuenta con los estudiantes que si nosotros como docentes sólo entramos a lo académico pues difícilmente vamos a conocer de qué son capaces los estudiantes, pero cuando ya entran en este proceso de llevar a la práctica los conocimientos y en el proyecto de tienda saludable nos damos cuenta que es estudiante que nosotros decimos no él es muy plano y siempre va a ser así, es el estudiante que nos demuestra que más se apropia de sus conocimientos y que buscar lo mejor de sí para los demás, porque es un proyecto que no solamente busca el beneficio del estudiante sino también de toda la comunidad educativa y de la comunidad en general de nuestro corregimiento, también tenemos un aprendizaje directamente relacionado con la investigación, siempre estamos investigando nuevas recetas y cómo mejorar las cosas, cómo mejorar los productos, entonces no nos quedamos estancados siempre estamos cambiando y mejorando todo.

El área o de nuestra modalidad con las diferentes áreas, todos los docentes tenemos que hablar el mismo idioma, porque nos podemos desgastar mucho las 2 que somos las de la modalidad de la institución pero los otros docentes también deben tratar muchos temas que están en nuestro plan diario, también encontramos cómo los estudiantes desde primaria empiezan a ir a la granja, empiezan a sentir amor por lo que hacen y desde sexto se les empieza a enseñar preparación de suelos, conservación de suelos, la resiembra, a cultivar orgánicamente, organizar abonos orgánicos.

Y por último en décimo y 11 a transformar y a generar una idea de negocio; nosotros cuando tomamos este proyecto como les decía mi compañera empezamos teniendo mucho miedo y mucho temor porque muchos nos decían “no van a ser capaces” y esto fue un reto y darnos cuenta que estos niños lo que necesitaban era responsabilidades y que ellos tienen mucho, uno como docente aprende mucho porque muchas veces uno no sabe y uno les pregunta cómo se hace eso y ellos dan razón de todo, entonces es bonito uno como docente empieza a aprender porque yo siempre digo los docentes debemos aprender y enseñar y también empezamos a ver cambios en ellos, cambios en lo académico, cambios en el rendimiento disciplinario, porque tiene una mayor responsabilidad y todo lo que ellos quisieran se ve reflejado en su comunidad, los estudiantes están cada vez más empoderados de su aprendizaje, este proyecto ha tenido gran acogida hay muchas instituciones que nos visitan, por ejemplo cada mes o cada dos meses tenemos instituciones que van a conocer el proyecto y son los estudiantes quienes se encargan de darlo a conocer, no nosotros son ellos, y verlos a ellos como se expresan y como cuenta la historia de la institución, como elaboran productos y verlos con una tranquilidad y el empoderamiento que ellos

tienen es muy bonito como su proyecto ha cambiado y hemos mejorado, en fondo la práctica hace que el estudiante se sienta tranquilo, se sienta capaz de muchas cosas.


También tenemos la economía propia, la mayor parte de los productos que se elaboran en la tienda saludable son con productos adquiridos dentro de la misma región, dentro del corregimiento, muy pocos se tienen que conseguir por fuerza mayor por fuera entonces todo lo que antes salía, digamos que cuando a la tienda era una tienda normal era un dinero que salía el fin de semana de la institución y no sabíamos a dónde iba a parar, ahora sabemos a dónde va a parar, a muchas madres de familia y comunidad en general que nos ofrecen productos ya terminados porque sabemos que también no nos alcanza el tiempo para elaborar todo, siempre presentando los mismos productos los muchachos se van a aburrir pero siempre respetando los principios que mi compañera les presentaba, también manejamos en trueque estudiantes nos llevan ejemplo: papa cidra y nosotros lo cambiamos por yogur, ellos le colocan un valor y nosotros decimos si, se intercambia por los diferentes productos que hay en la tienda entonces estamos fortaleciendo algo que ha perdido importancia, pero que en nuestra región estamos tratando de recuperar nuevamente, estos son algunos de los productos: suspiros, gelatinas.

El trabajo en equipo nosotros el primer año con un solo grupo en los otros años han sido 2 ya no se manejan 2 onces, 11A y 11B sino que se manejan como uno solo, porque a una semana le toca 11A pero si 11B está desocupado y no tiene clase ellos llegan a la planta a decir: “ profesora en qué puedo colaborar” o si se les pide el favor no van a decir que tienen pereza lo hacen con mucho gusto “ yo puedo”, entonces el trabajo en equipo ha sido primordial, el grupo que

está trabajando tiene las funciones y sabe que debe realizar, saben su responsabilidad y el liderazgo ha sido fundamental, de hecho ya nuestros grupos no hay uno o dos líderes como normalmente se encuentra, aquí encontramos 5 o 6 libres porque cada equipo de trabajo tiene un líder, hay uno que dice “ vea, hagamos esto o lo otro” y ellos cumplen, lo hacen de buena manera; también han mejorado la toma de decisiones, no podemos decir que todo ha sido color de rosa cada año nos toca cambiar muchas metodologías y muchas cosas, pero son los estudiantes los que generan las estrategias, nosotros hablamos y decimos hay ciertas falencias y podemos generar nuestra estrategia pero primero les preguntamos y créame en muchas de las ocasiones ellos tienen mejores estrategias que las que nosotras dos hemos pensado, uno se queda sorprendido y dice “ve, que chévere” como ellos son capaces de hacer cosas por sí solos, el manejo contable de nuestro colegios empresarial por tanto ellos deben de saber un manejo contable desde grado octavo, tenemos dos niñas normalmente han sido mujeres las que han colaborado con el manejo contable y cumplen un papel fundamental porque cuando nosotras dos no estamos como en el caso de hoy, ellas son las que se encargan de estar pendiente de todo, como siempre están en su descanso cumplen su labor social son ellas las que hacen esa veeduría de inventario de productos, los gastos de ese día y al final cuánto les quedó.

Este es un proyecto muy bonito y si en cada institución existiera un proyecto como estos los profesores estaríamos más contentos trabajando, sentiríamos más amor por lo que hacemos y sobre todo de ver esos resultados tan bonitos, porque es algo que requiere tiempo y dedicación, pero los resultados demuestran que todo esto es posible.

Muchas gracias.



10:00 am Pausa, degustación con sabor a territorio (Red de Familias Quindianas Custodias de Semillas).

12:00 m Pausa almuerzo



2:00 pm Reflexiones de la Red de Familias Custodias de Semillas en torno a la alimentación escolar (Claudia Valencia).

Reflexiones de la Red de familias custodias de semillas entorno a la alimentación escolar

Claudia Valencia

Transcripción hecha por:

Guerly Yineth Villalobos Montana, estudiante de programa de trabajo social de la universidad del Quindio

Buenas tardes, bueno ya con tanta presentación empieza nuestros saberes, Mi nombre es Claudia Valencia y nací en este hermoso paraíso ustedes están en el patio de mi casa ósea que yo vuelvo al patio como custodia de semillas a conversarles desde una zona que le han puesto un nombre que no es cambiémoselo ya, vamos a hablar desde la zona de la biodiversidad porque eso somos el país donde vivimos y la zona donde estamos, entonces decíamos que había una diferencia entre cómo es la vida en relatado unos y cómo lo habían relatado los otros, yo le coloque la importancia de los custodios de semillas en la formulación de las minutas de bienestar familiar, quiénes somos los custodios y vengo representando a un grupo que amo porque es una red de custodio, esto es una historia de mi vida, entonces somos los que todavía tenemos un pan coger, alguien no sabe qué es pan coger para yo explicar qué es eso, pan coger es todo lo que tenemos alrededor de nuestra casa, en nuestras fincas, en nuestras huertas, nuestro solares o lo que tenemos y con lo que surtimos el bienestar de la

casa, los custodios vamos en busca del bienestar de nuestras familias y de comer comida sana, comida bien producida, no solamente producimos alimentos producimos todo lo que no sirva para el bienestar osea que somos personas encargadas de conocer una biodiversidad amplia y nuestros huertos tienen una tendencia de agroecología y ahora la palabra moderna this que es permacultura cierto, entonces vamos a hablar de que esa cantidad de cosas que tienen unas materias primas que son artesanales, constructivas, además utilizamos racionalmente el planeta.

Nuestros suelos y nuestra esencia cultural viene de los legados ancestrales la forma de la biodiversidad nativa e introducida genera bienestar con la garantía de una producción consciente, consienten, orgánica, en muchos casos naturales, osea no le tenemos que hacer nada la tierra misma como los montes se autorregula, sistema solar de frutas con producción de sotobosques, osea todavía tenemos nuestra producción no a cielo abierto como dicen que debería ser un Cafetal o un maizal no, para nosotros es muy importante tener algo que no sirva de sombra árboles que les ponemos el nombre moderno y el nombre moderno se llama Saran, o sea la naturaleza misma tiene estructuras arbóreas que nos permiten una sombra perfecta, además a su vez ellos nos abonan el suelo y no tenemos que contaminar el piso con químicos para abonar y además hacemos producción y reciclaje de nuestros sistemas químicos a nivel de recoger los residuos que entregamos, normalmente soy mejor habladora que cuando tengo un papel aquí atrás pero voy a tratar y voy a hacerlo bien hecho, bueno qué es lo que yo Les acabo de decir, lo mismo que una minuta bienestar familiar es el suelo y el suelo hay que formularlo como se fórmula un plato que hay que darle a un niño de comida para saber si va a crecer bien, bien bonito, si va a pensar, porque el que mal come mal piensa entonces de ahí parte la historia de porqué nosotros como custodios de semillas tenemos que ser proveedores de alimentos

de bienestar familiar, nosotros tenemos alimentos producidos con conciencia, los supermercados hoy en su 80% están llenos de comida que posiblemente no te nutren, te llenan.

Y entonces ese proceso de que estamos comprando en cualquier lugar ya cualquier productor no nos importa si ese tomate está llena de químicos, tiene 8 químicos o es el empaque natural de un camarón pero nosotros podríamos decir que si le compran a un Custodio de semillas va a encontrar que el tomate no es el más grande, que puede que las variedades que usemos sean más resistentes a todo lo que les pasa, pero les estamos garantizando un verdadero tomate y no una cantidad de químicos que llegan hasta las semillas.

Bueno, además nosotros generamos vida desde la vida y por eso entramos a cambiar las minutas de nuestras casas y empezamos a comprar menos agroindustria y a comer más fresco a comer menos cosas dañinas producidas por una cantidad, yo soy agroindustrial y como agroindustrial pueda decir que somos los terroristas más grandes del mundo por una razón, porque el estres y el sedentarismo y la mala alimentación matan más gente al año que cualquiera de los terroristas del planeta, Qué tristeza que yo sea parte de ellos pero por eso nos arreglamos a que no somos agroindustriales, somos transformadores artesanales del planeta desde nuestras cocinas por eso esta red de custodios está albergada por custodios de campesinos donde estamos aprendiendo producir cíclicamente no solamente para surtir los mercados campesinos sino para llegar a surtir algunas entidades como bienestar familiar para que tengan alimentos sanos y muy buenos.

Además hay otra cosa dentro de los campesinos y dentro de los custodios, no nos volvimos profesionales en una sola área sino que nos toca saber de todo un poquito para que el sistema funcione y como nos

toca saber de todo un poquito para que este sistema funcione entonces eso nos hace seres integrales como los ecosistemas que estamos viendo, entonces ya les conté un poquito de lo que somos los custodios.

Ahora vamos a hablar de esa minuta bienestar familiar y lo primero que yo preguntaría aunque tengo varias preguntas aquí para saber si están formulando o no están formulando bien en bienestar familiar, cuando podríamos decir de dónde viene ese alimento, cómo se cultiva, cómo se procesa, es un alimento o es una simple comida lo que le estamos dando a los niños en la alimentación de bienestar familiar, eso es una cosa que nos trae a un problema muy grave y es, que lo que nos está exigiendo sanidad en Colombia y en el mundo para vender a los mercados convencionales nuestros productos es que el producto es el producto tiene que llegar a ser inocuo, alguien me puede decir qué es inocuo, bueno no produce daño pero cuando yo vuelvo un alimento que estaba lleno de vida y los paso por rayos no sé quién, rayos no sé cuántos termino por sintetizar mi alimento y volverlo simplemente comida en muchos casos acabar con sus nutrientes y para allá vamos, todo lo que nos está exigiendo el INVIMA hoy nos llevó a alimentos extra pasteurizados que son se supone sin daños pero si vamos a mirar los contenidos nutricionales de ellos se deterioraron completamente, entonces esa parte de la comida y de lo inocuo tenemos que verlo porque le estamos comprando a las grandes empresas agroindustriales del país pero no nos están garantizando o no está garantizando la FAO cuando está hablando de 25000 toneladas de alimento al año en el mundo que la calidad de los alimentos que producen los grandes si sea alimento y no una comida o adicionado una serie de químicos que dañan la comida. Bueno, otra parte que es importante fuera de donde vienen es cómo la preparamos, cómo cocinamos nosotros realmente, ustedes se comieron esta mañana una cosa, ustedes saben qué se comieron de refrigerio esta mañana en un pancito de colores, alguien se co-

