

ESTUDIO SOBRE PARTICULARIDADES SOCIO CULTURALES RELACIONADAS A LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y PRODUCCIÓN DE ZONAS SELECCIONADAS

Informe Final

PROYECTO FORTALECIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN
ESCOLAR EN EL MARCO DE LA INICIATIVA AMÉRICA LATINA
SIN HAMBRE 2025 - PROYECTO GCP/RLA/180/BRA

DORIA BARANDA, VENUS CABALLERO Y MARGARITA ROMÁN



18 de Noviembre de 2012

Estudio realizado en el marco del **Proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar en el marco de la iniciativa América Latina sin hambre 2025 Proyecto GCP/RLA/180/BRA**, por encargo del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Ministerio de Educación y Cultura (MEC), con la cooperación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Gobierno de la República Federativa del Brasil, a través del Fondo Nacional del Desarrollo de la Educación del Ministerio de la Educación (FNDE/MEC).

Los hallazgos, las conclusiones y las recomendaciones que aquí aparecen son fruto del análisis realizado por las consultoras con los grupos participantes del Estudio, compuesto por escolares, docentes, líderes y lideresas de las organizaciones de la AF, técnicos/as de Instituciones públicas y privadas, autoridades y funcionarios de gobiernos locales, y otros actores participantes del área del influencia de la investigación. No reflejan necesariamente la opinión de la FAO, del MAG ni del MEC.

FOTO DE TAPA. Registro fotográfico de feria de semilla de CONAMURI

RECONOCIMIENTO

“Agradecemos a todas las personas e instituciones que hicieron posible la realización de esta investigación:

A los **niños y las niñas** de las escuelas estudiadas por la motivación y la espontaneidad que demostraron, al momento de brindar los datos solicitados, en cuanto a sus percepciones y deseos sobre la alimentación escolar.

Por la cooperación y el interés puestos por los **padres y las madres** de los/as niños/as escolares, al compartir con nosotras toda la riqueza de información que caracteriza la alimentación cotidiana en sus hogares, como también sus anhelos que apuntan al mejoramiento de la merienda escolar.

Por el esfuerzo y la colaboración brindada por los **supervisores, directores/as, docentes y personal educativo** de las escuelas involucradas, tanto a la hora de organizar el trabajo de relevamiento de información, como también por proveernos de insumos valiosos sobre la experiencia actual de la merienda escolar, y sus expectativas de mejora en lo que hace a la alimentación escolar.

Expresamos nuestro agradecimiento a las **organizaciones de la Agricultura Familiar, y a sus líderes y lideresas**, participantes del estudio, por el interés demostrado, y haber aportado las informaciones requeridas, en cuanto a la realidad productiva, comercial y de gestión de sus formas organizativas, sus opiniones y expectativas de ofrecer productos agropecuarios a las instituciones del Estado.

A los **técnicos y técnicas** del Ministerio de Agricultura y Ganadería, a través de la Dirección de Extensión Agraria, Programa de Producción de Alimentos, Proyecto Paraguay Rural, y otras dependencias del MAG, como también de otras instituciones públicas y privadas que participaron del Estudio, y también colaboraron de manera estrecha en la organización del trabajo de relevamiento de campo.

A las **autoridades y funcionarios/as de los gobiernos locales** involucradas, de municipalidades y gobernaciones, por la predisposición, la apertura para brindar la información y la voluntad demostrada para la implementación de la compra pública de la AF.

A agradecemos con profundo cariño, a **Norma Ramos** por sus valiosos aportes en la revisión final del documento.

Finalmente nuestro agradecimiento al **Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Educación y Cultura, y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura**, por la confianza depositada para la realización del presente estudio”.

LAS CONSULTORAS

RESUMEN EJECUTIVO

En el marco del Proyecto Fortalecimiento de los Programas de Alimentación Escolar en el marco de la iniciativa América Latina sin hambre 2025 Proyecto GCP/RLA/180/BRA, se llevó a cabo entre los meses de agosto y noviembre de 2012, el estudio *“Particularidades socio culturales relacionadas a la alimentación escolar y producción de zonas seleccionadas”*, cuyo objetivo fundamental fue *“analizar la situación actual y la capacidad de implementación de la Propuesta de Decreto de Compras Públicas de la Agricultura Familiar, en las Escuelas Rurales; por parte de las Gobernaciones de Concepción, Caaguazú y Caazapá, por las Municipalidades de Horqueta, Yhu y Tavai y las potenciales organizaciones de productores/as de dichas zonas”*. Dicho estudio se basó en el relevamiento y análisis, de diversas informaciones de fuente primaria y secundaria relacionadas al objetivo de la investigación.

Se aplicaron metodologías cualitativas consistentes en grupos focales (comunidad educativa), talleres (autoridades locales y líderes y lideresas de Organizaciones de la Agricultura Familiar) y entrevistas semi estructurada a informantes clave de los territorios. Por su lado las cuantitativas fueron encuestas (niños/as, padres/madres) y llenado de un cuestionario por las Organizaciones de Productores/as de la Agricultura Familiar (OPAF). En todo el proceso participaron 663 personas, de las cuales 53% fueron mujeres, 45% hombres, y un 2% sin identificación; algunas de estas personas participaron en más de una herramienta, principalmente en el caso de padres / madres y escolares.

Entre los hallazgos más importantes con relación al **Resultado 1** referido a ***“Preferencias alimentarias de las zonas seleccionadas como también la periodicidad de la producción”***, se menciona:

- La merienda escolar en las escuelas seleccionadas de la zona del estudio se constituye en una estrategia válida para disminuir la deserción y el ausentismo escolar, la repitencia, y estimula la atención, y el aprendizaje en aulas; las escuelas presentan debilidades en cuanto a infraestructura, equipamiento, y personal capacitado para el servicio de merienda y almuerzo escolar. La comunidad educativa le confiere una aceptación social inestimable.
- Las familias otorgan una alta valoración a los alimentos considerados tradicionales y básicos como el maíz, mandioca, poroto, maní, y una mayor aceptación a las frutas y verduras estacionales.
- En los territorios se observa una pérdida paulatina de la cultura típica alimentaria de las familias. Las causas principales son: la priorización de la producción de renta en detrimento de la producción de consumo, el avance de la agricultura mecanizada hacia territorios tradicionales de la agricultura familiar, la pérdida de la diversidad genética nativa y de la soberanía alimentaria, la desvalorización de las comidas típicas, la sobrecarga de trabajo de la mujer, la fragilidad de la economía familiar.

- La dieta familiar observa un mayor consumo diario de cereales, tubérculos y sus derivados, que denota en el porcentaje elevado de consumo de mandioca (84%), de harina de trigo (31%), de panificados (35%); en contraposición disminuye el consumo de carne vacuna (67% de las familias lo consume a veces) y, el aumento en el de carne de aves (51% lo consume de manera semanal), huevos (55% lo consume de manera diaria) y leche (54% la consume diariamente). En cuanto a la ingesta de cereales y legumbres en granos, solo el 16% de las familias menciona consumir el maíz chipa frecuentemente¹ en contraposición al 61% que lo consume de vez en cuando; y el poroto, el 14% menciona consumirlo semanalmente y el 64% a veces. El consumo de hortalizas y frutas continúan siendo deficitario a pesar que el 87% de las familias mencionan que consumen verduras diariamente sin embargo las cantidades son insuficientes.

Con respecto a la **“Capacidad de las organizaciones de productores para responder a la demanda de alimentos de las escuelas locales en el marco de la propuesta de decreto” - Resultado 2**, se destacan:

- En los distritos estudiados funcionan organizaciones de **1er nivel** que aglutinan a los comités y las de **2do nivel**, que abarca cooperativas, y asociaciones preferentemente; estas organizaciones han tenido procesos diferenciados para responder a la demanda del mercado, por lo tanto pueden constituirse en potenciales proveedoras de productos para la alimentación escolar. Se señala que los niveles de gestión y de sostenibilidad, son aspectos a mejorar en muchos casos de estas organizaciones, que deberán ser considerados al momento de integrarlas en el proceso de las compras públicas.
- Los rubros agrícolas constituyen ser los más relevantes, como rubros de oferta potencial a ser producidos y comercializados, por las organizaciones de la AF en el marco de la compra pública. De estos rubros el **maíz**, el **poroto**, la **mandioca** y el **sésamo** fueron los rubros coincidentes en los tres distritos seleccionados. También se identificaron otros rubros fruti-hortícolas como potenciales, pero en menor escala y solo en algunos distritos: destacándose el tomate en los tres distritos, el pimiento/locote en Horqueta y en Yhu, la cebolla sólo en Yhu, la sandía y la piña principalmente en Horqueta, el mburukuja en Tavai, la banana en Horqueta y en Yhu, al igual que la piña, el pomelo y la naranja en Horqueta y Tavai. Entre los rubros pecuarios y subproductos se registraron: la producción de leche en los tres distritos, la cría de aves y cerdos en Horqueta y Tavai, al igual que la producción de queso; la miel de abeja solamente se registró en Tavai. Estos rubros identificados responden en la mayoría de los casos a los hábitos y preferencias alimentarias de los actores consultados en el marco del estudio.
- La producción es principalmente estacional, fuertemente relacionada a las condiciones agroclimáticas de los territorios, y que concuerdan con el manejo tradicional de los productores/as, y su escaso acceso a tecnologías adecuadas.

¹ Varias veces a la semana sin llegar a ser un consumo diario

- La planificación de la producción con relación a la demanda es un aspecto que está aún pendiente en el caso de aquellas organizaciones que no tienen la experiencia de vincularse con el mercado por lo tanto no están listas para responder a las exigencias, en cuanto la cantidad y periodicidad de entrega de los productos, además del cumplimiento de normas y estándares de calidad exigidos actualmente.
- En los tres distritos hay presencia institucional de los sectores público y privado quienes prestan servicios de asistencia técnica, de crédito, y otros apoyos orientados al fortalecimiento de la Agricultura Familiar y sus organizaciones.

En cuanto al **Resultado 3 “Factibilidad financiera y operativa de los gobiernos locales para implementar la propuesta de decreto”** se concluyen:

- La mayoría de las Municipalidades tiene escasos recursos humanos calificados al interior y en el mismo municipio (para contratar un profesional del lugar) para la implementación del Decreto de compras públicas de la AF para la alimentación escolar. Por lo general se contratan profesionales externos, que demandan más erogaciones y a la vez dificulta el involucramiento y participación activa de los actores principales locales en el tema administrativo.
- Existe escasa experiencia en la puesta en marcha de iniciativas para el desarrollo, especialmente en el caso de las administraciones municipales. Los gobiernos departamentales se encuentran en mejores condiciones, cuentan con funcionarios que conocen la gestión y administración de programas (complemento nutricional/merienda escolar) por tanto tienen el perfil institucional para la ejecución de este tipo de proyectos.
- Inicialmente el escenario estaba dado por las asignaciones presupuestarias normales, y sobre los compromisos asumidos por los intendentes en cuanto a destinar presupuesto para la alimentación escolar en el marco del proyecto piloto en los distritos seleccionados. En el transcurso de la realización del estudio se aprueba la Ley de FONACIDE, situación que cambia totalmente el escenario para el Proyecto Piloto de Alimentación Escolar y Compras Públicas de la AF, así como para el Decreto de Compras Públicas de la AF.
- Las tres municipalidades seleccionadas tienen experiencia en transferir recursos a las Asociaciones de Cooperación Escolar (ACEs) para el mantenimiento, reparación y/o construcción de aulas.

En base a estos hallazgos se recomienda llevar adelante la implementación de la Compra Pública de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar, considerando las fortalezas y debilidades encontradas en los territorios estudiados. Igualmente será oportuno y necesario incidir en los tomadores de decisiones a fin de incorporar en la normativa para la implementación del FONACIDE, en el punto correspondiente a los Proyectos de Almuerzo Escolar, que se destine una proporción de recursos para la compra de la Agricultura Familiar a nivel local.

- Aprovechar las preferencias de los escolares para rescatar en los menús escolares las comidas típicas tradicionales elaboradas a partir de requerimientos para la edad, de forma variada, equilibrada y apetecible. Considerar las preferencias de los escolares para la merienda, donde su mayor predilección se dirige hacia lácteos con cereales.
- Fortalecer la educación nutricional en las escuelas y en los territorios a través de la educación formal y no formal de manera a un mejor aprovechamiento de las frutas y verduras,.
- Asegurar que las escuelas cuenten con la infraestructura, el equipamiento y los recursos humanos capacitados para la recepción, conservación, preparación de la merienda y el almuerzo escolar de manera a garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Aprovechar la existencia de las ACE's como un ente de contraloría social, para garantizar la gestión, provisión y distribución efectiva y de calidad de la alimentación escolar.
- El MAG deberá realizar cambios de paradigmas en su misión de provisión de asistencia técnica a la Agricultura Familiar; debiendo incorporar estrategias y enfoques innovadores a través de la actualización de los técnicos en las tecnologías adecuadas así como en los procesos de gestión y administración de las OPAF. La actualización de los técnicos deberá estar acompañada de otros incentivos para asegurar la sostenibilidad de la presencia de los mismos en los territorios (contratos y/o incorporación de técnicos como funcionarios permanentes) y contar con los recursos operativos en tiempo y forma.
- Teniendo en cuenta que las municipalidades no tiene la experiencia, ni los RRHHs con la experiencia debida, para llevar adelante la implementación del Proyecto Piloto, se recomienda que por lo menos en los primeros años se realice una fuerte capacitación y de manera.
- Considerar la posibilidad de transferir los recursos para la adquisición de los productos de la AF para la alimentación escolar a las ACE's, atendiendo la experiencia que tienen en la gestión y administración de recursos que les son transferidas por las municipalidades. En el caso que se decida transferir los recursos para la compra a las ACEs, se deberá implementar una fuerte capacitación de manera sostenida por lo menos en los primeros años en temas de administración y gestión, así como en las normativas de calidad e inocuidad de los productos para la recepción de los alimentos para el almuerzo escolar.