mió un pan de colores en la mañana en el refrigerio, esa pan de colores es el resumen de una huerta y es una de las propuestas que traemos, si nosotros desde la casa somos capaces de poner ese tipo de comida en un pancito eso sabe más, es una tradición de mi mamá cuando estábamos haciendo los custodios recuperar las tradiciones de la cultura nuestra entonces ese pancito que estaba diciendo que las verduras bien cocidas, que las verduras bien procesadas son muy sabrosas a muchos no les gusta la remolacha, no les gusta la ahuyama y esta mañana nadie dejó el pancito de colores, si yo les hubiera puesto otra cosa se la llevan, pero qué hice con el pancito de colores, en vez de echarle un huevo y una cantidad de aceite que es una mayonesa lo cambiamos por una estructura de quinua y de garbanzo, el garbanzo porque tengo el vicio pero lo debí cambiar por un frijol, por una yuca o una harina de plátano que es lo que producimos nosotros y eso que me da, me da proteína al interior de las vitaminas y los minerales del resto de verduras que tenía ese pancito; Yo pregunto, habrá un plato con ese contenido nutricional en bienestar familiar, con esa calidad, con ese sabor y con ese color, los de las minutas me tienen que traer eso, si a mí me pasa un plato donde las verduras por cocción son sólo una sopa, donde se volvieron todas babosas y blanditas a usted le provoca tomarse la sopa de verduras, no le provoca, pero sí yo se las pongo bien bonita, al dente y no tapo la olla, me las como perfectas y no voy a perder ni proteínas minerales que es lo que pierde cuando yo uso exceso de cocción y otra de las cosas que me pregunto respecto a cómo cocinan en las minutas es qué tipo de transformación hacen, comen en fresco, cocido, frito, horneado o asado y cuáles son las buenas y cuáles son las malas, si yo como en

fresco ojalá le compraran las verduras a gente con conciencia, porque si me van a dar una ensalada traída con lechuga batavia de Bogotá bañada con el río Bogotá pues estoy comiendo un cóctel de microorganismos poco deseables porque

no sabemos de dónde venía la lechuga cierto, entonces esa parte la que nosotros estamos defendiendo, si me voy a comer una ensalada que no me mate y que no esté llena de virus ese es el concepto de fresco y con qué la revuelvo con vinagretas naturales o simplemente con productos que tienen nombres y sabores pero nadie nos garantiza que una salsa de tomate sea de tomate y que no tenga tartrazina y glutamato y nos vuelve adictos a él porque el glutamato además de conservar vuelve adictos, entonces eso es lo que estamos haciendo nosotros será que un fresco de mala procedencia será bueno para los niños de nosotros o será un fresco de buena procedencia lo que le sirven en la ensaladita que es muy buena y aquí en los frescos están si estamos en el país de las frutas, en los jugos por bienestarina.

Ahorita hablamos de la bienestarina que es un tema bien especial, la otra cocción es cocida entonces cuando yo pongo una sopa y ya lo acabo de decir entonces voy a perder una cantidad de vitaminas y minerales porque me pase de 90 grados y a 90 grados por arriba como bagazo y pilas con eso porque entonces estoy dañando mi comida porque no se cocina, en los fritos quién garantiza ahora las grasas cuando cualquier grasa de reciclaje se puede clarificar y volver a llegar a una botella su casa pero qué le estoy dando yo mis hijos cuando en vez de hacer un plátano asado lo hago frito, Entonces qué características estoy haciendo la nutrición y en la dieta de los niños y el asado que es el que menos usan, todos los restaurantes escolares deberían de tener un gran horno para sacar muchas cosas del horno, porque el horno es una las mejores transformaciones porque no pasa de 90 grados y no voy a perder ni proteínas ni minerales y muchas veces características de color, de sabor y de textura.

Además de eso yo vuelvo y pregunto, cuáles son las proporciones nutricionales de un plato, hagamos un plato aquí, de qué tamaño es un plato, de cuánto es la proteína normalmente en un plató hagámoslo aquí

a ojo, aquí está el plato de qué tamaño es la proteína máximo la carne, si es de mi casa es de ese tamaño, si es de un restaurante es de este tamaño y si del restaurante escolar es de este tamaño, pero además me venden gato por liebre y me dan una salchicha preguntan Si eso me reemplaza la proteína y eso lo estamos viendo porque aquí hay muchos acuerdos como negocio comercial y no como calidad nutricional para los niños, la proteína normalmente es lo que menos tiene el plato, la ensalada es una cucharadita porque desde la casa nos enseñaron que las verduras y las frutas son muy malucas y entonces no les echan más porque los niños las dejan o no la preparan como la de esta mañana para que nadie la dejé porque yo la podría preparar tan rica que nadie me la deja pero la verdad es que en la preparación de las verduras y de todas las hierbas hay unos grandes faltantes en la nutrición y entonces la pregunta mía es, será que las cocineras de los restaurantes y los cocineros de los restaurantes escolares están capacitados para entregar una unidad nutricional o habrá que hacer también una incidencia sobre porque si nosotras las mamás que casi todas somos empíricas somos capaz de nutrir la familia por qué bienestar familiar que tiene la plata de todo un país con este proyecto no le pone cuidado a estas cosas bueno las vitaminas y los minerales y lo demás que echamos eso qué es, lo que llamamos energéticos entonces la mayor cantidad está en harina, grasas y en dulces y para acabar de completar la sobremesa no es el jugo y en el país de la biodiversidad y en un país donde tenemos todas las frutas y en cosechas se nos pierden por montones, la política de bienestar debería ser en la costa atlántica están en una gran cosecha de mango, pues llenen 20 camiones y distribuyan pero no dejen que las frutas de este país se pierdan y usted da bienestarina y además la bienestarina está hecha la base de ella es trigo y soya casi todos importados y no sabemos cómo se producen y tenemos una gran sospecha, son transgénicos o no, entonces que nos están reemplazando

los jugos de nosotros, no los están reemplazando por una harina disque que es buena.

Entonces desde la red de custodios nosotros estamos promoviendo hacer una investigación de las harinas colombianas, las proteínas para hacer una nueva bienestarina de productos nativos o Criollos producidos en Colombia, porque ese es uno de los problemas más graves es que la bienestarina se está convirtiendo en un problema para muchos estómagos infantiles en Colombia y no me lo estoy inventando porque todos sabemos que esto está pasando y otra parte que es importante la última parte de las dietas son los potenciadores de sabores, en mi haber hay un condimento que lo hice, lo digo a lo paisa “ me mame de comer maluco” y porque me cansé de comer magui, porque él Magui es una mezcla muy cáustica, gallinas viejas de postura, más comino pimienta, glutamato, tartrazina, harina y grasas, todas esas cosas no saben muy rico pero el que come Magui pelea con el colon y el colón pelea con él, entonces muchos de los problemas de ahora son por esos aditivos químicos que nos están echando y que como todos eso es formal entonces los estamos echando, entonces esas potenciadores de sabor hace muy importantes, yo en mi haber tengo esto que se llama sazón salentina y cuál fue la propuesta coger todas las bondades y empezar a decidir laurel, Tomillo, orégano, albahaca, Romero, ajo, cebolla, curcuma, jengibre, sal marina, qué es hasta un compendio de vitaminas de forma natural para reforzar mi nutrición, mejorar el sabor y que nadie me deje nada, porque no es justo que se cocine todo y termina en la basura podía un orgánico en el caso rural porque nadie se quiso comer la comida entonces esta parte es muy muy muy interesante.

Bueno otra cosa, los postres son escasos en la minuta de bienestar y resulta que este es el país de los plátanos, este es el país de miles de cosas que podríamos transformar en una tortita de sidra, una tortita de

auyama, pero como todo eso es comida de marranos para el imaginario colombiano entonces deberíamos replantear porque si comimos transgénico pero no comemos y dirán porque es comida para marrano, entonces ahí tenemos que replantear cómo estamos haciendo nuestros postres, el siguiente refrigerio es un postre ahí medio raro que me inventé pero en ese caso estamos haciendo una investigación que son sobre tipos de bocadillos con las harinas, se van a comer un bocadito que ojalá bienestar lo pusieran, porque es banano, plátano, yuca, limón, entonces yo pongo a secar como se seca cualquier bocadillo y le podría estar dando nutrición a mi gente y este bocadillo no tiene dulce porque el dulce lo tienen los plátanos y los bananos, es otra cosa todas las fuentes de dulce que usamos vienen de las cañas, de la caña de azúcar y de la caña panelera, pero siempre estamos buscando que nos sirven los plátanos, que nos sirven los bananos, que puedo endulzar con papaya, puedo endulzar con dulces naturales, entonces la reflexión es porque no hacemos una investigación qué otras harinas, que otros dulces, qué otra cosa que no sea sacarosa que es el monstruo más dulce del mundo el azúcar, es el monstruo más grande del mundo pero lo podemos reemplazar porque todas las minutas de bienestar tienen juguito hit, que no son jugos, no le pongamos nombre pongámosle juguitos de caja para no meterme en problemas con una empresa, juguitos de caja son simplemente colorantes, saborizantes y azúcares será que son otra, buena reflexión cierto, a mí me dijeron haga una reflexión eso estamos haciendo.

Otra cosa que me preocupa en esos restaurantes es como comemos y qué hacemos con los residuos, qué pasa con los residuos que salen de cocinar para 200 niños en un restaurante o a 1500, se va para las canecas de la basura, se revuelven con las otras basuras o hay en los pueblos y en los barrios una propuesta que se una a una producción

agrícola con el abono que sale de la cocina de los restaurantes escolares, porque todo lo que salga de residuo vegetal limpio es la posibilidad de volverlo abono, pero si además yo tuviese está pegado a las familias, los muchachos y los niños que están en el bienestar familiar en sus restaurantes, hombre porque no conseguimos un lote al lado y empesamos hacer una huerta por lo menos para que sepamos, otra cosa que debería hacer bien estar es no solamente el restaurante sino capacitar porque estamos llevando niños a la escuela desnutridos y el que come mal piensa mal, sueña mal y vive mal, entonces cuando nosotros estamos hablando de esto es muy serio porque esos recursos son muy importantes.

Otra cosa que sale es la cantidad de empaques que salen después de que usted prepara comida, entonces por qué no vamos haciendo un vivero con las pepas que salen del jugo que hicimos y después lo vamos a llevar a la casa de los papás para que tengan un arbolito, para que tengan una matica de esto, para que tengan una matita de lo otro, porque no nos estamos conectando la sociedad civil con los proyectos del estado y esto es una realidad que la tenemos que ser vigente y además los padres, mi hija estuvo en el restaurante escolar de Salento hasta que dijo “ mamá ustedes porque no me cocina, allá cocina es muy maluco” y yo terminé otra vez siendo la cocinera pero muy cómodamente mandaba a mi hija a bienestar familiar para no tener que hacer un almuerzo y lo estoy diciendo como el error de Claudia Valencia mujer convencional, entonces qué hay que pensar que el hijo que vaya a comer allá coma con gusto, que nadie vaya a votar un plato de comida, eso lo paga todo el pueblo colombiano, eso no lo compró el papá o la mamá, todos tenemos una responsabilidad sobre bienestar y lo último de los recursos que le decía es que cada empaque que se vaya a botar se podría volver en un semillero, se podría volver una mata de cilantro, una mata de perejil, una cebolla, la cebolla que yo corto a la vez es un material vegetativo que yo puedo reutilizar, entonces todos esos sistemas

nos están faltando y es el mensaje que traemos los custodios, que cada uno es un individuo pero que en masa somos una red, una red que conecta directamente a la sociedad civil con el mercado y cómo nos estamos conectando, cómo nos volvimos custodios de semillas, porque antes de la red de custodios aparecen las redes de mercados y las redes de mercados son la fantasía de poder producir un poquito de cada cosa sin que me exijan toneladas por cuadra.

Entonces yo como campesina, que podríamos decir que soy Neo campesina porque nací montañera en Armenia caldas pero fui a la universidad y volví y hoy vivo de ser campesina con el conocimiento que me regalaron y me dieron en la universidad, entonces esos recursos nos lo tenemos que guardar nosotros para decir bienestar tiene una obligación con nosotros y nosotros tenemos una obligación con los hijos de este país, si queremos gente bonita, más allá de todas las problemáticas que tenemos, lo primero es que uno lo educan en la casa y lo refuerzan en la calle para bien o para mal, si yo no sé cocinar cómo le enseñó a cocinar a mis hijos, si yo no sé cocinar cómo le voy a enseñar a mis hijos a comer bien si todo me queda maluco y muchos tenemos el proble-

ma con el pan de colores, hubo muchas caras hacia la remolacha pero nadie lo quiso dejar y yo tuve que convencer a más de uno que se lo comiera, cuando se lo comió la cara de sorpresa y decía eso no me gustaba porque tenemos fallas de infancia y nos meten 5000 o 10 mil besitos al bolsillo para que vayamos a comprar a la tienda del colegio y lo único fresco es una empanada con mucha grasa el resto son paqueticos y fuera de eso los agroindustriales somos los que más enmugramos el planeta porque nos inventamos cosas como papeles metálicos, con pinturas de todo el cuento y esto se acabó muchachos.

Entonces la propuesta de la red de custodios para que esto no sea una queja sino más bien una solución conjunta es que bienestar familiar y las instituciones que están inscritas a las minutas de bienestar tuviesen en cuenta de hacer una investigación con nosotros los custodios colombianos en general Porque si alguien sabe que produce cada zona somos los custodios, si alguien sabe lo producción somos los custodios Unidos a otros campesinos, entonces muchas gracias por este momentico disculpan si estuvo bien o mal.



2:30 pm Plan de Alimentación Escolar PAE: fortalezas y debilidades de su funcionamiento en el Quindío (Ana Luisa Ruiz, directora PAE - Secretaría Departamental de Educación).

Plan de Alimentación Escolar PAE: Fortalezas y debilidades de su funcionamiento en el Quindío

Transcripción hecha por:

Ana Luisa Ruiz.