RESUMEN EJECUTIVO	4
INTRODUCCIÓN	11
A) Contextualización del Proyecto	13
B) Fundamentación de la Consultoría	14
C) Contextualización Nacional del Estudio	14
METODOLOGÍA	25
A) Revisión de información secundaria	25
B) Entrevistas	25
C) Talleres participativos	26
D) Grupos Focales	27
E) Encuestas	28
PERFIL DE LOS/AS PARTICIPANTES DEL ESTUDIO	31
A) Escuelas seleccionadas	31
B) Organizaciones de la Agricultura Familiar	40
C) Gobernaciones y municipalidades	44
LA MERIENDA ESCOLAR EN LA ACTUALIDAD	45
A) La percepción de los escolares	46
B) La opinión de docentes sobre la experiencia actual	52
C) La opinión de padres y madres sobre la merienda escolar	53
D) Experiencias de almuerzo escolar en el distrito de Horqueta ..	54
LA GESTIÓN DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	60
A) Principales dificultades para la gestión de la alimentación escolar	60
B) Las cantinas escolares	61
C) Las huertas escolares	61
RESULTADO I. PREFERENCIAS ALIMENTARIAS	64
A) Caracterización de la Cultura Alimentaria del Paraguay	64
B) Creencias y cultura alimentaria que persisten en la zona del Estudio	67
C) Hábitos alimentarios	79
D) Disponibilidad de alimentos en los hogares	93

E) Gustos y Preferencias Alimentarias.....	101
RESULTADO II. CAPACIDAD DE LAS ORGANIZACIONES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR PARA RESPONDER A LA DEMANDA DE ALIMENTOS EN LAS ZONAS SELECCIONADAS.....	120
A) Caracterización de la producción agropecuaria de la AF en los distritos seleccionados para el estudio.....	120
B) Identificación de potenciales organizaciones de productores a ser proveedores de las escuelas.....	126
C) Diagnóstico de la capacidad de oferta potencial de productos agropecuarios para alimentos.....	129
D) Diagnóstico de la capacidad de gestión de las potenciales organizaciones de productores/as de la Agricultura Familiar.....	162
E) Mapeo de Instituciones que ofrecen Servicios de Asistencia Técnica en el territorio.....	175
F) Condiciones requeridas por las organizaciones de productores/as la AF (OPAF) para la implementación efectiva de la compra pública.....	177
RESULTADO III. FACTIBILIDAD FINANCIERA Y OPERATIVA DE LOS GOBIERNOS LOCALES PARA IMPLEMENTAR LA PROPUESTA DE DECRETO.....	180
A) Diagnóstico de la capacidad organizacional, funcional, financiera y presupuestaria.....	180
B) Identificación de las principales limitaciones que podrían afectar implementación de la propuesta de decreto.....	192
C) Mecanismos factibles para la implementación de la propuesta de decreto de compras públicas de la AF.....	193
D) Análisis del proyecto de decreto.....	197
E) Nuevo escenario que se presenta, desde el contexto de la Ley 4758/12, y del decreto reglamentario N° 9966/12.....	198
F) Otras consideraciones.....	200
G) Propuesta de pasos a seguir para un llamado en el marco del decreto de compras públicas de la AF para las gobernaciones y municipalidades.....	201

H) Análisis del impacto de la propuesta de decreto a nivel de ejecución presupuestaria para las gobernaciones y IAs municipalidades seleccionadas	204
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES	207
A) Conclusiones del Resultado I	207
B) Recomendaciones del Resultado I.....	210
C) Conclusiones del Resultado II.....	211
E) Conclusiones del Resultado III	215
F) Recomendaciones del Resultado III	217
BIBLIOGRAFÍA.....	220
SIGLAS Y ABREVIATURAS	224
ÍNDICE DE CUADROS.....	228
INDICE DE GRÁFICOS.....	232
ÍNDICE DE ESQUEMAS.....	234
ANEXOS	235

INTRODUCCIÓN

El presente documento constituye el informe final de la consultoría “Estudio sobre particularidades socio-culturales relacionadas a la alimentación escolar y producción de zonas seleccionadas”, efectuada en el marco del **Proyecto “Fortalecimiento de los programas de alimentación escolar en el marco de la iniciativa América Latina Sin Hambre 2025” GCP/RLA/180/BRA**. La fase de relevamiento de información secundaria y primaria, se caracterizó por un intenso trabajo de campo en los tres distritos (Horqueta, Tavai, Yhu) de los tres departamentos seleccionados (Concepción, Caazapá, Caaguazú), que concluyeron en el pasado mes de septiembre del presente año.

Se ha relevado mucha información, que implicó a su vez una intensa etapa de procesamiento y análisis de la información relevada a través de las diferentes herramientas aplicadas, en todos los niveles y con los principales actores de los diferentes territorios: niños y niñas escolares de primero y segundo ciclo, directivos, docentes y personal administrativo de las diferentes escuelas, urbanas y rurales así como con las madres y padres de alumnos, todos ellos actores claves de la Comunidad Educativa. Así mismo, se ha trabajado también con los referentes de las organizaciones de la Agricultura Familiar (AF), hombres y mujeres; al igual que con técnicos y técnicas del MAG que a través de la Dirección de Extensión Agraria (DEAg) y los correspondientes programas y proyectos llevan adelante la asistencia técnica; y las demás instituciones públicas y privadas presentes en cada territorio del estudio. En el ámbito de las instituciones subnacionales, se ha trabajado con autoridades y funcionarios/as de los gobiernos municipales y departamentales correspondientes.

El documento consta de las siguientes partes:

- **Resumen ejecutivo:** se presenta resumidamente en que marco se efectúa el estudio, cuánto tiempo duró, la metodología que se siguió y las principales conclusiones por cada uno de los resultados.
- **Antecedentes:** este apartado brinda información general sobre el proyecto, los objetivos del Estudio, y una contextualización nacional que brinda un marco global de los temas que son objeto de la investigación, desde la visión sistemática de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- **Metodología:** se presenta en forma breve cada una de las herramientas aplicadas para el relevamiento de información.
- **Perfil de los/as participantes del Estudio:** se describe cada uno de los grupos de participantes, que brindaron información y participaron de la investigación, tanto a nivel de las Escuelas, Organizaciones de la AF,

Instituciones Públicas que brindan asistencia técnica, Municipalidades y Gobernaciones.

- **La merienda escolar en la actualidad:** se brinda información general sobre el funcionamiento actual del programa; y en forma específica cuales son las opiniones y percepciones de los/as actores participantes de la investigación.
- **La gestión de la alimentación escolar:** en esta parte se presenta la situación actual de las escuelas en términos de infraestructura y equipamiento para gestionar la preparación de alimentos. Así también se menciona brevemente algunos aspectos referidos a la cantina y huerta escolar.
- **Los hallazgos del Resultado I:** se detalla todo lo referido al resultado I que consisten fundamentalmente en: las creencias y cultura que perviven en los territorios, los hábitos alimentarios, la disponibilidad de alimentos, la frecuencia de consumo, y las preferencias en términos de merienda y almuerzo escolar.
- **El Resultado II:** este capítulo se concentra en el diagnóstico de la capacidad de respuesta, que pueden tener las organizaciones de la AF para atender la demanda de alimentos de las escuelas. Diagnostica los principales rubros agropecuarios potenciales a ofrecerse, como la capacidad de gestión de las organizaciones, y los requerimientos que se deben cumplir para una oferta sostenible de los productos. Igualmente se realiza un mapeo de las instituciones públicas presentes en cada territorio, acorde al servicio que presta a las organizaciones de la AF.
- **El Resultado III.** Presenta la información encontrada en los gobiernos locales, municipalidades y gobernaciones del área de influencia del Estudio, en cuanto a su experiencia, capacidad de gestión, limitaciones y mecanismos operativos para la implementación de la propuesta de decreto.
- **Conclusiones y Recomendaciones:** Este capítulo presenta las conclusiones y recomendaciones generales por cada uno de los resultados investigados desde la consultoría.

Finalmente se presenta la bibliografía, los índices de siglas, abreviaturas, cuadros, gráficos, y esquemas, y el anexo correspondiente.

ANTECEDENTES

A) Contextualización del Proyecto

El Gobierno de la República Federativa del Brasil, a través del Fondo Nacional del Desarrollo de la Educación del Ministerio de la Educación (FNDE/MEC), y la FAO en América Latina y Caribe y el África, han sumado esfuerzos para la realización de actividades en ocho países (Bolivia, Colombia, El Salvador, Guatemala, Honduras, Paraguay, Perú y Nicaragua), con la finalidad de apoyar la formulación e implementación de Programas de Alimentación Escolar (PAE) sostenibles, estimulando las compras de alimentos directamente de los agricultores familiares y la implementación de huertos escolares como estrategia de seguridad alimentaria y nutricional.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Ministerio de Educación y Cultura (MEC) se articulan el marco de los compromisos establecidos por el Gobierno Nacional dentro de la Política de Seguridad Alimentaria y la Alimentación Escolar y priorizan acciones que contribuyan a la producción de alimentos por la agricultura familiar, bajo condiciones de sustentabilidad socioeconómica y ambiental y dar la posibilidad a los agricultores/as familiares, que sean los proveedores de la alimentación a los escolares en cada uno de los territorios y de ese modo crear las condiciones para los procesos socio-económicos que apunten a crear círculo virtuoso que impacten positivamente sobre la seguridad alimentaria, la educación, la nutrición y la calidad de vida de las comunidades.

En ese contexto, se está trabajando con apoyo de la FAO para la implementación de instrumentos de políticas que promuevan la alimentación escolar sana y nutritiva, como la reducción de la pobreza rural a través de las compras públicas de alimentos de calidad, cantidad e inocuos, de la agricultura familiar

El proyecto deberá basarse en dos ejes que se consideran constitutivos de las políticas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN):

- el primer eje es la educación para la sostenibilidad, teniendo como principal énfasis la ejecución e implementación de proyectos educativos que vinculen la alimentación y nutrición, el medio ambiente con el aprendizaje y el rendimiento escolar, con énfasis en el huerto escolar;
- el segundo eje es la producción y comercialización de alimentos para alimentación escolar, a través de la compra directa de la agricultura familiar, con la consecuente capacitación de agricultores familiares para que puedan

fortalecer sus organizaciones, convertirse en entidades jurídicas y estar preparados para atender la demanda de la alimentación escolar con productos en cantidad, calidad y oportunidad suficientes.

B) Fundamentación de la Consultoría

Para responder a los dos ejes constitutivos de las políticas SAN, se ha contratado la consultoría responsable del estudio sobre ***“Particularidades socio culturales relacionadas a la alimentación escolar y producción de zonas seleccionadas”***, cuyo objetivo fundamental es:

“analizar la situación actual y la capacidad de implementación de la Propuesta de Decreto de Compras Públicas de la Agricultura Familiar, en las Escuelas Rurales; por parte de las Gobernaciones de Concepción, Caaguazú y Caazapá, por las Municipalidades de Horqueta, Yhu y Tavaí y las potenciales organizaciones de productores/as de dichas zonas”.

Para el cumplimiento del objetivo, se han obtenido los siguientes resultados:

- Preferencias alimentarias de las zonas seleccionadas como también la periodicidad de la producción (**Resultado 1**).
- Capacidad de las organizaciones de productores para responder a la demanda de alimentos de las escuelas locales en el marco de la propuesta de decreto. (**Resultado 2**).
- Factibilidad financiera y operativa de los gobiernos locales para implementar la propuesta de decreto (**Resultado 3**).

El estudio se ha realizado bajo la supervisión general del Oficial Representante Regional de FAORLC; la supervisión técnica del Oficial LTU a cargo del Proyecto GCP/RLA/180/BRA y la coordinación de la Consultora Principal en Brasil, contando con el apoyo de los Representantes de la FAO y de los coordinadores técnicos en los países (MAG/MEC).

C) Contextualización Nacional del Estudio

Debido a la relevancia de la información que contiene el informe preliminar del ***“Estudio de Alimentación Escolar y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar”²*** en este apartado se rescatan los principales hallazgos como base para la contextualización del presente estudio.

² Informe preliminar Estudio de Alimentación y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar en Paraguay. Víctor Ímas, 2012

C1) Indicadores de Seguridad Alimentaria y Nutricional

Las condiciones de pobreza y el estado nutricional de la población están estrechamente relacionadas, por lo tanto las personas en situación de pobreza y entre estos, los pobres extremos son quienes presentan los mayores riesgos de desnutrición, factor que sin lugar a dudas, incide en el desarrollo físico e intelectual de las personas. Según fuentes consultadas la población considerada en situación de pobreza representa 32,4% (cifras cercanas a 2.097.000 personas). La población en situación de extrema pobreza es del 18% (unas 1.166.000 personas); el área rural es donde se presenta la mayor proporción con 29,6%, (782.000 personas) mientras que en el área urbana es del 10% (384.000 personas).³

En cuanto a la indicadores nutricionales (FAO, 2004/PLANAL), indica que del total de la población, el 14% se encuentra sub-nutrida, el 11% con desnutrición crónica y el 5% con desnutrición aguda⁴ la información sobre la desnutrición en nuestro país no son muchas, y en la generalidad de los casos, los datos no están actualizados.

Cuadro N°1. Estado nutricional, según indicadores de sobrepeso y obesidad

Indicadores Sobrepeso y Obesidad	
Indicadores	Porcentaje (%)
Sobrepeso para menores de 5 años	15,7
Sobrepeso para 6-10 años	16,6
Sobrepeso para 11-19 años	32,6
Obesidad para 6-10 años	9,1
Obesidad para 11-19 años	11,7

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Estudio de Alimentación Escolar y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar⁵

Cuando se hace referencia a problemas nutricionales se hace referencia a la desnutrición y a otros tipos de dificultades, como es el caso de la malnutrición por exceso, datos del cuadro anterior revelan que un 15,7% de la población de menores de 5 años presenta sobrepeso, los niños/as de entre 6 a 10 años en 16,6% y para los de 11 a 19 años, 32,6%. Los datos del Sistema de Vigilancia Alimentario Nutricional – SISVAN, mencionan que la prevalencia de obesidad en niños escolares y adolescentes de escuelas urbanas marginales de Asunción fue del 12%. Este porcentaje aumentó al 15% en escolares y adolescentes del área metropolitana.⁶

En cuanto al consumo de alimentos, los últimos informes mencionan que el 42% de los gastos mensuales de las familias son para la compra de alimentos, y llega al 67% en las familias de los grupos con mayor pobreza (quintiles más pobres).⁷ Situación que pudo haberse favorecido con el aumento del precio de los alimentos y la creciente pérdida del poder adquisitivo de los estratos más vulnerables. Lo mencionado hace que persistan grandes diferencias en los niveles de consumo entre los hogares, debido

³ Fuente: Dirección General de Estadísticas Encuestas y Censos, Encuesta Permanente de Hogares (DGEEC-EPH 2011).

⁴ FAO, *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo*. FAO, 2004 del Documento Principal del PLANAL.

⁵ Estudio de Alimentación y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar en Paraguay. Víctor Ímas, 2012

⁶ Fuente: INAN, MSPyBS.

⁷ M Sanabria, 2006

fundamentalmente a desigualdades en los niveles de ingresos, por lo tanto se podría aseverar que un porcentaje importante de la población no estaría recibiendo los aportes calóricos necesarios, así como de otros nutrientes mínimos necesarios.⁸

La Inseguridad Alimentaria y Nutricional en Paraguay responde a causas de múltiples sectores, entre los que se citan:

- los elevados niveles de desigualdad, principalmente en el acceso al mercado laboral y a los servicios públicos en general;
- la persistencia de la pobreza, la extrema pobreza y la desigualdad en la distribución del ingreso;
- la limitada cantidad y calidad de los servicios públicos;
- la falta de transparencia en el uso de los recursos del estado y especialmente aquellos recursos destinados a la inversión social, entre los más resaltantes.

C2) Indicadores de Educación

La política educativa nacional está regida por el Ministerio de Educación y Cultura (MEC), y se vincula a los territorios con participación de las gobernaciones y las municipalidades del país. Los principales instrumentos normativos que lo amparan son la Constitución Nacional de 1992, la Ley General de Educación 1264/98 y la Ley del Estatuto Docente 1725/01.

El Sistema Educativo Nacional está compuesto por la educación del nivel Inicial - NI (maternal, pre-jardín, jardín, preescolar, cuyas edades van hasta 5 años), la escolar básica - EEB (1ro, 2do y 3er ciclo, las edades comprenden de 6 a 14 años), la media – EM (de 15 a 17 años), la educación superior– ES (técnica no universitaria y universitaria, de 18 años y más). El MEC administra la educación desde el nivel inicial hasta la superior no universitaria (formación docente) del sector oficial y además fiscaliza las actividades del sector privado. Los otros dos programas sectoriales que se vinculan a la política educativa son: la capacitación laboral y la educación agraria. La primera, corresponde a la inversión en capital humano orientado a incrementar las competencias laborales, realizada con posterioridad a la Educación Escolar Básica y la segunda, se encarga de desarrollar y orientar la educación técnica agraria conforme a la realidad y potencialidades de la producción agropecuaria nacional. El MEC dirige y fiscaliza los centros educativos público, privado y los subvencionados por el Estado.

En el ámbito de la educación inicial y la escolar básica se desarrollan dos programas universales que persigue la retención de los niños y niñas y el mejoramiento de la calidad educativa: el primero es el Programa de Complemento Nutricional - PCN y el Programa de Provisión de Útiles Escolares - PPUE, el primer programa se implementa a través del MEC y de los gobiernos departamentales y el segundo por el MEC. La universalización de los mismos se ha logrado recién en los dos últimos años.

En el Programa de Complemento Nutricional se implementa básicamente la Merienda Escolar también conocido como el programa del Vaso de leche cuya cobertura abarca

⁸ Elisa Ferreira, 2009; Myriam Mello, 2011

la EI y la EEB, que abarca el 1er y 2do Ciclo, de las escuelas públicas su totalidad y el 50% en las subvencionadas.

Recientemente se ha emprendido el implemento de iniciativas puntuales de Almuerzo Escolar en la capital y en algunos departamentos, que de conseguir llegar a ser una estrategia a nivel nacional puede tener impactos positivos sobre la nutrición y la educación.

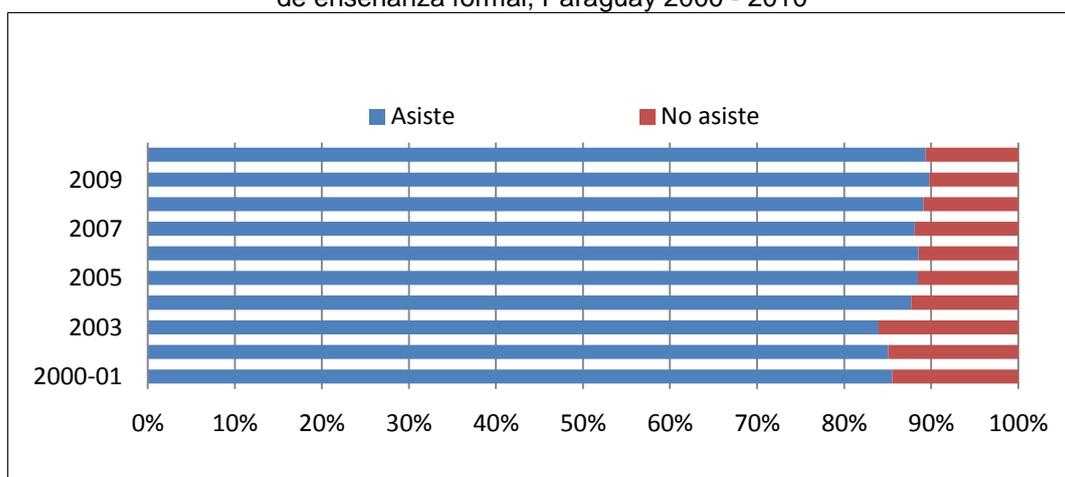
Revisando los principales indicadores de la educación,⁹ se observa que, la matrícula total para el 2010 de la Educación Inicial fue de 178.903 alumnos/as: 44.848 en las guarderías y 134.055 en el preescolar.

De mismo modo la matrícula total de la EEB es de 1.291.988 alumnos/as y en la EM es de 246.759 alumnos. Tanto en la EEB como en la EM existen más matriculados en el área urbana que en la rural, especialmente en la EM.

En el caso de la asistencia escolar, en el año 2010, del total de niños y niñas que tienen entre 6 y 17 años, el 89,5% se encuentra asistiendo a alguna institución de la EEB o la EM, comparado al 85,5% del año 2000. Si bien los incrementos ocurridos entre dichos periodos parecen relativamente bajos, relacionándose al derecho a la educación es importante considerar los números absolutos. Las Estadísticas Educativas del MEC, denotan que en el 2010 quedaron fuera del sistema más de 185.000 niños y niñas, la mayoría de ellos están en situación de pobreza, es guaraní parlante o hablan lengua indígena y corresponden al sector rural.

En el siguiente gráfico se observa la evolución de la asistencia a una institución educativa, donde el aumento no ha sido muy contundente, y ha ido creciendo durante el periodo indicado (10 años), lo cual se torna más importante cuando se analiza en números reales.

Gráfico N° 1. Población de 6 a 17 años de edad según asistencia a una institución de enseñanza formal, Paraguay 2000 - 2010



Fuente: Informe preliminar del Estudio Alimentación Escolar y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar

⁹ Estadísticas Educativas, MEC, 2010.

En cuanto al conjunto del sistema educativo y la población de 6 a 17 años de edad que asiste o asistió alguna vez a una institución educativa vemos que hay una leve diferencia entre hombres y mujeres. Sin embargo, al considerar la residencia, la asistencia favorece mucho más al sector urbano que al rural, en especial si consideramos la EM, la falta de asistencia es muy significativa en el área rural.

Cuadro N° 2. Población de 6 a 17 años de edad que asiste o asistió alguna vez a una institución educativa formal, 2010.¹⁰

Año 2010		Porcentaje que asiste	Porcentaje que no asiste
Sexo	Masculino	90,1	9,9
	Femenino	88,6	11,4
Área	Urbana	92,9	7,1
	Rural	85,3	14,7
Edad	1er y 2do ciclo De 6 a 11	97,7	2,3
	3er ciclo De 12 a 14	92,3	7,7
	E. Media De 15 a 17	71,1	28,9
Total de niños y niñas		1.561.364	185.666

Fuente: Elaboración propia a en base a datos de Alimentación Escolar y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar

Las razones de la inasistencia señalada están relacionadas principalmente con la “falta de recursos en el hogar”, que en la mayoría de los casos fue la razón más importante, seguida por “no quiere estudiar”, “motivos familiares” y la “necesidad de trabajar”, entre las más destacadas por la población consultada.

En Paraguay, se ha avanzado mucho en la reducción de la deserción escolar. Al finalizar los años 90, la tasa global de deserción escolar era superior al 40% de los jóvenes que se encontraban en una edad comprendida entre los 15 y los 19 años. Esta tasa global ha disminuido consistentemente a lo largo de la última década, para situarse hacia el final en torno al 29%.

Cuadro 3. Tasa de deserción escolar año 2009

Denominación	Porcentaje
Deserción Global	29
Deserción temprana	21
Deserción muy temprana	6
Deserción al finalizar el 2do Ciclo de la EEB	8
Deserción al finalizar la EEB	5
Deserción en el transcurso de la EM	3

Fuente: Elaboración propia a en base a datos de Alimentación Escolar y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar

¹⁰ Encuesta Permanente de Hogares- EPH 2010, DGEEC.

A partir del cuadro, se puede obtener algunas consideraciones cuantitativas sobre la magnitud del fenómeno de la deserción escolar en el país. En el año 2009, alrededor de tres (3) de cada grupo de 10 jóvenes, de entre 15 y 19 años de edad, abandonan el sistema educativo antes de concluir su educación media. El 72% de los jóvenes, en el grupo etéreo analizado y que no asiste actualmente a ninguna institución de educación, desertó del sistema antes de terminar el tercer ciclo de la educación escolar básica obligatoria (9º grado), por lo que podemos concluir que la mayor parte de la deserción se da en una temprana fase del proceso educacional. Un 21% de los adolescentes desertará antes de concluir el segundo ciclo de la educación escolar básica (6º grado) y un 29% lo hará justo al concluir este ciclo. Un 18% de los desertores lo hará al concluir la educación escolar básica, tercer ciclo, y un 10% lo hará en el transcurso de la educación media. El fenómeno de la deserción suele ser la última fase de un proceso que se inicia con varias decisiones previas y en particular con el retraso de los estudiantes en el sistema.¹¹.

C3) La Agricultura Familiar

La Agricultura Familiar (AF) es aquella donde básicamente la mano de obra es proveída por los integrantes de la familia (hombres, mujeres y jóvenes), en ocasiones de sobrecarga de trabajo se contrata personal adicional de manera temporal y donde se aplican variadas estrategias productivas para la generación rubros de consumo y de renta, a fin de asegurar la alimentación y la generación de ingresos.

El Censo Agropecuario Nacional 2008, indica que existen alrededor de 269 mil fincas que corresponden a la AF¹² y estas constituyen el 92% del total de fincas y ocupan solamente el 13% de la superficie productiva, su participación en el PIB sectorial es del 10,4%, contribuyendo con el 33% de toda la producción agrícola. Si tomamos en cuenta que la superficie total cultivada de rubros de alimentos por la AF son unas 488.000 Has., en ella se producen los principales rubros de alimentos tales como el poroto, la mandioca (más del 90% en ambos rubros es producido por la AF) el maíz, la batata, el maní y las frutas y hortalizas, entre otros.¹³ Según los registros de la Dirección de Comercialización - DC del MAG para los mercados de Asunción y Ciudad del Este, la AF es proveedora de las principales hortalizas consumidas, tales como: berenjena (98%), pepino (95%), remolacha (86%), zapallo (84%), zanahoria (83%), repollo (74%), coliflor (69%), tomate (51%);¹⁴ así como de las frutas tales como: banana, piña, sandía, naranja, melón, mandarina, pomelo y limón.

Por otro lado, el Censo Agropecuario Nacional 2008, también demuestra condiciones limitadas de los agricultores/as familiares en cuanto al acceso al crédito (16%), la asistencia técnica y las tecnologías (14%). Los niveles organizativos son variados,

¹¹ <http://instituto-economico.blogspot.com/2012/01/la-desercion-escolar-y-sus-costos-en.html>

¹² El Censo Agropecuario Nacional, 2008. Los cortes se hacen por la variable de superficie detentada, para el caso de la AF son, hasta 50 Ha en la R. Oriental y 500 Ha en la R. Occidental.