Directora Cobertura Educativa

Secretaría Departamental de Educación

Muy buenas tardes para todos, como ya me presentaron mi nombre es Laura Echeverry hago parte del equipo de programa de alimentación escolar, de la secretaria de educación entonces el título que nos corresponde son fortalezas y debilidades, es un tema bien ampliado, entonces voy a mencionarles como algo muy general de lo que nosotros manejamos y de lo que es el programa, de alimentación escolar en el departamento.

Entonces el programa de alimentación escolar, es una estrategia de acceso y permanencia, es bueno aclarar que no es la única estrategia de acceso y permanencia que maneja la secretaria de educación, pero si es una de las más completas y pues; nos lleva a una gran parte de la administración de la secretaria, manejar este programa entonces construir con el acceso y permanencia escolar de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes del departamento del Quindío, que están matriculados en la matrícula oficial con el fin de disminuir la deserción escolar, en el departamento es bueno aclarar que son 11 municipios, tenemos abarcados las 54 instituciones,

268 sedes cubiertas con el programa de alimentación escolar, entonces que se alimenta con el PAE.

El desarrollo integral de todos los niños, niñas, jóvenes y adolescentes del departamento, la permanencia escolar, como lo decía anteriormente porque es una estrategia, con el fin de disminuir la deserción escolar, hábitos de vida saludable y pues una Colombia más educada, aquí les voy a mostrar toda la trayectoria, que ha tenido el programa de alimentación escolar en Colombia, no es un programa nuevo, es un programa que se creó en el año 1941, en ese año lo manejaba el ministerio de educación nacional. No inicio tal como una estrategia de permanencia, pero con el tiempo, les voy a explicar le hemos visto una importancia grande a este programa para disminuir la deserción, entonces después de 1941 en 1968 el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ya pasa a manos de ellos, luego otra vez en el 2011, con la ley 1450 en el plan nacional de desarrollo volvió a manos del ministerio de educación y empieza entonces con una fase de transparencia aquí nuevamente, el ministerio pues ya en el 2001 se hizo cargo, pero empezó a ver la complejidad del programa, entonces que dijeron vamos apoyarlos el ICBF, el ministerio de educación con las entidades territoriales de toda Colombia, entonces empezaron a participar las entidades con unos recursos y el ministerio de educación con otros.

Después se dijo es muy complejo, vamos a pasar el programa de alimentación escolar a todas las entidades, entonces llegaron dijeron Quindío asuma su programa de alimentación escolar, entonces ahí que paso empezó con el programa ya les voy a contar como he-



QUINDIO **SÍ**
PARA TI

mos ido aumentando la cobertura a través de los años, entonces aquí podemos ver debilidades y fortalezas en el programa de alimentación, tiene mucho no solo es ir a la institución y servir un plato de comida, están los padres, están los profesores, rectores, veedurías ciudadanas, todos los entes de control.

La contaduría, la procuraduría, está el gobierno como tal, como el ministerio de educación entonces son muchas personas que pertenecen al programa ahí se vuelve muy difícil controlarlo, porque todos tenemos muchos puntos de vista, también entre ellos los medios de comunicación, algo pequeño, se puede volver demasiado grande entonces ahí la identidad territorial, debe saber manejar eso, entonces por eso decimos puede ser muy complejo, si es muy bueno porque estamos hablando de que 28.000 niños en el departamento se están beneficiando de este programa, 54 instituciones educativas para que entonces; tenemos que articularnos todos para tener un mayor control y no afectara el programa, aquí podemos ver la evolución en el 2014 el programa de alimentación que hacia servía 10922 almuerzos y 1841 refrigerios, solo en 4 municipios del departamento del Quindío, lo mismo que en el 2015 vemos que baja la cobertura ya vemos que estamos hablando de 2.097 almuerzos y 472 refrigerios cuando llega a eso administración que empezamos hacer más a luchar por empezar a tener más niños en el programa, entonces estamos hablando que la cobertura se subió a 16.960 almuerzos, 20.197 refrigerios, entonces es más complejo porque pasamos de 4 municipios a 11 entonces ahí ya no es tan fácil el seguimiento por eso, estoy planeando una educación contrata a su equipo interventor, más la articulación con los 11 municipios para hacerle control, no es tan fácil pero lo hemos sabido manejar en el 2017 pasamos de 16.000 almuerzos a 18.000 almuerzos y de 20.000 refrigerios a 21.800 refrigerios entonces la cobertura ya es mayor.

En este momento como todos lo saben no tenemos programa de alimentación escolar, pero hemos escuchado muchos comentarios que esa es una debilidad grande comentarios en todas las redes sociales, en todos los medios de comunicación donde hablan que los niños están faltando a clases porque no hay PAE, es necesario aclarar que el programa es brindar complemento alimentario, no es vamos alimentar a sus hijos que es un complemento, un complemento almuerzo o un complemento refrigerio o un complemento lo que llaman desayuno no estamos diciendo que le vamos a dar o un almuerzo complemento o refrigerio complemento ya es cuando hablamos de almuerzo es el 30% de la alimentación diaria el 70% es a cargo de sus padres, entonces es necesario que quede muy claro que es un complemento, estamos hablando que la matrícula al 30 de enero en el departamento estaba en 35.809 porque estaba iniciando el año ya el 13 de marzo sacaron un nuevo reporte decía venga hay 38.267 estudiantes y sin importar haya para o no de 38.267 pasamos a 38.199 solo estamos hablando de 68 estudiantes que sean ido no estamos hablando que el programa ha aumentado la deserción, entonces es bueno aclarar ya les comente no vamos a entrar en muchos detalles ya que no demoraríamos muchísimo tiempo pero si es importante aclarar que no es efecto la deserción, el programa en este momento la secretaria se encuentra en el proceso de contratación del operador y es esa es una grande debilidad, pero no nos afectado en la matrícula estudiantica, dudas hay muchas y queremos que todas las inquietudes que se le generen, preguntas todos lo hagan muy oficial porque de eso aprende la secretaria aprende mucho. Muchas veedurías en este momento se nos han presentado, han hecho no peor; si no mejor el programa con inquietudes que se han podido solucionar a través de estos 2 años largitos que llevamos de PAE en el departamento listo muchas gracias



3:00 pm Etiquetado y compras estatales. Su incidencia sobre la alimentación escolar en Colombia (Rubén Orjuela - Educar Consumidores).

Objetivo:

Mostrar la relación existente entre el sistema de compras para el PAE, y el etiquetado Nutricional Vigente en Colombia.

Etiquetado y compras estatales Su incidencia sobre la alimentación escolar en Colombia

Rubén Orjuela (Educar Consumidores)

Transcripción hecha por:

Lindy Vanessa Mejía Ardila,
estudiante del programa de trabajo
social de la universidad del Quindío

La intencionalidad de esta ponencia es hablar un poco más de la parte nutricional del PAE, como está planteado y para hablar un poco de esto pues necesitamos reconocer algunos conceptos básicos, que manejaremos entorno a la nutrición. Bueno este es el nombre de la ponencia Etiquetado y compras estatales. Su incidencia sobre la alimentación escolar en Colombia.

Nosotros desde educar consumidores para hacerles la claridad, a las personas con las cuales no hemos compartido antes manejamos y nos basamos en una clasificación de alimentos; que fue promovida por la Organización Panamericana de la Salud -OPS-, donde los alimentos no se clasifican como lo hace el ICBF en 6 grupos, sino en 4 grupos de alimentos, son muy sencillos:

- El primero son alimentos sin procesar, últimamente procesados lo podemos llamar últimamente alimentos reales y son todos los alimentos que vienen de las hongos, de las plantas, de los animales en su forma natural y que no tienen ningún o casi ningún procesamiento, que son los que nos estuvo hablando Claudia hace un rato y que definitivamente benéficos para la salud.
- El segundo grupo son los condimentos y los ingredientes culinarios que no se constituyen en un plato principal de comida, es decir a nadie le da planear el almuerzo y decir voy a asar un plato azúcar o decir me voy a tomar un plato de aceite, se utiliza para hacer preparaciones culinarias y en algunos de ellos su consumo debe ser un poco restringido, no debe ser en exceso como es el caso del azúcar, de la sal y de las grasas (el aceite).
- El tercer grupo son los alimentos procesados donde encontramos algunos alimentos muy beneficiosos para la salud que ya no se parecen a su forma natural, como es el caso del queso, la cuajada, o el pan artesanal no el pan bimbo porque ese no es procesado, estamos hablando del pan de verdad que se hace con mantequilla, harinas integrales y ya sal y azúcar.
- Y este último grupo del que hemos estado hablando, que son los productos comestibles ultra-procesados, que son todas esas formulaciones industriales que tienen una peculiaridad tienen poco o nada de alimentos reales, tienen una gran cantidad de aditivos químicos y que son vendidos, promocionados de una forma fuerte, exagerada e incluso con un poco de complicidad del Estado que es lo que nos ha hablado, un poco esta mañana Juan Carlos la publicidad de los productos ultra-procesados es de exce-

siva y tiene varios problemas, que si me gustaría ustedes reconozca para que después podamos hacer el vínculo con el PAE.

El primer problema que tienen, es que imitan los alimentos reales la comida de verdad y acá tenemos uno de los ejemplos más infames que son las fórmulas infantiles, este producto no es un alimento, tampoco se parece a la leche humana tampoco es adecuada para los niños, niñas y de hecho algunas de estas fórmulas muy pocas desafortunadamente tienen en su etiqueta un letrero muy pequeñito toca usar lupa, que dicen no son aptas para niños, niñas y que no deben ser administradas a bebés prematuros y que no deben ser administradas a bebés que tengan problemas de inmunidad dentro de las cuales, se encuentran los niños bajo de peso; son fuertemente promocionados al punto que hoy la lactancia materna exclusiva que se debe dar por 6 meses, es decir ni agua es decir solo leche materna a los bebés, solo la reciben 3 de cada niños en Colombia son tan fuertemente promocionadas tan fuertemente publicadas, e incluso dentro de los profesionales de la salud que hoy en día solamente 4 de cada niños en Colombia reciben una adecuada alimentación complementaria o lo podemos decir, 6 de cada 10 niños no reciben una alimentación adecuada en Colombia gracias a la publicidad de productos como este o como está la fruta metida en una botella, entonces la fruta metida en una botella vale 1000 pesos y la fruta de verdad, la ama de casa la busca en el supermercado y vale 1500 pesos entonces dicen me tomo la fruta metida en una botella también influenciados por la publicidad por esta razón y por muchas otras razones de salud, es que es necesario implementar un impuesto a bebidas azucaradas cómo es posible que nosotros vamos a un establecimiento y es más cara el agua en botella, que tampoco es muy aceptado las botellas por el tema del plástico pero bueno algunas que el agua es más caro, que una bebida azucarada que es nociva; eso no es justo desde educar consumidores

planteamos una canasta alimentaria saludable y encontramos que de los 60 productos que sugerimos en la canasta 19 tienen IVA, IVA del 19% mientras que productos procesados como este no tienen IVA, entonces empezamos a ubicarnos en que estamos haciendo, como los están manipulando, que estamos permitiendo que pasa con la alimentación y nutrición de nuestras familias, el otro problema que tienen es que se presentan como alimentos saludables y aquí tenemos los cereales, que se presentan como desayunos la universidad Javeriana, hizo el año pasado un estudio en 300 marcas de cereales de desayuno y la comparamos con unos alimentos de la organización panamericana de la salud y allí encontró, que el 100% no es saludable en el estudio oficial aparece 97; porque hicieron comparación de edulcorantes artificiales o endulzantes artificiales no los incluyeron, pero si los hubieran incluido daba el 100% o el 99.9% de estos productos no saludables, por una razón tan simple pues un cereal de desayuno tiene más azúcar que una dona, o que un cono pónganse a mirar la etiqueta de cualquier de estos cereales de desayuno, la reglita de 3 y son alrededor del 40% y algunos suben hasta el 80% de azúcar, entonces un producto que es mitad de azúcar se puede catalogar como un cereal será que eso es lo que necesitamos de desayuno.

O ustedes las señoras y señores que creen que con eso vamos a tener un desayuno más saludable, este es otro problema de los productos ultra-procesados las industrias, invierten en la formulación de sus productos pues millones y millones de dólares precisamente para que sean deseables y adictivos en lo posible; si no pues pensemos en todas las personas que son adictas a la coca cola, a la pony malta, a los doritos porque tienen sustancias que generan adicciones ya no lo decía Claudia muchos de ellos, tienen un glutamato que dentro de sus múltiples efectos nocivos están en generar adicción pongamos a pensar yo para que voy a meterle millones y millones a un producto, si no lo voy a vender no toca garantizar la venta de esto si no, no hay negocio, el otro problema

que es muy grave y que aquí nos ha planteado los cuestores de semillas es que los productos ultra-procesados estigmatizan las cocinas tradicionales.

Cuanto niños, niñas o ustedes incluyéndome no sabían la cantidad de alimentos que se pueden hacer por ejemplo con la pringamoza y empezamos a dejar comidas saludables; así estén fritas con las empanadas o los aborrajados porque siempre me parecen deliciosos por estar consumiendo un paquete o bebidas azucaradas, entonces es algo criminal lo que hace las cocinas tradicionales y en verdad está en nosotros empezar a promoverlas a no dejarlas perder a no dejar que esa cultura de soberanía alimentaria en el país se pierda.