¹³ Censo Agrario Nacional 2008

¹⁴ MAG, Dirección de Comercialización (2011), Hortalizas Nacionales en el Mercado de Asunción, y Situación de los Productos Fruti-hortícolas en el Paraguay

especialmente aquellas organizaciones de carácter más económico como: Asociación (6%); Comité (38%); y Cooperativa (29%).

Concluyendo se puede afirmar que la AF tiene una participación preponderante en la producción de alimentos y sus potencialidades son enormes razón por la cual es fundamental su participación en la política de seguridad y soberanía alimentaria, focalizando en este caso es el abastecimiento del Programa de Alimentación Escolar del país.

C4) Políticas e Institucionalidad Pública para la Agricultura Familiar

El **Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)**, es el órgano rector de las políticas para el sector agrario (establecidas en la Ley No 81/92, Art. 13ro), para dicho efecto integra las instancias en la propia estructura al Viceministerio de Agricultura y el Viceministerio de Ganadería acompañadas por las autarquías que responden a la política sectorial como ser, SENAVE, SENACSA, INDERT, INFONA, IPTA, CAH, BNF, FG, INCOOP, AFD y la SEAM,

El Sistema Integrado de Gestión para el Desarrollo Agropecuario y Rural - SIGEST fue creado por el Gobierno Nacional frente a la necesidad de establecer bases y mecanismos institucionales eficaces para ordenar la gestión del Sector Público Agrario además de constituirse en una instancia interinstitucional de Supervisión, Coordinación y Evaluación de la operatoria sectorial, y su complementación intersectorial cuidando la consistencia de sus decisiones.

Actualmente está en su etapa de gestión para la implementación la “**Política de Reforma Agraria y Desarrollo Rural**” (octubre, 2012) fue elaborada en base al documento de “Lineamientos Estratégicos para una Política de Reforma Agraria Integral y Desarrollo Rural Territorial, correspondiente al anterior gobierno (2008 - junio, 2012) que fue ajustada y vino acompañada de un Decreto que modifica los artículos 3ro y 6to que cambian la integración y la coordinación respectivamente del Decreto N° 638/08 que crea la Coordinadora Ejecutiva para la Reforma Agraria (CEPRA); por lo tanto las acciones interinstitucionales a ser implementadas están integradas por 19 instituciones (MAG, MI, MH, MOPC, MIC, MEC, MSP y BS, INDERT, SAS, COPACO, INC, SEAM, INFONA, CAH, SENAVE, ANDE, SENASA, PGR, SENAVITAD), y donde la coordinación pasa a cargo de una Secretaría de Estado con el fin de elevar el rango de la misma, dicha función en este caso es delegada al Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG).

En este nuevo instrumento de “**Política de Reforma Agraria y Desarrollo Rural**” se definen lineamientos estratégicos tales como, acceso a la tierra; agricultura familiar; poblaciones indígenas; sector rural empresarial; marco legal y jurídico; sistema de información, planificación, monitoreo y evaluación; y temas transversales: género y juventud y sostenibilidad ambiental.

El Plan Nacional Concertado de Fomento de la Producción Orgánica y Agroecológica, creado por la Resolución - MAG N° 756 de fecha 4 de octubre de 2012. Las áreas estratégicas del Plan son: desarrollo del mercado nacional; posicionamiento en

mercados nacionales e internacionales, investigación desarrollo e innovación; desarrollo organizacional; sistema de gestión de la información y del conocimiento; incentivos y financiamientos y fortalecimiento institucional.

El Plan Agrario 2012-2013, contempla asistir a través de los programas y proyectos a 190.000 familias de la AF, en el periodo 2012-2013.

La presencia en el territorio nacional del MAG se da principalmente a través de la Dirección de Extensión Agraria – DEAg dependencia encargada de la extensión rural pública y bajo la cual operan los programas y proyectos del MAG. La misma cuenta con 17 Centros de Desarrollo Agropecuario (CDA's) a nivel departamental; y bajo la dependencia de estas se encuentran 148 Agencias Locales de Asistencia Técnica (ALATs) a nivel distrital.

En ese mismo ámbito se encuentra el Programa de Fomento a la Producción de Alimentos por la Agricultura Familiar (PPA) implementado por el Viceministerio de Agricultura, constituye un importante esfuerzo de coordinación interinstitucional, al formar parte de la Política de Reforma Agraria y Desarrollo Rural. El PPA ha emprendido varias coordinaciones interinstitucionales en el marco de su implementación tanto con organismos públicos, privados de la sociedad civil y organizaciones de la AF, en el marco de la coordinación del Gabinete Social.¹⁵

En cuanto a mecanismos concretos de coordinación para compras locales de la AF, no existen experiencias concretas a excepción de algunos casos esporádicos de compras del SEN y del MJT (relatos de las organizaciones del distrito de Horqueta), que no están sistematizadas por lo tanto no se dispone de un documento de referencia.

C5) Compras Públicas

Las normativas de las contrataciones públicas dificultan las posibilidades las compras a nivel local. La propuesta de decreto plantea la intención de incorporar a los productores de la AF organizados y formalizados, con un margen de preferencia en las licitaciones de compras públicas realizadas por las diferentes instituciones del Estado. Para ello se ha trabajado una propuesta de decreto conjuntamente entre el MAG, MH y la DNCP.

En cuanto a la movilización de recursos de las compras públicas, estos están sujetos a la ley de contrataciones públicas. Sin embargo, concurren al mismo tiempo enormes potencialidades para desarrollar este sector de compras del estado de la AF. Solo el Gobierno paraguayo compra anualmente cerca de US 100 millones al año, de productos alimenticios, entre los que se encuentran el programa de Complemento Nutricional.

C6) Marco legal, políticas y estrategias de fomento a la AF

¹⁵ La Propuesta de Políticas de Desarrollo Social (PPDS) 2020, plantea como prioridad de acción 11 “programas emblemáticos” entre los cuales el PPA era uno de ellos.

Se está avanzando en la implementación del Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF) de cuya implementación está encargada la DCEA desde el departamento técnico responsable creado para el efecto, que se basa en su propio manual operativo.¹⁶ El RENAF es un instrumento técnico y de política pública que recoge los datos para identificar y caracterizar a una unidad productiva de la Agricultura Familiar, actualmente cuenta con alrededor de unas 100.000 familias registradas, 37% de las 269.569 fincas del CAN 2008.

Estar inscripto en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF), es voluntario aunque es una condición fundamental para acceder a los servicios públicos del Sistema MAG, por lo tanto cualquier propuesta elaborada en el ámbito de la AF, tomará en cuenta la necesidad estar registrado en el RENAF.

Las políticas y sus respectivos programas y proyectos relacionados directamente con la AF y con el fortalecimiento de capacidades son las siguientes: Plan Estratégico Económico y Social 2008-2013 (PEES), Propuesta de Política Pública para el Desarrollo Social 2010/2020 (PPDS), Marco Estratégico Agrario 2009-2018 (MEA), Plan Agrario 2012 – 2013, Programa de Fomento de la Producción de Alimentos por la Agricultura Familiar (PPA), Programa de Manejo, Conservación y Recuperación de Suelos: Implementación de principios y fundamentación de producción conservacionistas, Programa de Agricultura y Economía Indígena (PAEI), Proyecto Manejo Sostenible de Recursos Naturales (PMRN-KFW), Proyecto Desarrollo Rural Sostenible (PRODERS-BIRF), Proyecto Emprendimiento de Organizaciones de Pobres Rurales y Armonización de Inversión (PPR-FIDA), Proyecto Modernización de la Gestión Pública de apoyos Agropecuarios (PAGRO-BID), Proyecto Fortalecimiento de la Agricultura Familiar (Ñamombarete Ñemity Jopara-Gobierno de Brasil).

Se realiza una especial mención al Programa de Fomento a la Producción de Alimentos por la Agricultura Familiar (PPA) atendiendo a que el mismo se encuentra focalizado a los Asentamientos Campesinos, Comunidades Indígenas y Rurales (en situación de pobreza y extrema pobreza) que albergan a agricultores familiares con fincas de hasta 5 Ha, grupo mayoritario con alrededor de 120 mil familias, quienes producen esencialmente rubros de alimentos para su propio consumo, sus ingresos principales son de carácter extra predial (changas temporales), están escasamente vinculados a los mercados, prácticamente no tienen acceso al crédito formal y poca capacidad de gestión.

Los cultivos tradicionales son utilizados esencialmente para el consumo familiar y en menor medida para renta, los rubros más importantes para la seguridad alimentaria de las familias son: poroto, mandioca, maíz, batata y maní; los que alcanzan el 53,2% de la producción total de país.

¹⁶ Decreto No. 11.464/07, por el cual se crea y se implementa el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF) y la Resolución No. 616/07 por la cual se crea el Departamento de Registro de La Agricultura Familiar en la Dirección de Censos y Estadísticas Agropecuarias (DCEA), como la autoridad de aplicación. Por Resolución No. 1762 del 27 de setiembre del 2010, que aprueba el Manual Operativo, el Manual del Registrador/a y el Formulario de Inscripción al RENAF actualizados.

En cuanto a los territorios con mayor concentración de la Agricultura Familiar (hasta 50 Ha) en el país, se localizan básicamente en la región oriental, principalmente en los departamentos de San Pedro (44.358 fincas), Caaguazú (37.632 fincas), Itapúa (31.218 fincas), Paraguari (22.799 fincas), Caazapá (22.156 fincas), Alto Paraná (17.545 fincas), Guairá (17.117 fincas), Cordillera (16.386 fincas), Concepción (16.337 fincas) y Canindeyú (13.844) fincas.¹⁷

Entrando a considerar el apoyo técnico que recibe la AF, en cuanto a la asistencia técnica pública y privada, según datos procesados del CAN 2008, ronda al 14%; mientras que la siembra de abono verde para la recuperación del suelo es ínfima. Igualmente, la infraestructura para el almacenamiento es muy baja y en ninguno de los grupos se supera el 4,5%.

Igualmente, conforme a los datos procesados del CAN 2008, la inserción comercial se realiza mayoritariamente a través de los comerciantes y acopiadores, afectando al 69% de las fincas con menos de 50 Has.

Solo el 43% de las unidades con cultivos utilizan una o más técnicas conservacionistas de suelo, siendo la preferida, la rotación de cultivos que se da en el 74% de estas unidades productivas.

La técnica menos aplicada es la curva de nivel (5%) y la utilización de abono verde también es prácticamente inexistente. En cambio la siembra directa entendida como labranza mínima es utilizada por alrededor del 60% de los agricultores. Con respecto a la utilización de equipos, se observa que menos de la mitad de los agricultores familiares campesinos minifundistas utilizan arados de tracción animal (aproximadamente 42%), sean propios o ajenos. Así mismo, el porcentaje de explotaciones con sembradoras a tracción animal es más bajo aun, siendo que solamente un 3% posee o utiliza sembradoras. Estas cifras demuestran la baja capacidad tecnológica que poseen los agricultores familiares en el uso de implementos agrícolas, que indican igualmente la exigua adopción de tecnología que es causada por la falta de dichos implementos.¹⁸

C7) La comercialización por la AF

La tipología de organización mejor posicionada, en cuanto a la capacidad de gestión, son las cooperativas. No obstante, al no haber mucha experiencia de participación en el mercado de las compras del Estado, igualmente deberán ser asesoradas y fortalecidas en la etapa inicial de dicho mercado.

Las cooperativas especialmente las más antiguas, funcionan con capacidad empresarial y de comercialización. Las cooperativas que fueron impulsadas por proyectos específicos sin embargo, están aún en proceso de fortalecimiento.

¹⁷ CAN, 2008

¹⁸ Caracterización de la agricultura familiar campesina en Paraguay. IICA, FIDA MERCOSUR, FAO, MAG, 2004.

Los agricultores familiares que pertenecen a las cooperativas, están en mejores condiciones que aquellas organizaciones que aún no han llegado a esa categoría de organización, atendiendo a que los AFs cooperativizados, ya tienen acceso al crédito y en menor medida, asistencia técnica, con lo cual aseguran un mejor acceso a tecnologías, tienen en general mayor capacidad de negociación y pueden llegar fácilmente a la economía de escala.

Existen nichos de compras que realiza el Estado, para los productos en estado fresco como los casos de: las Fuerzas Armadas, la Policía Nacional, los Hospitales Públicos, las Cárceles y Albergues, la DIBEN, el MEC, la SEN entre otros, son algunas de las instituciones públicas demandantes de productos producidos por la Agricultura Familiar, y los productos más demandados suelen ser: poroto, maíz loco, maíz chipa, mandioca, pollos, quesos, huevos, hortalizas y frutas entre las más importantes.

C8) Marco legal de las compras públicas

Las compras del sector público están reguladas por la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”, y que luego ha sido modificada por la Ley N° 3.439/2007, que dio lugar a la creación de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) como un ente autónomo y autárquico. La DNCP es la institución administrativa facultada para diseñar y establecer las normas generales sobre la contratación pública y dictar las disposiciones para el adecuado cumplimiento de la Ley y sus reglamentaciones¹⁹; la misma Ley crea las Unidades Operativas de Contrataciones (UOC), como unidades administrativas en cada Organismos y Entidades del Estado y las Municipalidades encargadas de ejecutar los procedimientos de planeamiento, programación, presupuesto y contratación de las materias reguladas en la presente Ley. Anualmente, a fines del mes del segundo mes del año en ejercicio, cada UOC deber presentar su Plan Anual de Contratación (PAC). Aunque no constituirá compromiso de contratación, será obligatorio contar con el citado programa para la ejecución del presupuesto de cada año, el cual, sólo por causas debidamente justificadas, podrá ser adicionado, modificado, suspendido o cancelado. Por Ley No 276/94, La Contraloría General de la República (CGR) es el organismo de control de las actividades económicas y financieras del Estado, de las Gobernaciones y las Municipalidades.