Aquí hay algunos casos que me gustaría plantemos con respeto a las definiciones y cómo funciona la normatividad Colombiana, entonces hay paradigmas en la nutrición y alimentación que tenemos aquí por ejemplo la definición de alimento y la definición que tenemos de alimentación saludable, de la FAO dice que un alimento es un producto natural o elaborado artificial ahí ya empezamos a tener problemas porque entonces un alimento, es la coca cola según eso o un alimento la pony malta o el jugo que le están dando a los niños de la Guajira susceptibles de ser ingerido, bueno en fin ahí empezamos a tener líos porque entonces la normatividad se basa en cualquiera de estas definiciones, pues alimento es cualquier producto artificial que no va ocasionar ningún beneficio para la salud entonces tenemos estas clases de productos que no son alimentos, cierto los cereales o estos productos light o yogurt light o las formulas infantiles o los juguitos que no son jugos, si no refrescos de agua que la mayoría de ellos no son para nada saludables.

Como yo pertenezco a la sociedad civil, entonces a nosotros nos dan licencias que a veces no pueden darse funcionarios públicos nosotros proponemos

esta definición de alimentación que son productos creados por la naturaleza obtenidos de las plantas, hongos y animales que al ingerirse aportan las sustancias necesarias esto es un alimento la leche humana, la leche materna nos ha acompañado desde que somos mamíferos toda una historia y tan golpeada que ha sido o las frutas, las verduras son alimentos por el contrario consideramos que los demás son comestibles algunos dicen que según el diccionario de la Real academia significa lo mismo pueda pues que tenga razón, de hecho sin embargo la tienen; pero nosotros somos educar consumidores y nos parece que debemos facilitarles muchas cosas, para que tengan un punto de referencia por eso le llamamos comestibles a todos los productos masticables, que se puedan ingerir pero que no aporta un beneficio a la salud, que tienen sustancias a corto, mediano y largo plazo resultan tóxicas como es el caso de los productos ultra-procesados eso para nosotros es comestibles.

Mientras que los demás son alimentos, entonces si pudiéramos hacer esa diferenciación muchas cosas podría cambiar sobre todo programas estatales de apoyo alimentario. Bueno los ejemplos de productos comestibles, aquí viene entonces otro problema empezamos con la definición de alimento, ahora vamos hablar por la definición de alimentación saludable que nos dice la recomendación de ingesta de nutrientes de bienestar familiar de 2016 donde dice, que la alimentación saludable es aquella que satisficase las necesidades de nutrir nutrientes, en todas las etapas de la vida considerando si estado fisiológico y velocidad de crecimiento promueve el suministro de nutrientes de madre-feto, las prácticas de lactancia hasta ahí vamos bien incluye alimentos, pero los alimentos son los que dice la norma es decir los artificiales o naturales y ahí empezamos con problemas ricos en nutrientes en la implementación alimentaria se

caracteriza, por ser una alimentación completa bueno en fin todo lo que dice ahí, entonces ahí empezamos con problemas porque según esta definición si ustedes se consumen unas galletas supuestamente integrales pues estarían dentro de los alimentos saludables y hábitos saludables y aquí vamos a ver por ejemplo esas galletas que tienen.

Aquí viene otro problema grave, que es la inocuidad de los alimentos que también la da el mismo ministerio, dice inocuidad en los alimentos es la garantía que los alimentos, entonces ahí empezamos otros porque son los naturales y artificiales cuando deberían ser solo los naturales, no causaran daño al consumidor porque cuando se prepara y consume de acuerdo al uso al que se destine, digamos que independientemente de la definición esta, estaría bien que no cause daño, pues entonces uno podría decir a los productos ultra-procesados no son inocuos porque causan daño, pero hay un problema adicional es que el ministerio de salud tiene unas guías y en esas guías dice por ejemplo que para garantizar la inocuidad de los alimentos hay que lavarse las manos, tener cuidado con la separación de los alimentos crudos y cocinados, respetar la temperatura para cocinar los alimentos y usar alimentos e insumos seguros.

Es decir el ministerio y las autoridades sanitarias se enfocan en la inocuidad de los alimentos que es simplemente la ausencia de toxinas o ausencia de bacterias y claro es muy importante y eso fue un gran avance por definitivamente está sucio, contaminado y nos da una salmonela de pronto nos morimos, eso está muy bien pero es que la inocuidad de los alimentos no es solo eso; inocuidad de alimentos es que en verdad no nos haga daño, que no sean tóxicas y ese es el problema con los alimentos que supuestamente tienen en este momento esta definición se queda corta y necesita ser ampliada y necesita ser respetada en todo la amplitud de la palabra, no solo los virus y las bacterias son los que causa daño, hay otros com-

ponentes químicos como los adictivos como el glutamato mono-sodio, los perseverantes que causan daño a corto, mediano y largo plazo.

Entonces ahí nos fijamos en el PAE entonces empezamos con problemas porque es un alimento complementario como lo dijo la expositora anterior, que bueno que pesar sea un complemento, debería ser un poco más fuerte por todo lo que se estaba hablando esta mañana del derecho a la alimentación y que fomenta hábitos alimentarios saludables con productos artificiales, entonces si ven las contradicciones que empezamos a tener en el programa, si eso se va a complementar, si vamos a fomentar hábitos alimentarios saludables y esos hábitos alimentarios incluye productos nocivos, para la salud pues entonces que estamos haciendo es una contradicción total y es una contradicción tan grande que además revisando la resolución párrafo por párrafo, la palabra inocuidad 16 veces pero es la inocuidad ojo con que no se lave bien las manos, de ojo con la fecha de vencimiento, un dato muy importante 16 veces contra 3 veces de la palabra saludable, es decir el programa está enfocado en virus, bacterias, toxinas que por supuesto no las tiene un juguito de esos que vienen en el refrigerio, porque por supuesto esas sustancias tan toxicas pues definitivamente ahí no le hará crecer nada y la palabra saludable ahí pues no es tan importante.

Cuando en el objetivo supuestamente está fomentar hábitos alimentarios saludables pues tuvieron, que colocar mejor fomentando inocuidad de los alimentos hubiera sido más coherente con el texto. Entonces aquí viene otro problema no podemos aislar una cosa de la otra, como la importancia del texto es la inocuidad, pues resulta que hay 2 modalidades: una que es en el sitio preparado y otra que es la industrialización y la modalidad la definen según las condiciones higiénicas sanitarias es decir, la inocuidad virus y bacterias entonces la modalidad es el proceso

para la elaboración y preparación y depende de las condiciones de las estructuras que claro tiene razón pero, será que todos los sitios tienen la infraestructura necesaria, será que todas las infraestructuras que no cumplen necesariamente con el tema de los pisos y paredes enchapadas, será que lo único necesario para poder ser una alimentación de calidad a los niños y niñas.

Será que de pronto una cocina tradicional, va a ocasionar una enfermedad en los alimentos preparados para los niños esa es una pregunta que me hago constantemente y de acuerdo en la ubicación geográfica que pueda afectar las condiciones y calidad e inocuidad de los alimentos, para variar entonces como muchas de las cocinas no cumplen, ni siquiera las cabeceras municipales; entonces vamos a ver lo primero que es la modalidad preparada en sitio que es donde, da comida de verdad en general pues la minuta está preparada para dar comida de verdad y esta la industrializada, que está llena de comestibles ultra- procesados y es esta foto, es un refrigerio complementario en Bogotá que es una gelatina que es agua con colorantes artificiales y azúcar, con otra agua en otra presentación también con colorantes saborizantes artificiales y azúcar, que es te juguito; además por de que por temas de corrupción ahí tenemos diferencias, desde la parte nutricional.

La que es preparada en sitio tiene mayor proporción de proteínas, utilizadas pues claro pues es porque en la industria, no le conviene dar más proteína porque le sale más caro en cambio lo preparada en sitio tiene menos carbohidratos o harinas como le quieran llamar azucres no digamos le harinas, que la industrializada y es una cantidad favorable y en esa industrializada, la gran mayoría de carbohidratos que aporta son azucres nocivos que están relacionados con problemas de obesidad, de hipertensión que son problemas y otras enfermedades no transmisibles,

entonces después nos sorprendemos porque allí en Colombia la primera causa de atención en niños de 5 años, son las enfermedades no transmisibles decimos hay pero porque será, no será que también estamos colaborando desde las instituciones con esta clase de programas, tiene cosas positivas las reacciones preparadas tienen un bajo contenido de azúcar, ninguno supera el 10% de total de energía que se aporte entonces ahí estamos bien que tiene de positivo dice que no puede utilizar condimentos ultra-procesados, entonces dice wao avanzamos ya usamos la palabra ultra-procesados que ya les mostré, esto es positivo estos condimentos ultra-procesados que ya Claudia les explico y tienen la opción de utilizar leche pasteurizada, está la normal la que se vence en 2 días que maravilla, pero es una opción nada más desafortunadamente.

Que otra cosa positiva tiene estos nuevos alineamientos, que tiene un anexo de compras locales que está dirigida a pequeños productores que la compra supuestamente debe ser un mínimo de un 20% de volumen del operador, comparado a los operados locales y tiene una parte política que ojala se conociera y se diera más a conocer y es que una puesta en el acuerdo de paz, para fomentar la producción local para apoyar la comercialización y absorción de la economía campesina, familiar y comunitaria por esa razón hicieron ese anexo de los compradores locales, como uno de los aportes del gobierno para empezar a dar cumplimiento al punto 1 del acuerdo de paz y dice que debe estar dirigida a la educación productiva y a la productividad de educar alimentos,

no todo es malo en el PAE eso lo vamos a verlo por lo menos en los lineamientos, pero vieron los aspectos negativos la leche larga vida las leches en polvo, para su información la foto no recomienda el uso de leches en polvo porque puede estar contaminada de salmonela, recomienda el uso de leches

liquidadas y de la leche larga vida; desde educar consumidores no recomendamos mucho su uso porque tiene ya aditivos químicos porque necesita un estabilizante y para que la leche un estabilizante, pues resulta que muchas leches están siendo importadas como productos lácteos y lo que hacen es echarle agua, entonces el estabilizante es para que no se separe el agua de la leche en polvo y la gente no vaya a pensar que eso no es leche, hay las arepitas y productos de panadería el uso de aditivos químicos; entonces cuando le echan los aditivos químicos pues ya no son tan ricas y decía ayer los profesores en Pijao y Buenavista que esas galletas eran duras, pues decían no pues y eso que les permite el uso de aditivos químicos.

El otro problema que tienen es que dan la opción de usar aceite o margarinas, las margarinas todas las que vienen en pote y en lugar de usar mantequilla de vaca, que es la que normalmente se usa que se las recomiendo, les gusta usar esas clases de productos digan en sus etiquetas digan crema de leche de vaca y sal punto, se acabaron los ingredientes y pues no especifican que clase de aceite, es decir le pueden echar aceite del que sea de mezclas vegetales y no pasa nada, además un aspecto negativo es que una minuta para productores industrializados, entonces como vamos a promover estilos y hábitos de vida saludables si existe una minuta, para patrones industrializados no hay como increíblemente en esta la porción de frutas es solo 3 veces a la semana, como vamos a promover que los niños, niñas consuman frutas si ni siquiera en la minuta están, la gran cantidad de azúcares que ya les he mencionado; tiene una mayor proporción de carbohidratos y incluye productos como la leche saborizadas, todas estas leches chocolatadas son productos ultra-procesados la mayoría de yogurts, las de todas las marcas conocidas, no kumis son productos ultra-procesados, hay que pesar los cereales ahí va también, la chocolatina y leches condensadas y leches condensadas para que no se nos olvide como son los productos ultra-pro-

cesados que otro aspecto negativo tiene que a los productores pequeños, resulta que si los incluyeron pero, resulta que les toca participar en concursos en igualdad de oportunidades con otras empresas, además quieren ser operador imagínese, tiene que tener una cantidad de plata para poder cumplir con todos los requisitos administrativos y financieros hay que pesar del productor, si esta pero no cumplen, además el operador dice que no tiene la capacidad de pago, para pagarle en efectivo pues no está obligado a contratar al proveedor local, porque no es obligatorio para el proveedor pagar en efectivo, entonces si el proveedor local campesino que esta 40 días, 45 que se yo le pagan y el operador, no tiene como la capacidad en efectivo el operador puede decir no les puedo contratar y no pasa nada porque no es obligatorio.

Un pequeño productor de alimentos no entra en el PAE, resulta que las compras locales son solamente para agricultores, si hay productores que haga una granola de verdad, verdad no se con hojuelas, linaza, ajonjolí sin químicos pues no se las pueden ver al PAE, ni se las puede incluir con productores locales, pues resulta que en el PAE, ponen una definición que el productor son solamente los pequeños productores, pero el resto y el resto; pues entran a competir con las industrias no pues entonces, no creo que es una favorable y promueven la inclusión de alimentos locales, deben cumplir con todos los criterios es decir, si quieren comerse no se me voy a invitar algo, porque no soy experto en alimentos supongamos lo que comimos hoy, vamos a suponer que la pringamoza es un alimento ancestral sí, no tiene registro Invima perdieron, no se pueden incluir porque no cumple con todos los criterios de inocuidad.

Entonces eso que tiene que ver con el etiquetado, pues muy fácil y me voy a tomar un poquito más de tiempo aquí incluir una sección que les va a interesar, por ejemplo estos productos tienen altos niveles

de azúcar glutammonosodio, este lo tiene ya lo publicamos le hicimos exámenes de laboratorio, hicimos un documento lo publicamos y pues estamos esperando, hay que pesar de los yogurts de alpina; altos niveles de glutammonosodio esta es una, estos 2 de hecho a mi juicio deberían tener una restricción para niños menores de 7 años, igual les puse en la nota, no son los únicos no, estos son solo unos ejemplos porque hay más, no vayan a creer que son los únicos o estos que tienen altos niveles de sodio, les puse sal para los que son muy entendidos en el tema, saben que el sodio no está solamente en la sal, porque es más fácil, familiarizar el sodio con la sal y azúcares, como así que este producto tiene altos niveles de sal o de sodio o este, y como así que este tiene altos niveles de azúcares si es una sopa, increíble no; estos son datos tomados de la propia etiqueta del producto, no son especulaciones, es simplemente es simplemente lo de la etiqueta, leer la etiqueta, porque como las etiquetas hay que traducirlas y ese es uno de los problemas precisamente del etiquetado; esto tiene altos niveles de grasa saturada y azúcares, no necesariamente es tan alta pero si permite ver esa clase de leches saborizadas que tiene altos niveles de grasa saturada y azúcares, entonces eso queremos para los niños, o esto que también tiene altos niveles de grasa saturada y azúcares.. ahhh!! No puede ser que horror, por esa razón por esa reacción (murmillos), por ese desecante, por ese sentimiento por esa desolación que da, nosotros estamos proponiendo que allá un etiquetado frontal interpretativo que tenga algo así y que cuando usted vea el producto de un solo vistazo usted pueda saber que contiene.

En este momento se está debatiendo un proyecto de ley del que ya hablo esta mañana Martha Janeth, que es el 019, y hemos tenido grandes dificultades de interferencia de la industria pero también hemos tenido el apoyo de otras organizaciones como FIAN

como Red Papás, que nos han estado ayudando en el congreso de la república para tratar de que este proyecto no se hunda y que podamos identificar estos productos así simple o al menos parece simple verle el sellito, que dijera así de frente en el empaque, por eso es que usted dice ay!

El chocorramo yo lo amo no me importa que tenga tanta grasa y tanto azúcar yo me lo como, pues chévere; es diferente a la reacción que tuvieron ahorita porque no lo sabían, entonces esta es la pregunta que queda para ustedes, ¿ustedes verían con buenos ojos que sus hijos reciban en los colegios productos con exceso de grasas, azúcares y sodio, si ustedes lo saben, ¿ si usted permitiría que el PAE incluya esa clase de productos, porque digamos que ahorita si lo incluye tenemos la sospecha, pero digamos que si se tiene la certeza, ¿ustedes permitirían eso?

Por eso pedimos a todos ustedes a quienes tienen twitter y redes sociales que nos apoyen, exigiéndole al congreso que apruebe el proyecto de ley 019 de etiquetado frontal, este es un ejemplo chileno en el cual está basado el proyecto de ley, el proyecto de ley tiene un etiquetado que si es aprobado no dice altos azúcares, sino exceso de azúcares o cualquiera de las raciones que están allí y por esa razón estamos pidiendo su apoyo, aquí les doy las gracias y aprovecho para dejarles las redes sociales de Educar Consumidores, donde nos pueden apoyar siguiéndonos, retweetear, darnos like en las historias de Facebook, hacer que esto lo sepan más personas es una de las formas de apoyar, si se puede, hemos logrado grandes cosas, hace poco recibimos la buena noticia de que la corte constitucional nos dio en última, última, última, instancia, la razón frente al comercial que nos censuraron que fue además una denuncia impuesta por Postobón, no todas las veces los grandes

capitales ganan, también hay veces en que pequeñas iniciativas pueden ganar también y para poder tener un cambio pues necesitamos del apoyo de muchas más personas, no que solamente seamos una sola iniciativa, sino que esto entre en la conciencia de muchos y tengamos el suficiente apoyo para evitar que los intereses de los grandes capitales, superen el interés general y el interés de la salud de todos y de todas.

Muchas gracias

3:45 pm Pausa, degustación con sabor a territorio (Red de Familias Quindianas Custodias de Semillas).





4:15 pm **Presentación experiencias de alimentación escolar**

Experiencias de alimentación escolar

Transcripción hecha por:

Juan Diego Agudelo, estudiante del programa de trabajo social de la universidad del Quindio.

EXPERIENCIA #1

La propuesta de este proyecto es poder hacer a las 219 escuelas rurales del Quindío como centro de sostenibilidad campesina, esto corresponde a un trabajo en el curso de agro paisaje sostenible y un curso virtual bastante interesante con experiencias similares, en Latinoamérica verdaderamente las cosas se están poniendo bonitas a pesar de la desesperanza que se debe convertir en otra cosa, realmente este proyecto hace un real apoderamiento de las comunidades campesinas. Yo vivo a 200 metros de la escuela veredal, hago parte de la red de reservas de la sociedad civil, hay un programa de herederos del planeta que ya cumple los 20 años, hay experiencias muy bonitas que hay que potencializar y replantear y hago la invitación simplemente a qué este auditorio empiece a trabajar cómo trabajan en esta escuela, con una tienda saludable, por una vereda saludable, por una comunidad saludable, por un departamento saludable, por un país saludable. Muchas gracias, me cogieron así de sorpresa, pero es un privilegio poder contar personas que están creando espacios de participación y todos tenemos ahí un aporte para dar. (Aplausos)

Buenos días, mi nombre es Elizabeth Echeverry, soy docente del colegio comunitario de Cerritos de Pereira, expon-

dremos una presentación con los estudiantes para contarles las experiencias de Cerritos y los aspectos de alimentación, y lo que llamamos como proyecto el consumo y el desecho responsable entre los estudiantes, queremos decirles que nosotros somos una licitación pública y que estamos en un sector que le hemos denominado subnormal en el sentido de que estamos en un sector en dónde están las las fincas más caras, yo pienso que a nivel nacional, el sector de Cerritos, en donde están las fincas campestres donde llegan helicópteros con señores muy importantes a pasar los fines de semana, en contraste de los sitios más humildes que son la baja del Antiguo San Gabriel, dónde está el sector llamado sector Villagas Esperanza Galicia, donde se instauró el parque temático que llama Ukumari, las comunidades de esta zona son comunidades constituidas por gente desplazada de mucha parte del país que tuvieron una oportunidad hacer sus casas en las zonas del Cerrito.

Entonces tenemos situaciones de mucha “falta de recursos”, las personas tienen viviendas en mal estado y la gente está clasificada como estrato cero, pero también estamos rodeados de fincas más costosas, entonces hay una combinación de problemáticas sociales, y es una situación interesante pero aquí vinimos a mostrar la propuesta de alimentación y lo que tiene que ver con alimentación del consumo y el desecho responsable, Karen les va a exponer una presentación, y exactamente los antecedentes en el colegio que surgen como una propuesta alimentaria popular de analizar el contexto, mirar que pasa en la zona, y entonces con unos estudiantes se construyó un grupo ecológico que se llama Pintaná, Pintaná hace referencia a el cacique que habitó en la zona. Nosotros somos Quimbaya, y entonces en relación a esa naturaleza que tuvieron los Quimbaya quisimos exaltar el nombre, para digamos de alguna manera llevar a la comunidad a decir que es importante recuperar y resaltar esas relaciones armónicas y respetuosas con la naturaleza.

Desde hace 15 años hemos tenido muchas poblaciones de estudiantes que han hecho parte del grupo, entonces ya la experiencia con este proyecto surge un poco distinto a el criterio de manejo de residuos sólidos porque la preocupación era el río Consota, hacia el norte tenemos el río Tur, una de las problemáticas ha sido que muchos de estos residuos se van al río Consota, entonces tenemos impacto frente al río por un manejo inadecuado de los residuos. La pregunta es: ¿qué podemos hacer en torno a la comunidad para mejorar el manejo de los residuos? y el segundo ejercicio es sobre ¿qué hacer con los residuos y cómo educar a la comunidad? Nos dimos cuenta que el problema no eran sólo los residuos, sino que teníamos que mirar porque se están produciendo tantos residuos, entonces empezamos a analizar de donde salían tantos residuos, y se conectó con lo que estábamos comiendo, entonces el primer punto era saber ¿que se producía en el colegio? La cantidad de plástico, la cantidad de materiales que salían de esa comida chatarra de la tienda escolar, entonces empezamos a mirar que no sólo era separar, teníamos que pensar en disminuir la cantidad de alimentos que se estaban produciendo, teníamos que pensar en disminuir la cantidad alimentos que se estaban consumiendo, empezamos a saber que el problema tenía que ver con el modelo de sociedad de consumo y de desecho, lo que estimula es precisamente que las cosas se desechen y se boten, la propuesta era la tienda escolar, qué hacer para cambiar, modificar, brindar alternativas y buscar la manera para que no se produzcan tantos paquetes de esa comida chatarra que salen de la tienda que como lo planteaba el expositor Juan Carlos es la comida chatarra que está relacionada con una gran industria; qué es la industrialización del alimento y está genera ganancias a las multinacionales. Entonces los dejó con Karen.

Karen: Buenos días mi nombre es Karen soy estudiante de grado 11 y hace algunos años venimos trabajando lo que es el desecho, lo que nosotros reci-

clamos, que era papel cartón, la cartulina, todos los residuos que salen del colegio. En el 2013 los estudiantes del proyecto Ema se dieron cuenta que había una conexión entre el consumo y el desecho, en ese año se estableció que si una persona tiene una buena alimentación va a depositar menos residuos, porque si un estudiante trae a su casa la lonchera, ¿esto que genera? simplemente la lavada del porta nada más, o el residuo del tomate, de la papa, que lo podemos aprovechar en diferentes cosas, entonces ¿que generaba un estudiante al comprar en la tienda? Entonces en ese año se hizo una encuesta para saber cuál era la alimentación o cómo se estaban alimentando los estudiantes, y de qué forma lo estaban reutilizando, nos dimos cuenta que los estudiantes traían aproximadamente entre 1000 y \$2000 y con eso compraban en la tienda empaquetados, y la mayoría si compraban cosas de la tienda eran meros fritos. Entonces cómo les contaba mi profesora, hemos hecho muchas capacitaciones para que los estudiantes tomen conciencia, para poder trabajar este tema no es sólo dar una charla, una capacitación y ya; esto se trata de darle, de hablar con los estudiantes salón por salón, motivarlos porque tenemos la situación de que en el colegio los estudiantes no siempre son los mismos, entonces nosotros nos hemos planteado ¿cómo lograr que estos estudiantes logren y participen en alimentación sana? para nosotros trabajar estos objetivos hemos creado campañas de sensibilización, lo que llamamos nosotros la jornada ambiental, en donde hablamos diferentes temas con chicos de sexto grado hasta 11. Hablamos de diferentes temas sobre cómo cuidar la tierra, qué hay en la tierra y allí encontramos una conexión en donde los estudiantes salen de la institución a sembrar ciertos productos.

El colegio mío es pequeño y no podemos sembrar, cultivar, tenemos varias zonas verdes y en ellas tenemos plantas medicinales, hortalizas para que los estudiantes observen cómo es el proceso, trabajamos lo que es la tienda una vez a la semana con los chicos

de grado noveno, ellos son los encargados y hacemos el curso de gastronomía con el profesor Alejandro Álzate, los chicos se motivan y hacemos el tema del trueque, donde se cultivan en sus casas, ya que la mayoría son fincas, en la casa se lleva y se cambia por algo escolar; por un lapicero, por un cuaderno o lo que el estudiante necesita.

La idea de nosotros con la tienda escolar es que lo que los estudiantes no se comen o desechan el año pasado lo queríamos trabajar haciendo camas, para así, con los residuos hemos trabajado diferentes campañas en donde los estudiantes se enteren y se apropien de lo que nosotros hacemos, y se motiven, sobre todo los chicos de sexto que son los más incrédulos que quieren motivarlos, jalonarlos a ellos. Son los estudiantes los que nos motivan a nosotros, no nosotros a ellos

Elizabeth Echeverry: Bueno, Karen nos contaba algunas de las experiencias, ahora tenemos para este año, después de todo el proceso del 2017, hay como sugerencia fortalecer la tienda escolar con una alternativa de los derechos que nos da la ley, osea, sabemos que ya existe la posibilidad de que el colegio sea obligado a no vender los empaquetados, en la situación, ese es el paso que queremos dar para que el colegio piense más en los niños que en un negocio, los niños más animados, como lo decía Karen, ellos llevan Auyama, ellos llevan lo que tengan, lo que más se vende son los helados, ya que Cerrito es un sitio muy caliente, los helados de Palito; volvemos a la producción tradicional, entonces salen 80 helados y hay muchachos que están vendiendo productos en la zona, por un lado requisito de saber que se está produciendo en la zona, como es una zona en donde se propicia mucho el monocultivo, hay muchos aspectos del manejo de la piña de la caña, también de potreros.

Entonces digamos que la producción de alimentos la estamos haciendo con el aprovechamiento de todos, esos materiales y los niños los están llevando la escuela, los niños se ponen felices y dicen profe ya le estamos haciendo competencia a las grandes industrias, para nosotros los niños de grado sexto son como la esperanza, porque ellos creen en el proyecto, en la propuesta y ya están manejando la tienda porque ellos van y tenemos un criterio de respetar el territorio, de que los muchachos se apropien de la escuela como un espacio que sea democrático, un espacio en donde se valoren los recursos de la zona, y donde se respete mucho la producción entre ellos mismos. Bueno de todas maneras agradecerles mucho la oportunidad de compartirles y estar aquí, de hecho, me hicieron la invitación a través de Néstor y estamos aquí para para prender y la idea es poder crear redes de unidad, y ante todo, que nos abra una lucecita de esperanza y salirnos de este modelo que es nefasto, arrollador y que todo el tiempo nos está llevando al individualismo, al egoísmo, al que sálvese quien pueda y que todavía podemos creer que es posible unirnos, unificarnos y pensar en el respeto por nuestras comunidades y seguir pensando que podemos salvar este planeta, haciendo la adopción de unos hábitos más amigables con el entorno, que asumamos una economía cotidiana, que es asumir un criterio de que lo que yo hago; eso afecta al planeta, estamos en un cambio fuerte y la invitación es a que hagamos cambios desde lo personal para que podamos cambiar esta sociedad dual. Que tengan un buen día y agradecer la invitación.