¹⁹ La Ley N° 2051/2003”, en su Artículo 2° inciso b, “se definen los parámetros de puntuación a ser aplicados en la evaluación de ofertas de bienes y productos primarios de origen agropecuario de procedencia nacional, frente a ofertas de bienes y productos de origen extranjero”; complementada por el Decreto N° 4008/10, “por el cual se establecen mecanismos de apoyo a la producción y empleo nacional, márgenes de preferencia y criterios para la realización de los procesos de contratación”, que posteriormente entró en vigencia la Ley No 4558/11, reafirmado lo anterior y “otorgando márgenes de preferencia a las empresas nacionales y ventajas a la industria local, al utilizar como mínimo un 20% de productos y servicios de origen nacional en la cadena productiva”.

METODOLOGÍA

Para alcanzar los resultados propuestos se realizaron varias actividades de relevamiento de información primaria y secundaria, las cuales se describen a continuación:

A) Revisión de información secundaria

Se revisaron diversas fuentes de información secundaria como son: informes de estudios y consultorías similares vinculados al tema, documentos técnicos de nutrición y alimentación escolar, Guías Alimentarias del Paraguay, tesis en el área nutricional, Manuales nutricionales, estudios preliminares, Censo Agropecuario 2008, sistematización de experiencias de merienda escolar y otras iniciativas similares implementadas en las escuelas, planes de desarrollo territorial, planes operativos anuales, ejecución presupuestaria de ingresos y gastos, presupuesto de educación y adjudicaciones realizadas en complemento nutricional; las leyes y normativas vigentes que afectan a las adquisiciones y documentaciones generales que guardan relación con la compra pública.

En la obtención de información referente a capacidad organizacional, funcional, financiera y presupuestaria de las municipalidades y gobernaciones en vista a la implementación del proyecto, se ha realizado la revisión de documentos tales como: Planes de Desarrollo Territorial, Planes Operativos Anuales, Ejecución Presupuestaria de Ingresos y Gastos, Presupuesto de Educación y adjudicaciones realizadas en Complemento Nutricional; las Leyes y normativas vigentes que afectan a las adquisiciones y documentaciones generales.

B) Entrevistas

Se han realizado entrevistas con los Supervisores/as de los tres Distritos, además de las realizadas con los Intendentes/as Municipales, Funcionarios, Administradores Miembros de la Junta Municipal, Gobernadores, Secretarios de Agricultura, de Educación y Funcionarios Administrativos de las Gobernaciones. En las entrevistas, en el caso de los Supervisores/as, se han organizado las diferentes visitas a las Escuelas tanto de las zonas urbanas y rurales seleccionadas.

En el caso de las autoridades departamentales y de municipios se han realizado entrevistas para conocer sobre la organización, la gestión de las instituciones así como sobre el presupuesto que está destinado a la Alimentación Escolar. Igualmente esta herramienta ha servido para conocer la opinión sobre las posibilidades de comprometer los respectivos presupuestos (municipalidades y de las gobernaciones)

para la puesta en marcha del proyecto en los distritos seleccionados. Las entrevistas realizadas han permitido obtener informaciones muy valiosas desde los principales actores institucionales del nivel departamental y municipal para la elaboración de las conclusiones y recomendaciones. Así también se pudo obtener las percepciones acerca de las posibilidades que trae consigo la implementación del proyecto piloto.

C) Talleres participativos

En referencia al Resultado 2 se efectuaron tres talleres de Diagnóstico de Organizaciones de la Agricultura Familiar, con representantes, líderes y lideresas de las organizaciones de la Agricultura Familiar y técnicos/as del MAG (DEAg, PPA, PPR, y otros actores locales.). Los objetivos de estas jornadas fueron:

- Socializar con los referentes de las organizaciones de la AF y los equipos técnicos el Proyecto **“Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el ámbito de la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre 2025**, analizar el alcance y los procesos a seguir.
- Identificar las fortalezas de las organizaciones de productores/as a ser potenciales proveedoras de las escuelas.
- Diagnosticar la capacidad de la oferta de alimentos (disponibilidad del producto, cantidad, calidad, continuidad) conforme al requerimiento y/o preferencias alimentarias de las escuelas seleccionadas.
- Diagnosticar la capacidad de gestión de las potenciales organizaciones.
- Mapear las instituciones que ofrecen servicios de asistencia técnica en el territorio y el monitoreo necesario a las organizaciones participantes de las compras públicas.

Las herramientas aplicadas fueron: Presentaciones, Trabajos Grupales, Calendario Estacional de Disponibilidad de la Producción de Rubros de Alimentos y Capacity Works/ Fortaleciendo Capacidades en Acción, Plenarias de Validación.

Con respecto al resultado 3 también se efectuaron talleres en las Municipalidades de Yhu y Tavai, con funcionarios de las mismas, con los siguientes objetivos:

- Socializar el Proyecto **“Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el ámbito de la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre 2025**.
- Diagnosticar la capacidad organizacional, funcional, financiera y presupuestaria de las Municipalidades para la implementación de la propuesta.
- Identificar las principales limitaciones, así como las alternativas y/o mecanismos para la implementación de la propuesta de Decreto, como

también el impacto que puede tener en la ejecución presupuestaria a nivel municipal.

En la Municipalidad de Horqueta y en las Gobernaciones de Concepción, Caazapá y Caaguazú, no se pudo desarrollar el taller para el análisis FODA atendiendo a las múltiples actividades de las autoridades y funcionarios (lo que dificultó la convocatoria en los horarios establecidos), por lo que se aplicaron directamente las consultas en las entrevistas a los referentes a los efectos de recabar la información necesaria.

En las municipalidades de Yhu y Tavai se realizaron los talleres iniciándose con la presentación del Proyecto **“Fortalecimiento de Programas de Alimentación Escolar en el ámbito de la Iniciativa América Latina y el Caribe sin Hambre 2025**, en cuyo contexto se dio una alta participación de los presentes para analizar la propuesta y los procesos que serán necesarios llevar a cabo en las diferentes etapas de implementación.

Se consultó sobre los conocimientos previos que tenían sobre el tema desarrollado, que fue enriquecido con la presentación expositiva a cargo de la responsable del taller.

Posteriormente los participantes integrados en grupos de trabajo, completaron la matriz FODA, identificando las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas en cuanto a los siguientes temas:

- Capacidad organizacional, funcional, financiera y presupuestaria de la Municipalidad/Gobernación para la implementación de la propuesta.
- Principales limitaciones, así como las alternativas y/o mecanismos para la implementación de la propuesta de Decreto.
- El impacto de la propuesta de Decreto a nivel gestión y enfocándose en el proceso para la planificación, gestión y especialmente en la propia ejecución presupuestaria.

D) Grupos Focales

La aplicación de Grupos Focales ha sido una de las herramientas metodológicas cualitativas más significativas para conocer la información requerida y la posterior triangulación de la misma con las demás herramientas cuali-cuantitativas, especialmente en el caso de conocer las preferencias y los hábitos alimentarios de los niños y niñas escolares, de padres y madres que forman parte de la comunidad educativa local, y los directivos, docentes y funcionarios administrativos de las escuelas seleccionadas para el estudio. En cada uno de los municipios seleccionados, durante la realización de la reunión de presentación del Proyecto con la presencia de los principales actores locales, se han definido los criterios a ser considerados para la selección de las instituciones educativas a ser estudiadas. En ese marco, para cada municipio se han seleccionado, de manera consensuada, una escuela urbana y dos escuelas rurales.

En todas las escuelas seleccionadas se han realizado:

- dos Grupos Focales con niños y niñas, uno con los de primer ciclo y otro con los del segundo ciclo.
- un Grupo Focal con padres y madres pertenecientes a la comunidad educativa y,
- un Grupo Focal con directivos, docentes y personal administrativo.

E) Encuestas

Se aplicaron encuestas a dos grupos: niños y niñas en edad escolar pertenecientes al segundo ciclo (cuarto, quinto y sexto grado) de las escuelas seleccionadas, y a las madres y padres participantes de los Grupos Focales. En total fueron aplicadas 200 encuestas en el caso de los escolares, y 95 con las madres y los padres.

Se destaca que la encuesta fue “**no probabilística**”, en el sentido que no fue determinado con antelación un tamaño muestral, sino fue aplicada con las personas de los grupos focales mencionados más arriba, que en ese momento se encontraban en las escuelas. Su objetivo fundamental fue disponer con información adicional que permita triangular y analizar los hallazgos encontrados con las otras herramientas desarrolladas.

La encuesta con los escolares relevó las siguientes informaciones:

- General: comunidad, distrito, departamento, nombre de la escuela, edad, grado y sexo del/a encuestado, turno.
- Familiar: con quien vive, dedicación de padres y/o tutores, número de hermanos mayores y/o menores que entran en la escuela.
- Tiempo de demora para llegar a la escuela y medio de transporte.
- Merienda²⁰ actual: donde realiza (casa y/o escuela); que alimentos recibe en la merienda; suficiencia o no de la merienda que recibe; si le gusta o no. Horarios en que recibe la merienda escolar.
- Preferencias de otros alimentos que le gustaría recibir en la merienda escolar.
- Preferencias de alimentos que le gustaría recibir en el almuerzo escolar.

Para aplicar esta herramienta con los/as escolares se contó con la buena predisposición y colaboración de los profesores de cada grado. Se destaca además, que los niños y las niñas estuvieron muy motivados en realizar la encuesta, atendiendo a que no todos pudieron participar de los grupos focales. Esta metodología permitió relevar mayor información de una mayor cantidad de niños y niñas de las escuelas seleccionadas.

La encuesta con padres/madres participantes de los grupos focales permitió relevar las siguientes informaciones:

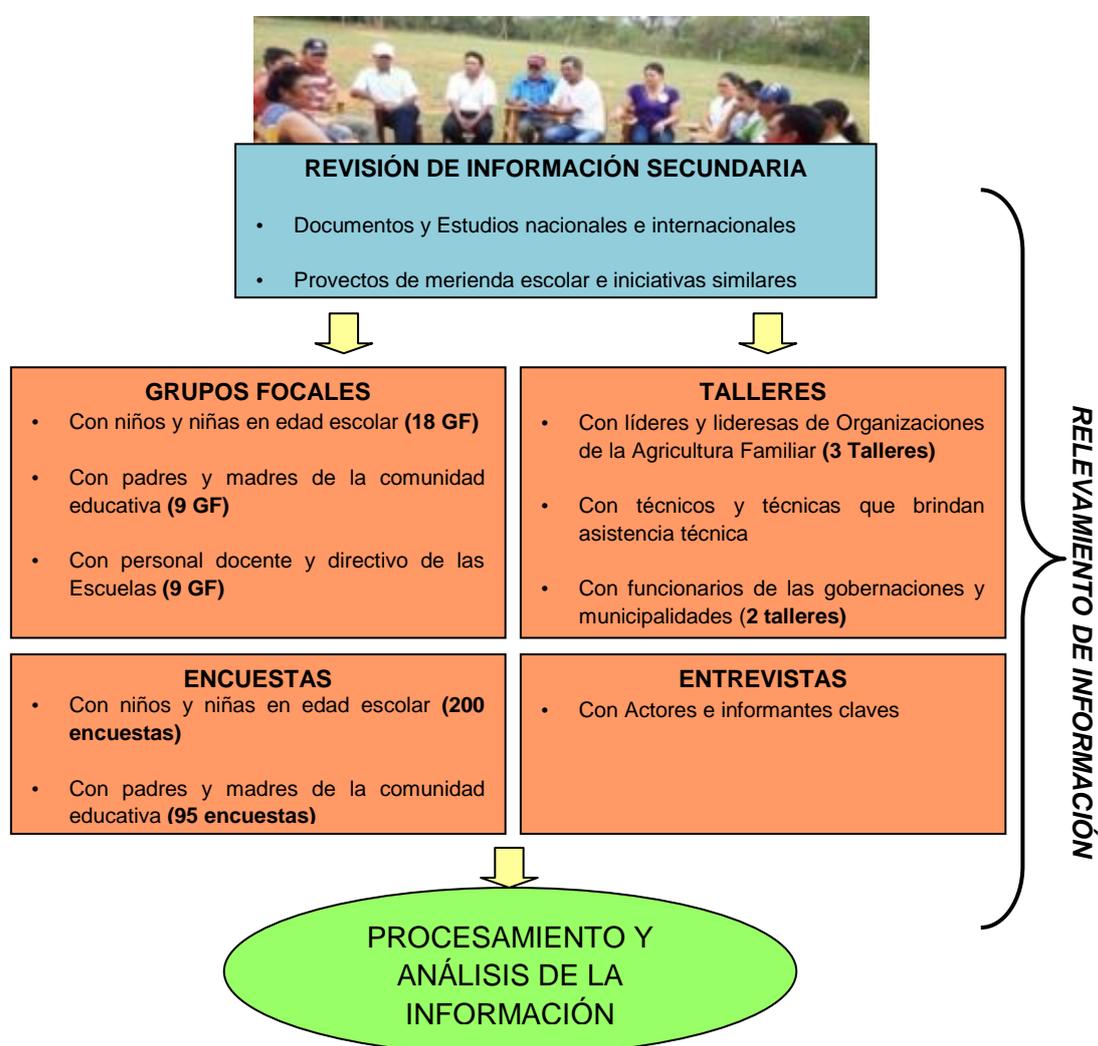
- General: distrito, escuela, edad y sexo del/a encuestado/a.
- Familiar: número de hijos escolares y sus edades.