EXPERIENCIA # 2

Buenos días, reciban en el nombre del consejo campesino popular un cordial saludo, nuestro proceso hace ya más de 30 años que existimos el departamento del Cauca, nuestro municipio De la Vega se encuentra a 98 km el corregimiento, a 116 km te-

nemos la fortuna de estar en el macizo colombiano, más o menos 35.000 habitantes en nuestro municipio De La Vega, y en este momento entonces, aprovechamos la invitación y agradeciendo de antemano, abordaré nuestra propuesta desde la producción desde lo político, y ambiental agropecuario, lo que nosotros llamamos: plan ambiental agropecuario de salud aurora. Es realmente muy emocionante mirar cómo experiencias de las diversas comunidades, de las diversas regiones de Colombia, nos pensamos un país diferente, ese es un plan inicio, tener mucha fe y tener esperanza, creer qué es posible transformar esta sociedad, que Colombia por su ubicación geográfica y por su riqueza humana. Tenemos un gran reto y es hacer de la vida campesina, de la vida de los colombianos, un país digno de vida, donde nuestros hijos y nuestros nietos se sientan orgullosos de haber tenido unos padres que lucharon por conquistar las condiciones de vida digna,

En nuestro plan ambiental agropecuario de salud aurora voy a enfocarme principalmente en la producción y la educación, en la producción nosotros somos conscientes que el campesinado colombiano en especial, ha sido muy golpeado por las políticas agropecuarias con las cuales nos gobiernan, y que algún día sin tener rencor ni violencia recobramos la deuda histórica que tiene el gobierno colombiano con nosotros los campesinos, y que sean nuestros hijos, que sean nuestros nietos quienes determinen la verdadera paz, que nace desde nuestros campos colombianos, también somos muy conscientes que aquí en Colombia es interesante y es importante que la ciudad este muy de cerca del campo, no podemos aislarnos en dos sociedades diferentes, somos una sola, nosotros los campesinos no vivimos sin el apoyo de los ciudadanos de la parte urbana, y los ciudadanos tampoco jamás podrán vivir sin nosotros los campesinos, entonces somos alianzas y debemos vivir juntos para luchar por un país diferente.

Como organización campesina De La Vega hemos tenido que enfrentar bastantes luchas, y que para nosotros hoy es un orgullo poder contarlas en nuestros 30 años, hemos defendido nuestro territorio y hemos puesto de frente y adelante el agua como un bien común, como un recurso a beneficio de la humanidad y es por eso que hemos sacado varias trasnacionales de nuestros territorios, que han querido hacer explotaciones mineras, y como organización hemos dicho aquí no, hemos comprado de forma colectiva y comunitaria muchas microcuencas para que hoy sean recursos comunitarios, nuestros recursos han sido con trabajo social organizativo, y hoy tenemos microcuencas que son de bien común, es por tanto que esta experiencia ha sido bastante dada a conocer, que hasta el señor Noan Chomsky visitó nuestro municipio y le ofrecimos una parte de nuestra microcuenca en honor a la esposa de Don chomsky que ya ha fallecido, entonces cosas como esas nos han dado y hemos dado para que se dé a conocer la experiencia, hemos inculcado mucho en la educación, somos conscientes que este país hoy está viviendo lo que estamos viviendo y lo que tuvieron que vivir nuestros padres, es precisamente por la mala educación y por la injusticia social que aquí se vive, el reto es cambiar el modelo de educación y ustedes docentes tienen una gran responsabilidad, una enorme responsabilidad y la educación se debe impartir con valores, cuando un docente conserva, reconoce y sabe que los valores son fundamentales, usted está preparado para educar, y que la educación parta realmente del ejemplo de todas sus experiencias bonitas que hemos escuchado, nuestros estudiantes aprenden cuando se vuelve ejemplo, no cuando se hacen cosas para el día de la ciencia, para la feria o para el día de la feria municipal, no, es hacer lo cotidiano, sentir que vale la pena.

Quiero presentar entonces educación popular que nosotros como organización si tenemos una pro-

puesta en educación popular, la que es de puertas abiertas, la que se hace en nuestros campos, en nuestras parcelas, con nuestros campesinos, con el saber que todo mundo ha recibido con su experiencia y con su caminar a esa escuelita, nosotros la llamamos escuela de Educación popular amolando sabiduría, para nosotros los campesinos amolar es pulir el filo, eso quiere decir que todos tenemos saberes, solamente necesitamos muchas veces reconocerlo, recuperarlo y pulirlo. Por eso tenemos en nuestro símbolo el armadillo, que es uno de los animalitos más latinoamericanos que existen, y qué es símbolo de la resistencia, sobre él está nuestro machete que es icono del trabajo campesino y las semillas, las semillas vivas, así la llamamos escuela campesina y popular amolando sabiduría, ya dejé de ver mis fotos de campesinos, poco al control, entonces decimos por una educación de puertas abiertas es precisamente en el campo, en la huerta, en la finca, la parcela, en el Potrero alrededor de un árbol donde la educación se hace más amena, más tranquila con el cantar de los pájaros, a veces uno se pregunta por qué hay maestros de biología que hablan del tallo de la hoja, del fruto del suelo y se encierran sabiendo que ahí al frente tienen un árbol para coger una hojita y explicarlo, la educación debe ser de campo de puertas abiertas y qué mejor que hacerlo en nuestros campos Colombianos que tenemos una enorme biodiversidad, precisamente para aprovecharla. Esta es una fotografía del pueblo, el fin de semana tuvimos el séptimo encuentro y ya vamos para un octavo.

En qué nos enfocamos sobre la vida alimentaria que es una tristeza que en nuestro país Colombia hoy estamos importando más de 12 millones de toneladas de alimentos, cuando tenemos una ubicación y una oferta ambiental que tener que importarlos, eso sí es ser miserable, pero ese es un error que hoy somos víctimas, somos un error de la mala educación y

de las malas administraciones locales, departamentales, regionales y porque no también nacionales que hoy optan por las políticas del despojo y del exterminio de las economías campesinas para ponérselas al servicio del Gran capital.

También esa soberanía alimentaria la hicimos para fortalecer los mercados locales, porque existen comunidades que están desprotegidas, porque no valoramos el esfuerzo de los productos que en ellos hay, porque no valoramos las galerías, porque no valoramos los mercados locales, somos críticos del modelo pero visitamos las grandes cadenas del mercado, que ofrecen mercancías, que vienen de otras economías y son precisamente para empobrecer a nuestro pueblo colombiano y tenemos nuestra producción enfocada en la agricultura orgánica, la agricultura para la vida, para el bienestar, la agricultura que Respeta los recursos naturales, que respeta la humanidad y alimenta a la humanidad, para que piense diferente y sea reflexivo.

Un ser humano que se nutre mal, es una persona que no tiene capacidad de reflexión, una persona que no es crítica, es una persona que fácilmente la controlan y la dominan y los ponen a votar por los que a ellos les convenga, ahí tenemos una experiencia de cómo ganar los mercados locales llevando nuestros productos hasta el producto terminado, para obtener mejores precios en el mercado, pasamos por ejemplo la panela preparada en cuadro, y el café molido tostado, cafés orgánicos que queremos hoy darles un realce, que el café vuelva a ser el producto bandera, pero no el café para el hambre como nos lo han hecho ver para nosotros, sino para el café de la conversación, y café del negocio, el café del romanticismo, el café del escritor, el café de la reflexión sobre la vida.

Por ejemplo en París, en 1550 hicieron, abrieron la primer cafetería para hablarse de política mundial, esos espacios tenemos que recuperarlos y como

América por ejemplo llegan 1718, llega el café a Colombia, todo ese tiempo podemos utilizarlo para hacer una reflexión política, creyendo que somos capaces de transformar este país, con esa idea es la que debemos levantarnos, yo soy capaz de transformar este país y la unión de muchas esperanzas será con las cuales lo haremos posibles. (Aplausos)

Nosotros decidimos producir para vivir, no producir para exportar, somos orgullosos diciendo que Colombia produce el mejor café, pero para que se lo tomen los ricos, para que se los lleven para Europa, para que nos lo paguen a el precio que a ellos les da la berraca gana, no, el mejor café de Colombia que se produce se desea para consumirlo nuestros hijos y que se produzca aquí en Colombia, el pasado fin de semana trabajamos con 5 instituciones agropecuarias con 4 estudiantes y llegamos a la conclusión que muchos de sus estudiantes no saben, aun siendo de colegios agropecuarios, osea en qué es un fertilizante, no saben de microorganismos suficientes, de harinas, de minerales, no saben que es, entonces son los responsables nuestros maestros que hoy fueron Víctimas de la mala educación que recibimos en los colegios agropecuarios, y que recibieron en las universidades y Se volvieron negociantes para las multinacionales que producen el veneno y la muerte en Colombia, este debe ser un llamado a recuperar la semilla nativa, debe ser una ley del pueblo nacional y popular como nosotros como campesinos, cuando hablamos de esas políticas populares y por ejemplo, la escuela campesina, amolando sabidurías, que nace de una iniciativa muy propia nuestra del pueblo campesino, hoy conquistamos una ley pública en el municipio, fue implementada dentro del plan de desarrollo municipal y podemos exigir hoy recursos en el municipio, porque está plasmada en la iniciativa en el plan de desarrollo municipal, tenemos entonces una República popular y la idea es lograr y convertirla, y darle vida a volver de una ley pública

y pensamos de muchas otras, por ejemplo, el agua, el territorio hoy nuestro municipio De La Vega le da prioridad al agua, más no a la minería, pero todo se ha logrado con la defensa del territorio, todo esto lo hablamos en la escuela campesina, el trabajo en grupo, cambio de experiencias, de saberes, los consumos responsables, precisamente agradecemos a la universidad, a los profesores que nos invitaron, esto hace parte de nuestro trabajo comunitario, y a nuestros principios como trabajadores, y que nos visiten para hacer más redes y trabajar en conjunto. Muchas gracias y quiero resaltar con ustedes de que si algo tenemos es que para cambiar, esperamos que el 27 de mayo tengamos madurez para elegir nuestro presidente. Muchas gracias, que estén bien.

EXPERIENCIA #3

Buenos días, me llamo Raúl Corredor, hoy vine como representante de la fundación Las Delicias, fundación Las Delicias es una institución que se encuentra ubicada en pijao, en Rioverde, un kilómetro y medio más o menos via Pijao, ahí tenemos casi 20 años de funcionamiento, hacemos una labor educativa, manejamos un proyecto educativo en el cual nuestra filosofía vemos al hombre como un ser íntegro, y más con una suma de sus partes mental, físico, y espiritual, queremos hablar y presentarle nuestra propuesta, nuestra experiencia en la alimentación escolar y también nuestras experiencias con las Huertas escolares, con la huerta ecológica, nosotros creemos en la preservación del medio ambiente que manejamos en todo aspecto, agricultura orgánica.

No he enfocado la conferencia desde el punto de vista local, lo que sucede aquí en el Quindío, pero lo que vamos a presentar aplica a cualquier región, todos ustedes saben de la importancia de consumo de vegetales y de frutas para conservar la salud, a cargar

enfermedades crónicas que azotan a nuestro mundo, es interesante que en las últimas dos décadas se venga haciendo mucho énfasis a la importancia de un estilo de vida que incluye a una alimentación balanceada, una actividad física adecuada, qué son los alimentos como parte de un estilo de vida saludable, qué contribuye a la prevención de la enfermedad, y sabemos que las estrategias que se tienen, igualmente lo mejor que podemos hacer para la prevención de lo que llamamos las enfermedades crónicas, enfermedades que no son de transmisión, con las enfermedades infecciosas, entonces esas enfermedades crónicas no transmisibles, son las que están azotando a nuestro mundo hoy y podemos decir ¿qué tienen que ver las enfermedades crónicas con la alimentación de los niños? Sabemos que en la infancia, en los primeros años es donde sentamos las bases de la salud, generalmente cuando nos enfermamos, cuando una persona se enferma pensamos que es enfermedad cuando no más está experimentando las fases de la enfermedad, por mucho tiempo y con todo lo que ustedes han escuchado aquí de mucho valor y de mucho interés yo creo que ahora, en cuanto a la carga de las enfermedades, el incremento de enfermedades crónicas transmisibles, se dice que en el 2001, en el mundo hubo 5.6 millones de muertes y de ese total de muertes el 60% fueron debidas a enfermedades crónicas y cuáles son las enfermedades crónicas: enfermedades cardiovasculares, obesidad, diabetes, hipertensión, se nos ha enseñado por mucho tiempo que se ha hecho mucho énfasis en el aspecto genético, es decir, tenemos una enfermedad porque la mamá la tenía, el papa la tenía, la bisabuela la tenía.

Si una persona es obesa se excusa diciendo que su mamá también lo fue, soy diabético porque mi papá también era diabético, no podemos negar que hay un componente genético en todos estos problemas, pero algo que deberían considerar, es que cuando uno tiene una

predisposición a una enfermedad, no está condenado a sufrir la enfermedad por el hecho de que nuestros familiares estén sufriendo esta enfermedad, no pensar que seremos los próximos, que no va tener a menos que usted tenga un estilo de vida que promueva. Por así decirlo, el prender el switch o la manifestación de esa enfermedad, lo que llamamos los factores genético, no se estudian y tienen mucho que ver entre decir que esas muertes que ocurrieron en el 2001 el 60% eran debido a enfermedades crónicas. En cuanto la carga de enfermedades, el 40% de todas las enfermedades a nivel mundial eran enfermedades de tipo crónico, terminales, crónicas no transmisibles, antes eran las enfermedades infecciosas, hoy en día, son las enfermedades crónicas y podemos prevenirlas, es importante recordar que la obesidad, las enfermedades cardiovasculares, la hipertensión, la diabetes por mencionar algunas pocas, son parte de este grupo de enfermedades que están azotando al planeta, ahora las enfermedades crónicas no transmisibles, según el boletín del observatorio de salud de aquí de nuestro país Colombia, para el 2010 selecciona que las enfermedades crónicas no transmisibles son uno de los problemas de salud pública con mayor relevancia, que en Colombia. Yo pensaba que solamente se veían en los países desarrollados, Nosotros somos del Tercer mundo, un país en vía de desarrollo.

Pero en cuanto a salud, tenemos los mismos problemas que otros países desarrollados, así que la información disponible actualmente muestra claramente que las enfermedades crónicas no son la primera causa de morbilidad, por ejemplo, las enfermedades cardiovasculares, las enfermedades respiratorias, se representan una carga a la enfermedad y discapacidad tanto a nivel nacional como a nivel regional. Así que, como lo dije anteriormente es uno de los problemas de salud pública con mayor importancia, con mayor relevancia en Colombia, tenemos que hacer algo, por ejemplo, en el año 2006 las enfermedades cardiovasculares eran la primera causa de muerte en Colombia, mucho mayor que las muertes causadas

por los homicidios, hubo muchas más muertes por enfermedades cardiovasculares que por homicidios.

Volvemos a mencionar la importancia del consumo de agua, de verduras, ustedes saben que la Organización Mundial de la Salud en sus últimas décadas ha hecho mucha énfasis en cuanto a la importancia de consumir frutas y verduras, y en las escuelas se hacen programas, lo que llamamos programas de simpatía, por lo menos 5 porciones diarias de frutas para que sean consumidas por los estudiantes, por que este énfasis en el consumo de frutas y verduras, porque si no lo hacemos, dicen que hay riesgos para la salud de los niños. Así que la enfermedad no viene por casualidad, la enfermedad no es una casualidad, tiene sus raíces, así que hay evidencias de que el consumo diario de frutas y verduras contribuye a que tengamos una mejor salud porque las frutas y las verduras son ricas en antioxidantes, tienen vitaminas, minerales, azúcares naturales que todo ser humano necesitamos para tener una buena salud, qué bueno sería que en las escuelas, los sitios educativos, los niños pudieran tener acceso a las frutas, por lo menos en vez de venderles caramelos, poder tener el acceso a estos productos y de esta manera, pues sabemos que durante la infancia, durante la adolescencia es el tiempo en dónde podemos sembrar e inculcar en estas mentes este conocimiento en cuanto a la salud, enseñando los beneficios de la fruta, por que comer frutas y verduras, cómo va a funcionar mejor el sistema digestivo consumiendo diariamente frutas, tener movimientos intestinales más frecuentes, vamos a evitar el desarrollo de problemas como la obesidad, la diabetes, por mencionar solamente algunos así que son muchos los riesgos del bajo consumo de frutas y verduras, tenemos unos datos aquí en cuanto a los bajos consumos de frutas y vegetales, otro de los riesgos de acuerdo a la encuesta Nacional sobre obesidad y sobrepeso que se realizó en Venezuela, ahí se mostraba que a los niños de 12 años de

edad el sobrepeso representó 17.57 por ciento y la obesidad 9.87% esto tubo en Venezuela. para nuestro país según la encuesta nacional, en cuanto a la situación nutricional de Colombia Se nos dice que la prevalencia de sobrepeso obesidad en los niños y las niñas de 5 17 años aumento en un 25.9% entre el 2005 y el 2010.

Osea que la obesidad en Colombia aumento 25.9% en 5 años, y uno se pregunta por qué si somos un país en desarrollo, o somos un país desarrollado de tanta abundancia, pero la ONU asegura que la publicidad engañosa, que escuchamos bastante la publicidad engañosa para promover alimentos procesados para los niños, es uno de los principales causas de sobrepeso y obesidad, y muchas veces no nos tomamos la molestia de mirar los paquetes y leer para entender qué es lo que tiene, por ejemplo contra contenido de grasas, se saben que Hay ciertos tipos de grasa, que son malas para la salud, y si pusieron una etiqueta más clara pudiésemos entenderlo mejor, pero a veces viene en frases como monoglicéridos, y pues no me impacta tanto como si dijera alto en grasa, los monoglicéridos hacen parte de las grasas pero como es una publicidad engañosa, promueven alimentos procesados para que los consumen los niños y esas son las principales causas de sobrepeso y obesidad, ya habíamos mencionado en cuanto a la acción directa de las frutas, de los vegetales, sabemos en el alto contenido que tienen de antioxidantes, la presencia de la fibra y todo esto contribuye a disminuir el estrés oxidativo, también modifica las vías moleculares, el estrés a nivel celular, también tienen un efecto antiinflamatorio.

Así que cuando hay una hipertensión, una enfermedad cardiovascular, cuando hay diabetes, el uso apropiado de los vegetales y las frutas contribuye al tratamiento, también no sólo estamos ayudando a la prevención, sino también usarlo en Casos de trata-

mientos, se ha mostrado que personas que a pesar que tienen diabetes tipo 1, consumen frutas de cualquier tipo en una cantidad, se cuidan mucho, consumen muchos vegetales, muchas ensaladas, pero se cuidan del tipo de grasas.

Muchas veces pensamos que en el caso de la obesidad, en caso de la diabetes, lo peligroso es el azúcar, estudiantes, mucho cuidado, el no consumir grasas, la baja ingesta de frutas y vegetales nos ha afectado de tal manera que ha contribuido a enfermedades crónicas intransmisibles, Y qué fácil para nosotros es aumentar la cantidad de frutas y verduras que consumimos diariamente por ejemplo, la Organización Mundial de la Salud recomienda que deberíamos consumir por lo menos 400 gramos de frutas y la fundación para el control del cáncer recomienda que sería ser 600 gramos al día, así que nos podemos poner a calcular cuántos gramos si consumimos 5 porciones al día entre frutas y verduras, estamos llenando estos requerimientos vamos a tener la fibra que vamos a necesitar para eliminar el estreñimiento, para aumentar los antioxidantes que nos van a proteger contra tantas enfermedades, las vitaminas, los minerales que necesitamos, vamos a disminuir la carrera que tenemos por problemas de salud, por ejemplo en Venezuela la encuesta Nacional de consumo no encontró ninguna hortaliza en la lista y sólo tres frutas, y según el Instituto Nacional entre la población entre 7 y 17 años de edad, con su azúcares y no vegetales hay personas que no consumen frutas y tampoco vegetales y cuando hacemos las consultas médicas uno pregunta a las personas

Cuántas ensaladas consume usted y responden que son muy cuidadosos con La Chuleta, y que le ponen cilantro encima, qué le echan bastante cebolla y verduras a La Chuleta encima, y las grasas también soy muy cuidadosa con las grasas, por ejemplo, siempre le envuelvo la servilleta antes de comérmela, la gente es muy cuidadosa en ese sentido, coloca una servilleta, la servilleta para que la servilleta absorba la grasa. Así que en general el consumo de frutas y vegetales es muy bajo en comparación con que debiera ser en muchos lugares y especialmente nuestro lugar, una de las razones pueden ser los factores personales o pueden ser también factores ambientales.

Qué factores personales podrían existir, por ejemplo la falta de conocimiento, No hay suficiente facilidad para adquirirlas y gustos preferenciales, es decir, no se le enseñó no se le educó, en los primeros años a consumir frutas y verduras, pues por obvias razones no las va a consumir de adulto, bien ambientales podemos hablar de la disponibilidad la escuela, o en el lugar en el que se encuentra el modelaje de los padres y también bajos ingresos económicos y medios de comunicación, así que cómo educadores, como padres, todos podemos mejorar este aspecto de que el conocimiento que le damos a los niños, estimulando los a que consuma más frutas, más verduras en la casa sirviendo lo en la mesa y tenga la certeza de que si usted incrementa el consumo de frutas Cada día que usted come más ensaladas, más verduras, usted a mejorar muchos de los problemas que en un futuro le pueden estar afectando Muchas gracias (aplausos).



REUNIÓN DE INCIDENCIA

Fecha: 25 de abril de 2018

Lugar: Casa Cultural Museo de Armenia

Coordinaron:

EducAR Consumidores (Luz Stella Cataño Henao y Martha Janeth Sandoval) y Uniquindio (Rubén Darío Pardo), EDUCAR IDA Y VUELTA (Leonor).

Convocaron:

COALISIÓN (GHAI (Lorena Ibarra, FEAN (Juan Carlos), COMUNICACIONES (Luis Antonio), EDUCAR CONSUMIDORES (Martha Janeth Sandoval, Rubén Orjuela y Luz Stella Cataño Henao) Y UNIQUINDIO (Rubén Darío Pardo Santamaria)

Objetivo:

Promover y coordinar acciones con tomadores de decisiones para la realización de actividades y procesos favorables a la prevención de la obesidad y otras enfermedades crónicas no transmisibles.

Participaron:

15: Consejo Departamental de Planeación (Jhon Elvis Vera), Consejo Municipal de Planeación (Leone-la Serna), SENA, Custodios de Semilla (Antonio y la esposa; Martha), directores de la Casa Cultural, Uniquindio (Rubén Darío Pardo, EducAR Consumidores (Martha Yaneth, Rubén y Luz Stella), GHAI(Lorena Ibarra), FIAN (Juan Carlos), Comunicaciones (Luis Antonio).

REUNIÓN CON MEDIOS Y COLECTIVOS DE COMUNICACIÓN

Fecha: 26 de abril de 2018

Lugar: restaurante el Labrador-Armenia.

Coordinaron:

EducAR Consumidores (Luz Stella Cataño Henao y Martha Janeth Sandoval), Tulpa (David Villa) y Uniquindio (Rubén Darío Pardo).

Convocaron:

COALISIÓN (GHAI (Lorena Ibarra, FEAN (Juan Carlos), COMUNICACIONES (Luis Antonio), EDUCAR CONSUMIDORES (Marta Janeth Sandoval, Rubén Orjuela y Luz Stella Cataño Henao) Y UNIQUINDIO (Rubén Darío Pardo Santamaria)

Objetivo:

Coordinar acciones en torno a la salud pública con medios alternativos de comunicación del departamento.

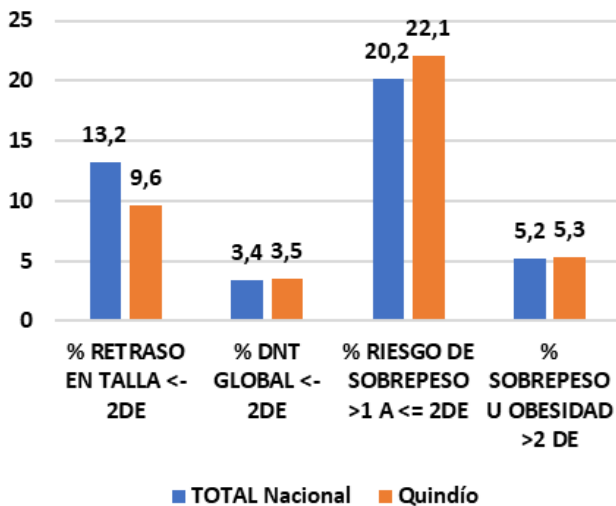
Contexto:

La problemática que justifica sumar las voces

SITUACIÓN NUTRICIONAL SEGÚN LA ENSIN 2010.



Prevalencia de Desnutrición y exceso de peso en niñ@s de 0 a 4 años



1. NIÑEZ DE 0 A 4 AÑOS.

El departamento tiene niveles inferiores al promedio nacional en retraso en talla 9.6%, y superiores al resto del país en desnutrición global 3.5%, sobrepeso 22.1% y obesidad 5.3%. El departamento mantuvo los niveles de desnutrición crónica con respecto a la ENSIN 2005.

2. NIÑEZ DE 5 A 17 AÑOS

Quindío tiene niveles superiores al resto del país en el indicador de exceso de peso 18.4% e inferiores en retraso en talla 8.4% y delgadez 2.1%. Los indicadores de retraso en talla y exceso de peso aumentaron significativamente entre 2005 y 2010. El indicador de exceso de peso aumentó de 14.3% en 2005 a 18.4% en 2010.

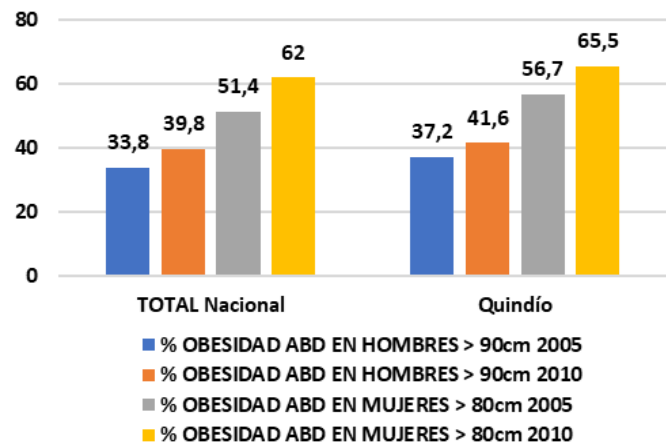
3. ADULTOS DE 18 A 64 AÑOS

En este grupo etáreo los niveles de exceso se encuentran por encima de la media nacional y tuvo un aumento de 45.4% en 2005 a 52.3% en 2010. La obesidad abdominal en hombres y mujeres aumentó de 56.7% en 2005 a 65.5% en 2010 en mujeres y de 37.2% en 2005 a 41.6% en 2010.