²⁰ En el caso de niños/niñas que entran en el turno mañana se les aclaró que el término de “merienda” significa “media mañana”.

- Nivel organizativo: si pertenece a alguna organización, nombre de la organización.
- Frecuencia de consumo de los siguientes alimentos: carne vacuna, carne de cerdo, carne de pollo o gallina, carne de cabra, leche, frutas, verduras, mandioca, fideo, arroz, derivados de soja, y otros alimentos.
- Número de comidas que reciben los miembros de las familias: desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena
- Datos de producción de la finca.

La encuesta fue aplicada en la mayoría de los casos por la facilitadora de los grupos focales con padres y madres.

Esquema N° 1. Proceso metodológico aplicado en el Estudio



Fuente. Elaboración propia en base a metodología aplicada por la consultoría

Las herramientas metodológicas de relevamiento de la información primaria fueron aplicadas en campo en las siguientes fechas:

- Lunes 20 al jueves 24 de Agosto del 2012. Distrito de Horqueta.

- Lunes 3 al miércoles 5 de septiembre del 2.012. Distrito de Tavaí.
- Lunes 17 al miércoles 19 de septiembre del 2.012. Distrito de Yhú.

Cuadro N° 4. Resumen del trabajo de relevamiento de campo

Resultados	Metodología	Grupo Participantes	Cantidad de herramientas aplicadas	Cantidad de participantes ²¹			
				Sin datos	M	H	T
Resultado 1	Grupo Focal	Niños y niñas en edad escolar: 1er Ciclo y 2do. Ciclo	18 Grupos Focales		90	67	157
		Docentes y personal directivo de las escuelas	9 Grupos Focales		48	22	70
		Padres y Madres de la Comunidad Educativa	9 Grupos Focales	8	63	24	95
	Encuesta	Niños y niñas en edad escolar	200 Encuestas	3	92	105	200
	Cuestionario escolar	Escuelas (a nivel institucional)	9 Cuestionarios				
Resultado 2	Cuestionario Organizativo	Organizaciones de la Agricultura Familiar	44 Cuestionarios Básicos Organizativos				
	Taller	Organizaciones de la Agricultura Familiar, y Técnicos de Instituciones y Proyectos públicos de apoyo a la Agricultura familiar	3 Talleres		51	59	110
Resultado 3	Entrevista	Autoridades y funcionarios de los gobiernos locales (municipalidades y gobernaciones)	18 Entrevistas		9	22	31
	Taller		2 Talleres				
Total				11	353	299	663
%				2%	53%	45%	100%

Fuente. Elaboración propia, en base a registros y planilla de participantes de las actividades desarrolladas por la consultoría.

²¹ M: Mujeres, H: Hombres, T: Total

PERFIL DE LOS/AS PARTICIPANTES DEL ESTUDIO

A) Escuelas seleccionadas

Las escuelas seleccionadas en los tres departamentos y sus distritos (Concepción – Horqueta, Caazapá – Tavai, Caaguazú – Yhu) fueron dos (2) en el área rural y una (1) en el área urbana, en todas ellas ha primado una excelente organización para la realización del estudio con el apoyo de los supervisores y supervisoras.

Cuadro N° 5. Listado de escuelas consultadas según sector y departamento y distrito

Sectores	Concepción/Horqueta	Caazapá/Tavai	Caaguazú/Yhu
Rural	E.B. N° 1713 San Luis Gonzaga	E.B. N° 7325 Francisco Solano López	E.B. N° 1600 Inmaculado Corazón de María
	E.B. N° 3564 Héroes del Chaco	E.B. N° 6010 Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia	E.B. N° 4082 San Antonio
Urbano	E.B. N°2067 Padre José Venancio Ortellado	E.B. N° 4271 Don Bernardo Pereira	E.B. N° 3303 San Miguel Arcángel

Fuente. Elaboración propia, en base a registros proveídos por directoras de la Escuelas

A1) Niños y niñas en edad escolar

Con los niños y niñas en edad escolar se aplicaron dos herramientas en forma simultánea: por un lado encuestas a escolares del 2° Ciclo, y por otros grupos focales con escolares del 1° Ciclo y 2° Ciclo. De esta forma se relevó información de escolares de diferentes edades, y además permitió la posibilidad de comparar los resultados alcanzados.

Con respecto a las **encuestas**, las mismas se aplicaron a 200 niños y niñas del segundo ciclo (cuarto, quinto y sexto grado) en todas las escuelas; realizándose 69 encuestas (34.5%) en las instituciones del distrito de Horqueta; 56 encuestas (28.0%) en las escuelas de Tavai, y 75 encuestas (37.5%) en las escuelas en las del distrito de Yhú.

Cuadro N° 6. Niños/as escolares encuestados por distrito y escuela.

Escuelas	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
Escuela Don Bernardo Pereira		35		35
Escuela Francisco Solano López		8		8
Escuela Gaspar Rodríguez de Francia		13		13
Escuela Héroes del Chaco	7			7
Escuela Padre Venancio Ortellado	25			25
Escuela San Luis Gonzaga	37			37
Escuela N° 1600			24	24
Escuela N° 4082 San Antonio			17	17

Escuelas	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
Escuela San Miguel Arcángel			34	34
Total general	69	56	75	200
%	34,5%	28,0%	37,5%	100,0%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a niños y niñas escolares

Cuadro N° 7. Número total y promedio de alumnos/as y docentes del 1° y 2° Ciclo según sexo y distrito de las escuelas consultadas

Concepto	Horqueta	Tavai	Yhú	Total general
Total de alumnos del primer y segundo ciclo	268	203	187	658
Total de alumnas del primer y segundo ciclo	265	210	207	682
Sub Total 1	533	413	394	1340
Promedio de alumnos del primer y segundo ciclo	89	68	62	73
Promedio de alumnas del primer y segundo ciclo	88	70	69	76
N° de docentes mujeres del primer y segundo ciclo	21	14	19	54
N° de docentes hombres del primer y segundo ciclo	6	10	11	27
Sub Total 2	27	24	30	81

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario aplicado a las escuelas

Desde el punto de vista de la “edad”, la encuesta solamente fue aplicada a niños/as escolares del segundo ciclo, que corresponden a los grados: cuarto, quinto, y sexto, cuyas edades oscilan entre 9 y 15 años. La mayor participación tuvieron los/as niños/as de 11 años correspondiendo al 32%, seguido de niños/as de 12 años (29%), y los de 10 años (22%). El resto de niños/as de otras edades no rebasó el 10%.

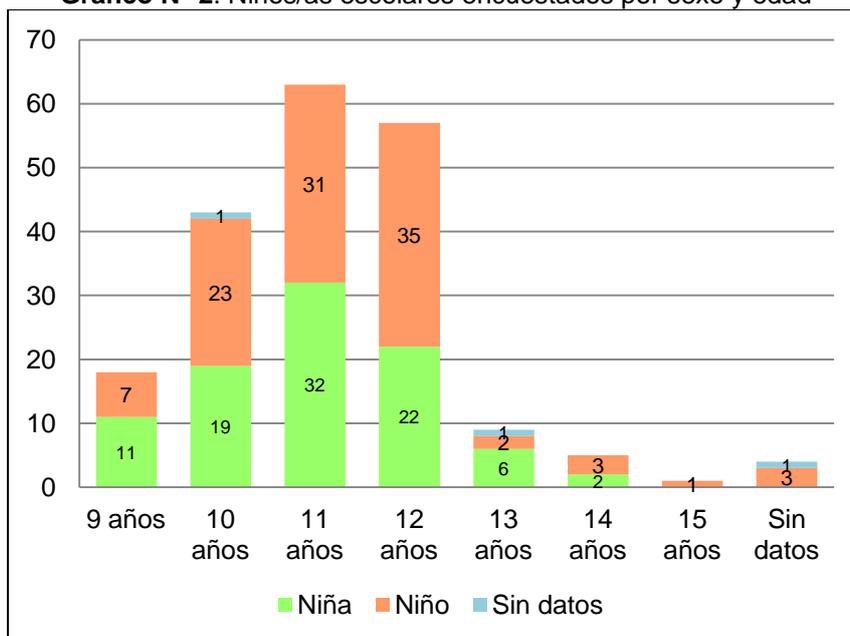
Cuadro N° 8. Niños/as escolares encuestados por sexo y edad

Edades de los/as niños/as	Niña	Niño	Sin datos	Total	%
9 años	11	7		18	9%
10 años	19	23	1	43	22%
11 años	32	31		63	32%
12 años	22	35		57	29%
13 años	6	2	1	9	5%
14 años	2	3		5	3%
15 años		1		1	1%
Sin datos		3	1	4	2%
Total	92	105	3	200	100%
%	46%	53%	2%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas

Desde el punto de vista del “sexo” de los participantes, de los 200 encuestados el 46% corresponde a las niñas, el 53% a los niños, y el 2% no especificó si eran niña o niño.

Gráfico N° 2. Niños/as escolares encuestados por sexo y edad



Fuente. Elaboración propia en base encuestas a escolares

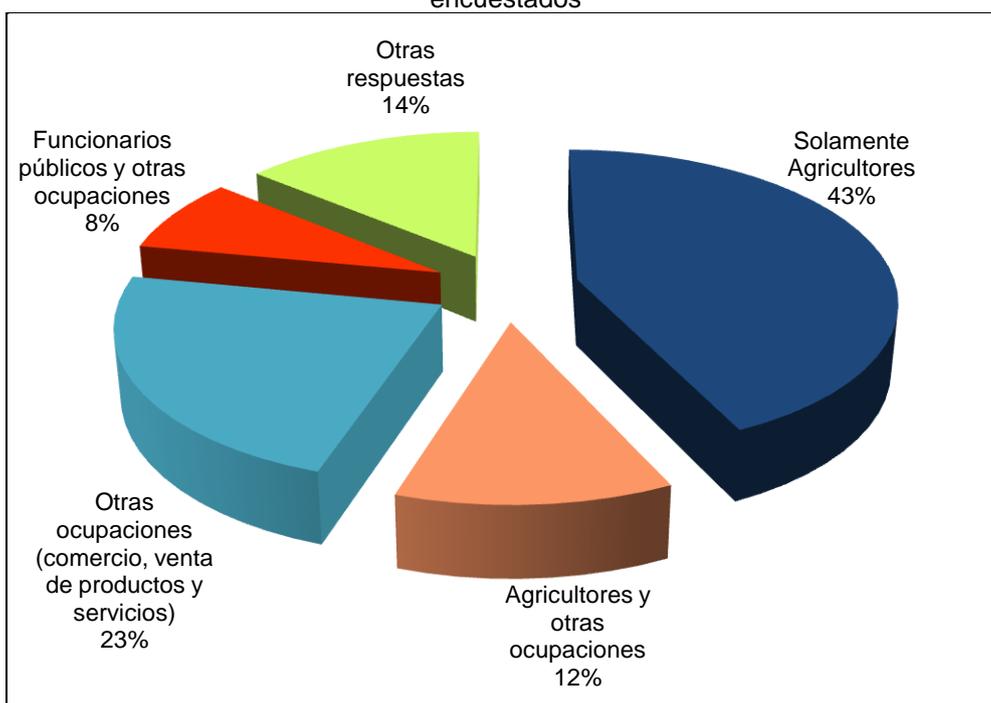
Con respecto a la “*ocupación*” que manifestaron tener los padres y madres y/o tutores de los escolares, se observa en el gráfico que la agricultura es la actividad principal en algunos casos acompañados de otras actividades. El 43% de los participantes se dedican exclusivamente a la agricultura; un 12% además de la agricultura tiene otras ocupaciones como ser: limpieza, servicio doméstico, docencia, costura, almidoneros, ama de casa; un 23% se dedica exclusivamente a otras actividades como el comercio, la venta de productos y servicios. En este grupo se pueden mencionar principalmente las siguientes ocupaciones: almaceneros, comerciantes, vendedores de pescado, modistas, panaderos, albañiles, conductores, compradores y vendedores de cabello, electricistas, mecánicos, trabajador en cantera, carniceros, entre otras; un cuarto grupo engloba a los funcionarios públicos con otras ocupaciones, que corresponde al 8%.

Cuadro N° 9. Ocupaciones de padres y/o tutores de los escolares encuestados

Ocupaciones de Padres / Madres y/o Tutores	Total general	%
Solamente Agricultores/as	86	43
Agricultores/as y otras ocupaciones	24	12
Otras ocupaciones (comercio, venta de productos y servicios)	46	23
Funcionarios públicos y otras ocupaciones	16	8
Otras respuestas	28	14
Total general	200	100

Fuente. Elaboración propia en base a la encuesta a escolares

Gráfico N° 3. Ocupaciones de los padres y madres o tutores de niños/as encuestados



Fuente. Elaboración propia en base encuestas a escolares

En relación al “*nivel de repitencia*” de niños/as encuestados, se observan los siguientes resultados: el 69% contestó que no repitió ningún año, el 28% repitió algún grado, y el 3% no brindó información sobre este punto. De 56 niños/as que respondieron haber repetido algún grado el 69% lo hizo solamente “1 año” (repetieron en un solo grado).

Cuadro N° 10. Nivel de Repitencia de los escolares encuestados

Repitencia de algún grado	N° de años repetidos						Total general	%
	0	1	2	3	4	Sin datos		
No	138						138	69%
Si		36	11	2	3	4	56	28%
Sin datos						6	6	3%
Total general	138	36	11	2	3	10	200	100%

Fuente. Elaboración propia en base encuestas a escolares

En cuanto a la “*forma o el medio de transporte*” para llegar a la escuela el 82%, de los niños y niñas encuestados/as lo hace caminando siendo el distrito de Yhú donde se observa un mayor número de niñas y niños que utilizan esta modalidad, seguido de un 13% que se traslada en moto; el resto lo hace por otros medios, conforme puede observarse en el cuadro siguiente.

Cuadro N° 11. Forma de transporte para llegar a la Escuela

Medio o forma de transporte	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
Caminando	45	48	71	164	82%

Medio o forma de transporte	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
En moto	16	7	3	26	13%
En bicicleta	3			3	2%
En bus	1			1	1%
Automóvil		1		1	1%
Otro medio sin especificar	4			4	2%
Sin datos			1	1	1%
Total general	69	56	75	200	100%

Fuente. Elaboración propia en base encuestas a escolares

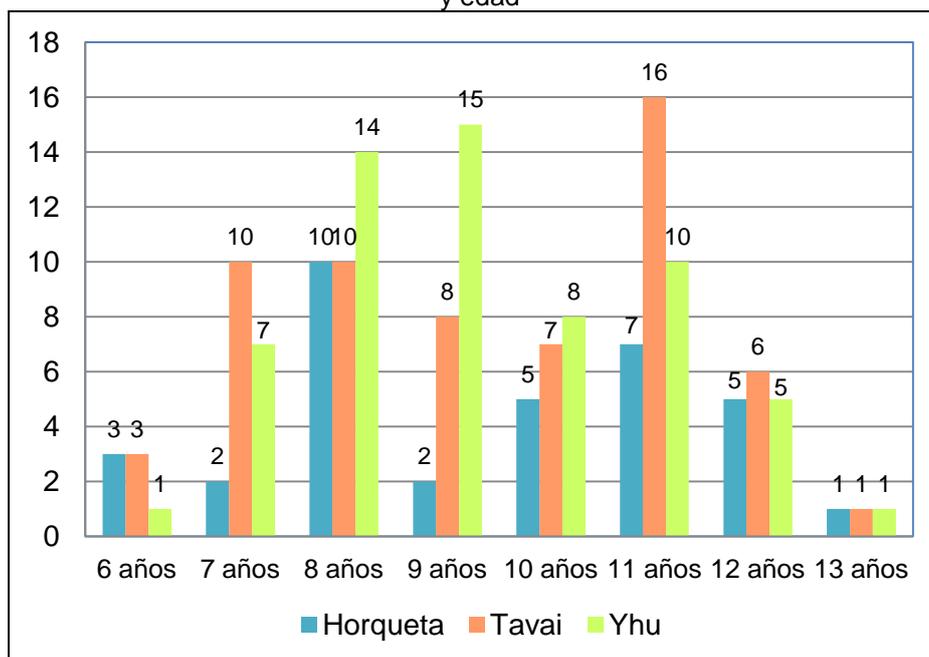
Con respecto a **los Grupos Focales**, los escolares participantes fueron 157 niños y niñas de 1° y 2° ciclo, cuyas edades fueron entre 6 y 13 años, destacándose la mayor participación de niños/as de 8 años con el 22%, y 11 años con el 21%, mientras que los de menor participación fueron los niños/as de 12 y 13 años, que apenas alcanzaron el 2 % del total, así como los de 6 años con el 4%. Desde el punto de vista de la participación por distritos, ésta se dio de la siguiente manera: Horqueta con el 22%, Tavaí e Yhú con el 39% respectivamente. Estos datos se reflejan más abajo en el cuadro y gráfico siguientes.

Cuadro N° 12. Niños/as participantes de los GF según distrito y edad

Edades de niños y niñas participantes en los grupos focales	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
6 años	3	3	1	7	4%
7 años	2	10	7	19	12%
8 años	10	10	14	34	22%
9 años	2	8	15	25	16%
10 años	5	7	8	20	13%
11 años	7	16	10	33	21%
12 años	5	6	5	16	10%
13 años	1	1	1	3	2%
Total general	35	61	61	157	100%
%	22%	39%	39%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a Grupos Focales con escolares

Gráfico N° 4. Niños y niñas participantes de los GF según distrito y edad



Fuente. Elaboración propia en base a Grupos focales con escolares

Desde el punto de vista de la participación por sexo en los Grupos Focales de niñas y niños, el 57% de los participantes ha pertenecido al género femenino, y el 43% al género masculino, en cuanto al ciclo, el 50% correspondió al primer ciclo e igual proporción al segundo ciclo.

Cuadro N°13. Total de niños y niñas participantes de los GF según ciclo

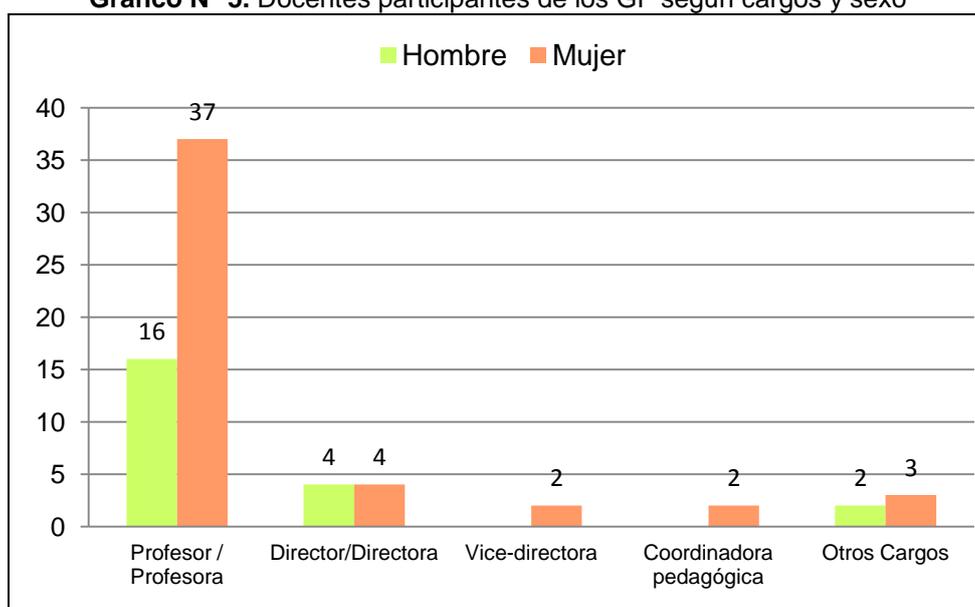
Ciclo	Niña	Niño	Total general	%
1er	45	33	78	50%
2do	45	34	79	50%
Total general	90	67	157	100%
%	57%	43%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a Grupos focales con escolares

A2) Personal docente y directivo de las Escuelas

Con el personal directivo, docente y administrativo (en adelante docentes) igualmente se trabajó la metodología de Grupos Focales. Adicionalmente se aplicó un cuestionario por escuela, que fue completado por cada director/a. En forma global participaron 70 docentes, de los cuales el mayor porcentaje correspondió al personal docente que está en aulas con el 75.7%; directores/as un 11%, vice-directoras y coordinadoras pedagógicas un 2.9%, y un 7.1% correspondió al personal que realiza otras tareas distintas a las mencionadas, tal como puede observarse en el gráfico y cuadro siguientes.

Gráfico N° 5. Docentes participantes de los GF según cargos y sexo



Fuente. Elaboración propia en base a Grupo focal con docentes

Cuadro N° 14. Docentes participantes de los GF's por sexo y cargo

Cargos	Hombre	Mujer	Total general	%
Profesor / Profesora	16	37	53	75,7%
Director/Directora	4	4	8	11,4%
Vice-directora		2	2	2,9%
Coordinadora pedagógica		2	2	2,9%
Otros Cargos (secretaria, apoyo, asistente, bibliotecaria, IPA)	2	3	5	7,1%
Total general	22	48	70	100,0%

Fuente. Elaboración propia en base a Grupo Focal con docentes

De las 70 personas participantes el 33% proviene del distrito de Horqueta, 26% de Tavai y la mayor participación se dio en el distrito de Yhu con un 41%; con respecto al sexo, el 69% correspondió a las mujeres y 31% a los hombres, detallándose las cifras absolutas en el siguiente cuadro:

Cuadro N° 15. Docentes participantes de los GF por sexo y distrito

Sexo	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
Hombre	1	9	12	22	31%
Mujer	22	9	17	48	69%
Total general	23	18	29	70	100%
%	33%	26%	41%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a Grupo focal con docentes

A3) Padres y Madres de Escolares

Con el mismo grupo de 95 padres y madres de escolares se aplicaron dos herramientas: Grupo Focal y Encuestas; el 34 % de los y las participantes para ambas metodologías fueron del distrito de Horqueta, 31% de Tavaí, y el 36% de Yhú. Desde el punto de vista de la desagregación por sexo, el 66% correspondió a las mujeres (la mayoría madres de los escolares), el 25% a los hombres (la mayoría padres), y un 8% que no especificaron su sexo en la boleta de encuesta.

Cuadro N° 16. Padres y Madres participantes de Grupos Focales y Encuestas por sexo y distrito

Sexo	Horqueta	Tavaí	Yhú	Total general	%
Mujer	24	20	19	63	66%
Hombre	5	7	12	24	25%
Sin datos	3	2	3	8	8%
Total general	32	29	34	95	100%
%	34%	31%	36%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres de escolares.

Con respecto a la edad de padres y madres encuestados/as, el promedio en las mujeres fue de 40 años; en el caso de los hombres 45, y 49 años para aquellos casos que no especificaron su sexo.

En cuanto a la cantidad de hijos escolares los encuestados/as, destacan que el 29% tiene un solo hijo, el otro 29% dijo tener 2 hijos, el 23% declaró tener 3 hijos, el 8% dijo tener 4 hijos, el 5% declaró tener entre 5 y 7 niños/as escolares, y 4% no completó dicha información.

Cuadro N° 17. Número de hijos escolares de padres y madres participantes de los Grupos Focales y Encuestas por distrito

N° de hijos escolares	Horqueta	Tavaí	Yhú	Total general	%
1	11	6	11	28	29%
2	8	10	10	28	29%
3	7	7	8	22	23%
4	2	3	3	8	8%
5	2			2	2%
6		2		2	2%
7	1			1	1%
Sin datos	1	1	2	4	4%
Total general	32	29	34	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Desde el punto de vista organizativo el 59% del total de padres y madres participantes mencionó pertenecer a algún tipo de organización; un 38% dijo que **“no pertenecía”** a ninguna organización, y un 3% no declaró si pertenecía o no a algún tipo de organización.

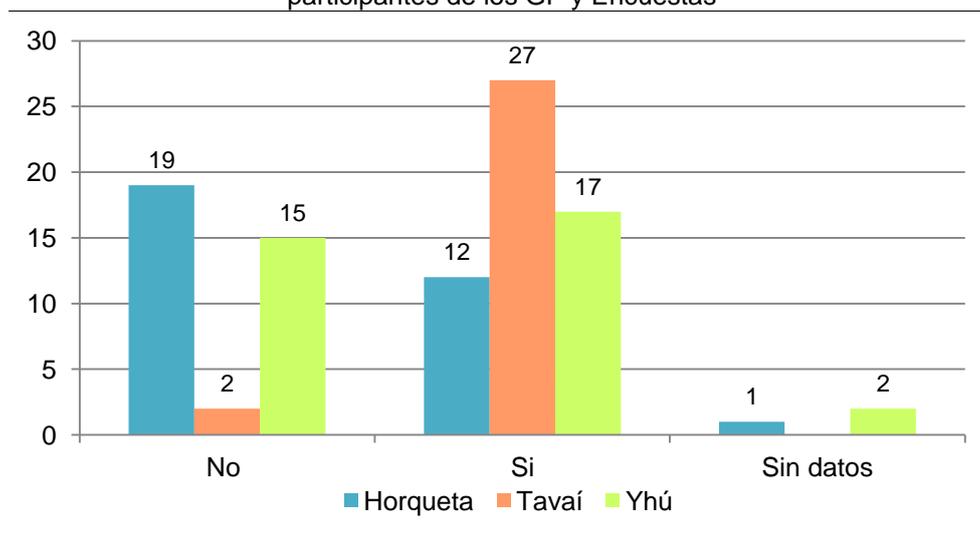
Cuadro N° 18. Pertenencia a alguna organización de padres y madres participantes de los Grupos Focales y Encuestas por distrito

Distrito	No	%	Si	%	Sin datos	%	Total general
Horqueta	19	59%	12	38%	1	3%	32
Tavaí	2	7%	27	93%			29
Yhú	15	44%	17	50%	2	6%	34
Total general	36	38%	56	59%	3	3%	95

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Los datos por distrito señalan: de 32 personas participantes de Horqueta, el 59% no pertenece a ninguna organización, el 38% declaró si pertenecer, y un 3% no mencionó su nivel de pertenencia. Los participantes del distrito de Tavaí declararon ser los más organizados: de 29 personas participantes como padres y madres de escolares, el 93% mencionó pertenecer a alguna organización, y apenas el 7% dijo que no pertenecía a ninguna organización. De 34 padres y madres del distrito de Yhú, la mitad (50%) dijo que “*si pertenecía*” a alguna organización; el 44% dijo que “*no pertenecía*”, y un 6% no respondió este punto.