4. ANEMIA E INSEGURIDAD ALIMENTARIA

La prevalencia de anemia 20.6% que es superior al resto del país 27,5%. La inseguridad alimentaria se presenta en 36.9% de los hogares, mientras que en el resto del país es de 42,7%.

Comparación de Obesidad abdominal en hombres y mujeres en Adultos de 18 a 64 años ENSIN 2005-2010



La propuesta de trabajo conjunto:

Derivado de las iniciativas propuestas por los medios regionales, se propone a los medios alternativos el siguiente esquema de trabajo:

1. Con el fin de fortalecer las propuestas comunicativas a implementarse en las herramientas y espacios comunicativos que los asistentes lideran, proponemos:

- Envío de material para difusión o reconversión para difusión.
- Las organizaciones de la Coalición se comprometen a Mantenerles informados de las agendas y dinámicas sobre el tema, que tengan incidencia en la región: Envío de temas quincenalmente para difundir (resumen bitácora hechos relevantes-)
- Los Medios de comunicación de Quindío enviarán información regular sobre los avances y/o obstáculos con agendas pertinentes como por ejemplo los PAE, venta de Bebidas azucaradas en colegios etc.
- Garantizar expertos nacionales para los espacios comunicativos que medios, colectivos de comunicación del Quindío dispongan. (Entrevistas Virtuales).
- Difundir en redes de las organizaciones nacionales situación PAE, venta de bbaa colegios, así como logros en Quindío con el tema.
- La organización que hará el puente entre la región y la Coalición será Educar Consumidores. No obstante, se creará un grupo virtual, con todos los participantes tanto de Quindío como de la Coalición.

Propuesta realizada por Medios Regionales	Acción Territorial	Apoyo Coalición
A disposición Herramientas y espacios comunicativos para difundir problemática y mensajes	Los Medios envían propuesta de medios o espacios comunicativos.	Envío de material para difusión o reconversión para difusión Mantenerlos informados para motivar difundir: Envío de temas Quincenalmente (resumen bitácora hechos relevantes-)
Espacio UFM radio a disposición para hacer un programa	UFM radio, propondría alcance, espacio y fecha del programa	Construir conjuntamente o proponer agenda programa y garantizar expertos para entrevista
Redes Sociales:	Los medios envían la información que consideren relevante para difundir en redes sociales	En redes de la coalición divulgar situación PAE, venta de bbaa colegios, también logros en Quindío con el tema

Nombre	Medio Comunitario
David Villa-	La Tulpa
David Andrés Montoya	Eco granja Primavera-Orgánica producciones
Angelica Carvajal	Comunicadora Social
Luis Alberto Muñoz	Lvan Producciones
Alejandro Herrera	Lvan producciones
Valeria Urán Sierra	UFM Radio Uniquindio Stero
Paula de las Estrellas Beltrán Home	Periferia Prensa Alternativa y Popular
David Ruiz Gómez	Buena Gente Periódico-Marcha Carnaval Q
Lady Cristal Sandoval Cifuentes	Caja de Pandora T.V.
José Luis Rivera Garcia	Caja de Pandora T.V
Jorge Enrique Orozco	Buena gente periódico.com
	Uquindio audiovisuales

REFLEXIONES Y CONCLUSIONES ALIADOS

UNIQUINDIO

Rubén Darío Pardo Santamaria

Este es posiblemente uno de los primeros eventos de alimentación escolar que a nivel departamental se realiza en Colombia. Creo que es un muy buen inicio de un proceso de formación, reflexión y acción que en este campo debemos seguir construyendo en el Quindío. Representó un espacio de encuentro de sujetos sociales e institucionales que tienen mucho por decir sobre el tema. Así, participaron del foro estudiantes universita-

rios y de educación media, docentes, ambientalistas, representantes de mercados campesinos, custodios de semillas y de procesos sociales como Pan Rebelde y Slow Food. También instituciones como el ICBF y las secretarías de educación municipal y departamental.

FIAN-COLOMBIA

Juan Carlos Morales. Director

Considero que el Foro realizado en Armenia, así como las acciones de incidencia y comunicaciones (también hechas en este caso en Pereira y Manizales) fueron de suma importancia, al permitir ampliar y profundizar el debate, que ya se viene adelantando en la región, en torno a una alimentación sana y conectada a procesos sociales de defensa del buen vivir, el territorio y los derechos humanos.

Sirvieron además para reflexionar sobre los desafíos que implica abordar otras problemáticas asociadas con la inadecuada alimentación y/o la salud alimentaria, como son la incontrolada publicidad de comida chatarra dirigida contra niñas, niños y adolescentes, la falta de un etiquetado y alertas sanitarias orientativas en los productos ultraprocesados que se comercializan como si fueran verdaderos alimentos, la urgencia de promover impuestos saludables y, finalmente, de proteger el entorno escolar de nuestras y nuestros niños, niñas y adolescentes.

Clínica Jurídica de Medio Ambiente y Salud Pública (MASP)

Reflexiones y conclusiones sobre alimentación escolar: experiencia en Buenavista, Pijao y en el Primer Foro de Alimentación Escolar en el Quindío

Desde la revisión y el análisis del marco normativo que regula el Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Colombia realizado, junto con las noticias que reflejan la situación a nivel nacional, la Clínica Jurídica de Medio Ambiente y Salud Pública (MASP) consideró, a priori, que la planeación y ejecución del programa en las instituciones educativas del país era preocupante. Por este motivo, personalmente, fue una gran oportunidad el poder tener un contacto directo y más cercano con los profesores de las dos instituciones educativas en los municipios de Buenavista y Pijao, pues pude observar los problemas del programa en la práctica, de manera presencial con algunos de sus actores.

Por su parte, en las instituciones educativas de estos dos municipios del Quindío, pudimos comprobar el estado tan crítico en el que se encuentra el PAE. Cuando hablé con los profesores, ellos manifestaron, con gran preocupación, que estando en el cuarto mes del año, los niños no habían recibido el primer complemento durante su jornada escolar. Por esto, pude reconocer que en los colegios del Departamento se presentan retrasos en el inicio oportuno del programa, situación que, dentro de la Clínica, ya habíamos identificado como problemática en la mayoría de los departamentos, causada, en varias ocasiones, por la falta de planeación en la contratación de las Entidades Territoriales Certificadas (ETC).

Adicionalmente, considero que los talleres dirigidos por Educar Consumidores en los colegios fueron de gran utilidad y enseñanza, tanto para los maestros, como para los demás asistentes, miembros de la comunidad educativa y para mí. Esto, pues se evidenció que los participantes, incluyéndome, no conocíamos los efectos secundarios de los ingredientes de los productos que les suministraban a los niños, e incluso que nosotros mismos consumíamos y considerábamos “saludables” de manera errónea. Por eso, las actividades fueron de gran ayuda, pues nos facilitaron la identificación de los ingredientes que nunca debemos consumir por sus efectos dañinos en la salud, y la interpretación de las tablas nutricionales. Asimismo, fue una gran oportunidad para socializar las campañas actuales en contra de las artimañas de la industria para esconder la información de sus productos, como la presentación de los comerciales y el Proyecto de Ley 019, en favor de la salud pública.

De igual manera, para mí fue una experiencia enriquecedora poder participar, el 25 de abril, en el Primer Foro de Alimentación Escolar Departamental en la Universidad del Quindío. En dicha oportunidad, pudimos discutir sobre las problemáticas, desafíos y alternativas para la alimentación escolar a nivel nacional. Fue un gran acierto del evento el poder integrar diferentes actores, como estudiantes y profesores de las instituciones educativas oficiales, organizaciones de la sociedad civil, estudiantes, profesores e investigadores de distintas universidades, agricultores, autoridades territoriales encargadas del PAE, y demás asistentes interesados en la alimentación escolar. Esto, pues aportamos diversas críticas y soluciones apasionantes desde las diferentes disciplinas, orientadas a garantizar el efectivo cumplimiento del derecho humano a la alimentación de los niños, niñas y adolescentes, generando, a su vez, impacto en toda la población.

Un ejemplo de lo anterior fue la socialización de la Institución Educativa Cerro Alto, del municipio de Caldoño – Cauca, pues ilustró de qué manera se puede integrar a los actores, logrando sinergias entre los padres y madres de familia, estudiantes y maestros, con el fin de garantizar una alimentación sana a los menores de edad y, en general, a toda la población. También, los representantes del Cauca compartieron su experiencia exitosa que refleja que, mediante la articulación de toda la comunidad, realizaron veedurías exhaustivas al PAE, a tal punto de poder exigirle a las ETC la compra de productos realmente saludables para los estudiantes. Personalmente, creo que este relato demuestra la importancia y efectividad de la unión de la comunidad.

En conclusión, considero que el poder asistir a estas jornadas fue una experiencia enriquecedora, pues fuimos conscientes del gran impacto e importancia que tienen nuestras acciones, generando en todos nosotros una noción de preocupación y responsabilidad frente a lo tratado. También, escuchamos, aprendimos y compartimos información y experiencias valiosas en pro de dos temas fundamentales de salud pública, como lo son la nutrición, en general, y la alimentación escolar, con el fin de replicar lo positivo.

EDUCAR CONSUMIDORES

Rubén Ernesto Orjuela

El Foro de Alimentación Escolar en el departamento del Quindío fue un éxito para el proceso que adelantan las organizaciones locales como Uniquindío, Fundación de ida y Vuelta, Pan Rebelde, la Red de Custodios de Semilla y Educar consumidores entorno a alimentación saludable, el rescate de las costumbres ancestrales, y las semillas criollas y nativas. La asistencia fue masiva a pesar de la coyuntura del paro nacional estudiantil y demostró el interés en el tema de alimentación escolar matizado con la visión de alimentación saludable y salud alimentaria de las organizaciones convocantes. Asistió población diferente a la que ya se había sensibilizado y demostró con la participación de las experiencias exitosas del Cauca, Quindío y Risaralda que la alimentación saludable y las prácticas amigables con el ambiente sí son posibles en los ámbitos escolares. Fortaleció la presencia de Educar Consumidores en la región y los lazos existentes con las organizaciones locales llevándolas a ser integrantes formales de la Alianza por la

Salud Alimentaria. Este proceso también fortaleció el trabajo con la clínica jurídica de la Universidad de los Andes y abrió las posibilidades de llevar estas reflexiones y experiencias exitosas a otros territorios.

desde el punto de vista de la incidencia también fue un éxito porque el mensaje llegó a las instituciones encargadas localmente del PAE y ofreció la oportunidad de estrechar lazos con actores políticos con los cuales ya se había entablado un proceso como los son los representantes los consejos de planeación territorial departamental y de la ciudad de Armenia. Esto a su vez abrió la posibilidad de acercarse a congresistas como Luciano Grisales quien gracias a este trabajo local podrá ser más receptivo al trabajo que se realiza en el Congreso de la República.

El proceso va evolucionando de manera satisfactoria y ha generado nuevos aliados libres de conflictos de interés que apoyan las causas sociales y tienen grandes aportes a la incidencia en torno a la salud pública y la salud alimentaria.

Luz Stella Cataño Henao

Coordinar acciones con organizaciones, instituciones de orden gubernamental y no gubernamental, ha permitido avanzar e interconectar procesos regionales y nacionales y sobre todo ha permitido visibilizar sentires y acciones en torno a la salud pública desde las regiones.





Referencias Bibliográficas

Alexy, R. (2004). Epílogo a la teoría de los derechos fundamentales. Madrid: Colegio de Registradores de la Propiedad, Mercantiles y Bienes Muebles de España Centro de Estudios.

Asamblea General de la Organización de Estados Americanos (1988). Protocolo adicional a la Convención Americana sobre derechos humanos en materia de derechos económicos, sociales y culturales. San Salvador: OEA

Asamblea General de Naciones Unidas (1948). Declaración Universal de Derechos Humanos. Resolución 217 A (III), de 10 de diciembre de 1948.

Asamblea General de Naciones Unidas (1966). Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Resolución 2200 A (XXI), de 16 de diciembre de 1966.

Bernal Pulido, C. (2005). El Derecho de los derechos. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.

Cepeda, M. J, Montealegre, E., Julio, A. (2007). Teoría Constitucional y Políticas Públicas Bases críticas para una discusión. Bogotá: Universidad Externado de Colombia.

Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1999). Observación General 12 del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. El derecho a una alimentación adecuada (artículo 11): 12.05.99. Ginebra: Comité DESC.

Correa Henao, M. (2013). El Estatuto del Consumidor: aspectos generales sobre la naturaleza, ámbitos de aplicación y carácter de sus normas. En C. L. Rojas, Perspectivas del Derecho de Consumo (págs. 79-158). Bogotá: Universidad Externado de Colombia.



Asociación Colombiana de Educación al Consumidor
Educar Consumidores
Cámara de Comercio de Bogotá
Inscripción S004076520-20-1-11
Nit. 900491917 -9
Carrera 66ª N.º 44-07, Bogotá - Colombia
Teléfono: 57+17048973
educarconsumidores@gmail.com
www.educarconsumidores.org