Gráfico N° 6. Pertenencia a alguna organización de padres y madres participantes de los GF y Encuestas



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres

Se destaca un mayor nivel organizativo de las mujeres. De 63 mujeres participantes, el 62% declaró pertenecer a alguna organización, el 35% dijo que “*no pertenecía*”, y un 3% no respondió este punto. En cuanto a los hombres, el 50% dijo pertenecer a alguna organización, y en igual proporción declararon que “*no pertenecían*”.

Cuadro N° 19. Pertenencia Organizativa según sexo

Pertenencia	Mujer	%	Hombre	%	Sin datos	Total general
No	22	35%	12	50%	2	36
Si	39	62%	12	50%	5	56
Sin datos	2	3%		0%	1	3
Total general	63	100%	24	100%	8	95

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres

B) Organizaciones de la Agricultura Familiar

Los referentes de las Organizaciones de la AF que participaron de los talleres de diagnóstico, y completaron el cuestionario básico organizativo, en los tres distritos seleccionados (Horqueta, Tavai, Yhu), provienen de un total 52 organizaciones.

Considerando el cuestionario básico organizativo, el 77% pertenecen a comités, el 16% a asociaciones, el 5% a cooperativas y el 2% a coordinadoras. Al interior de los distritos se puede observar que en Tavai e Yhu el porcentaje de los comités alcanzan el 85% y 82% respectivamente, mientras que Horqueta presenta el mayor porcentaje en el caso de las asociaciones (organización de segundo piso), con un 23%; en cuanto a las cooperativas, nuevamente Horqueta fue el único distrito que tuvo 2 representantes de pequeñas cooperativas de la AF (15%).

Cuadro N° 20. Organizaciones participantes del Estudio según naturaleza y distrito

Tipo de organización	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Asociación	3	23%	2	10%	2	18%	7	16%
Comité	8	62%	17	85%	9	82%	34	77%
Cooperativa	2	15%		0%		0%	2	5%
Coordinadora de Comités		0%	1	5%		0%	1	2%
Total general	13	100%	20	100%	11	100%	44	100%
%	30%		45%		25%		100%	

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones

Con respecto a los tipos de organizaciones que participaron según su membresía, las más numerosas fueron las organizaciones mixtas con el 59%, seguida por las integradas solamente por mujeres con el 25% y un 16% integradas solamente por hombres, como se observa en el siguiente cuadro.

Cuadro N° 21. Organizaciones participantes del Estudio según su membresía (mixtas, mujeres, hombres) y distritos estudiados

Tipo de organización	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Mixta	7	54%	13	65%	6	55%	26	59%
Mujeres	5	38%	6	30%		0%	11	25%
Hombres	1	8%	1	5%	5	45%	7	16%
Total general	13	100%	20	100%	11	100%	44	100%
%	30%		45%		25%		100%	

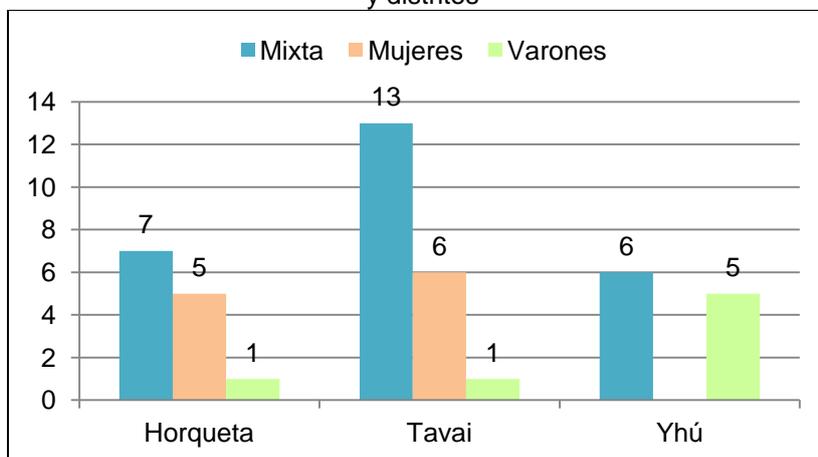
Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones

En el caso particular de los distritos las organizaciones mixtas son las que más presencia tuvieron en los tres casos, en Tavai participaron referentes de 13 organizaciones mixtas, seguido por Horqueta con 7 e Yhu con 6.

En el caso de las organizaciones de mujeres que participaron por distrito, completando el cuestionario básico organizativo, se tiene que en Tavai participaron 6 organizaciones de mujeres, en Horqueta 5, mientras que en Yhu ninguna.

Las organizaciones integradas por hombres en general fueron las que menos presencia tuvieron; en Yhu se dio la mayor presencia con 5 organizaciones de hombres, mientras que en Horqueta y en Tavai, participaron en cada caso una sola organización integrada por hombres.

Gráfico N° 7. Tipos de organizaciones según membresía y distritos



Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

En el caso de las 44 organizaciones que completaron el cuestionario, su masa societaria aglutina 1.679 socios. De las 20 organizaciones de Tavai, las mismas integran a 959 productores/as de la AF; de las 13 organizaciones de Horqueta, las mismas integra a 399 miembros; en el caso de Yhu, las 11 organizaciones integran a 341 productores/as. El promedio de socios por organización va de 29 a 48 integrantes.

Cuadro N° 22. Masa Societaria de las Organizaciones participantes del Estudio por distrito

Distritos	N° de organizaciones	N° de socios totales	Promedio de socios por organización
Horqueta	13	399	31
Tavai	20	959	48
Yhu	11	321	29
Total general	44	1.679	38

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones

De las 44 organizaciones y 1.679 socios, 716 son hombres (43%) y 963 son mujeres (58%); se observa en general la preeminencia de las mujeres, hecho que señala un avance e incremento en la participación de las mismas y su mayor incorporación a niveles organizativos.

Cuadro N° 23. Masa Societaria de las Organizaciones participantes del Estudio por distrito desagregado por sexo

Distritos	N° de organizaciones	N° de socios totales	%	N° de socios Hombres	%	N° de socias Mujeres	%
Horqueta	13	399	23,8%	158	39,6%	241	60,4%
Tavai	20	959	57,1%	308	32,1%	651	67,9%
Yhu	11	321	19,1%	250	77,9%	71	22,1%

Distritos	N° de organizaciones	N° de socios totales	%	N° de socios Hombres	%	N° de socias Mujeres	%
Total general	44	1.679	100,0%	716	43%	963	57%

Fuente. Elaboración propia en base al cuestionario completado por las organizaciones

En el caso de Horqueta de las 13 organizaciones que completaron el cuestionario organizativo, las mismas aglutinan a 399 socios de los cuales 158 son hombres (40%) y 241 son mujeres (60%). Esta situación podría darse por la alta promoción para la participación de las mujeres que realizan el Proyecto Paraguay Rural y el Programa de Producción de Alimentos del MAG, que tienen estrategias explícitas de promoción e incorporación de la equidad de género. En el caso de Tavai, las 20 organizaciones aglutinan a 959 socios de los cuales 308 son hombres (32%) y 651 son mujeres (68%). En Yhú sin embargo ocurre lo contrario, las 11 organizaciones que completaron el cuestionario básico organizativo, están integradas por 321 socios, de los cuales 250 son hombres (78%) y 71 son mujeres (22%).²²

B1) Líderes y lideresas

Cuadro N° 24. Líderes y lideresas de las Organizaciones participantes del Estudio por distrito y cargos desagregado por sexo

Líderes y lideresas de las Organizaciones	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	Hombres	Mujeres
Coordinador		1		1	1	
Miembro	7	8	4	19	19	
Miembro/ productora		6		6		6
Miembro/Equipo de producción	1			1	1	
Presidenta	5	5		10		10
Presidente	6	3	6	15	15	
Protesorera	1			1		1
Secretaria	5	1		6		6
Secretario	2		2	4	4	
Secretario de Producción	1			1	1	
Sindica	2			2		2
Tesorero	1	2	1	4	4	
Vicepresidenta	1			1		1
Vicepresidente			2	2	2	
Total	32	26	15	73	47	26
%	44%	36%	21%	100%	64%	36%

Fuente. Elaboración propia en base a planilla de registros de participantes de los talleres de diagnóstico efectuados con líderes, lideresas de las organizaciones de la AF y técnicos/as.

²² En el caso del taller con líderes y lideresas realizado en Yhú, el mismo se realizó en un día lluvioso factor que afectó a presencia de referentes de OPAF que fueron convocadas; sin embargo igual se notó el interés de aquellos que participaron en la propuesta.

Se ha observado una mayor cantidad de referentes de las organizaciones participantes provenientes del distrito de Horqueta (44%) seguido de Tavai (36%) e Yhu 21%. Sin embargo, se debe considerar que en Yhu se realizó el taller a pesar de la inclemencia del tiempo que fue un factor que limitó la presencia de los y las participantes que habían confirmado su participación. Hubo una alta participación de miembros en de organizaciones Tavai seguida de los presidentes y presidentas. Se observa una preeminencia masculina en la participación.

B2) Técnicos y Técnicas que prestan asistencia técnica

Entre los referentes técnicos participantes, los del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), provenientes de la DEAg, proyectos como el Paraguay Rural, OEI y del Programa Fomento de la Producción de Alimentos de la Agricultura Familiar (PPA) fueron gran mayoría en los talleres. Así también han participado técnicos provenientes del CECTEC y del Ministerio de Educación y Cultura (MEC). Se observa una leve preeminencia de los hombres (54%) en relación las mujeres (46%).

Cuadro N° 25. Técnicos participantes de los talleres según instituciones y sexo

Sexo	CECTEC	DEAg	DEAg/OEI	DEAg/PPA	PPR/MAG	MAG/PFAFS	MEC / Supervisión	Total general	%
Hombre	1	3	2	13		1		20	54%
Mujer		7		7	1	1	1	17	46%
Total general	1	10	2	20	1	2	1	37	100%
%	3%	27%	5%	54%	3%	5%	3%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a planilla de participantes

Cuadro N° 26. Técnicos participantes de los talleres según distrito y puesto

Puestos	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
Coordinador		1		1
Facilitador Org. Social	1			1
Jefe Técnico	1	1		2
Supervisora Administrativa		1		1
Técnica	8	6	3	17
Técnico	1	8	5	14
Técnico de Campo			1	1
Total	11	17	9	37
%	30%	46%	24%	100%

Fuente. Elaboración propia en base a planilla de participantes

Así también se puede observar en el cuadro precedente, que el puesto de técnico ha sido el más frecuente tanto en hombres como en mujeres en los tres distritos.

C) Gobernaciones y municipalidades

C1) Autoridades y funcionarios locales de las Gobernaciones y Municipalidades

Los participantes fueron en su mayoría intendentes municipales, así como funcionarios de rango técnico administrativo que tienen la potestad para diseñar/elaborar los presupuestos y la ejecución de los mismos así como también son los encargados de los procesos de planificación, ejecución y administración de recursos avalados por los respectivos tomadores de decisiones como en este caso, son los gobernadores e intendentes. En el siguiente cuadro se presenta el listado de autoridades y funcionarios locales (municipales y gobernaciones) que han participado del Estudio, conforme a sus cargos.

Cuadro N° 27. Autoridades y Funcionarios de Gobernaciones y Municipalidades que fueron consultados en el marco del Estudio

Gobierno Local	Cargo	Cantidad
Municipalidad de Horqueta	Intendente Municipal	4
	Secretario General,	
	Secretaria de la Junta Municipal	
	Secretario de Agricultura	
Gobernación de Concepción	Gobernador	3
	Secretario Administrativo	
	Secretaria de Educación	
Municipalidad de Tavaí	Intendenta Municipal	5
	Secretaria Privada	
	Secretario de Desarrollo Municipal	
	Director Administrativo	
	Contador	
Gobernación de Caazapá	Gobernador	5
	Encargada de Presupuesto	
	Asistente UOC	
	Secretaria de Educación	
	Secretario de Planificación	
Municipalidad de Yhú	Intendente Municipal	7
	Secretaria General	
	Liquidador	
	Director de Transito.	
	Aux. Administrativo Contable	
	Enlace Tekopora	
	Ordenanza.	
Gobernación de Caaguazú	Secretario Administrativo	7
	Auditoría Interna	
	Secretario UOC	
	Director de RRHH	
	Asistente de RRHH	
	Secretario de Educación	
	Secretario de Agricultura	

Fuente. Elaboración propia en base a entrevistas y talleres efectuados con autoridades y funcionarios de gobiernos locales y departamentales

LA MERIENDA ESCOLAR EN LA ACTUALIDAD

La alimentación escolar es un programa de protección social ampliamente reconocido que permite paliar el hambre, al tiempo que apoya la educación, la salud y el desarrollo comunitario. El hambre merma la capacidad de los niños y niñas de aprender y desarrollarse como adultos sanos y productivos. La interacción entre el hambre, un estado de nutrición deficiente y la enfermedad impide que los niños asistan a la escuela, que las familias desfavorecidas inviertan en la educación de sus hijos y que los niños aprendan cuando están en la escuela²³.

Actualmente en Paraguay, en el marco del Fortalecimiento de los Programas Compensatorios dirigidos a poblaciones en situación de vulnerabilidad, en articulación con otros sectores, se cuenta con la distribución de la Merienda Escolar. El objetivo de Programa de la Merienda Escolar es el de optimizar las capacidades de aprendizaje del niño y la niña, teniendo en cuenta que al reducir el hambre a corto plazo, se mejora las condiciones nutricionales, y se incrementa el estímulo de concentración y asimilación de la información, por ende hace que mejore el rendimiento escolar, y de esta manera se rompe el ciclo consecuente de la pobreza, además de ayudar a disminuir la deserción escolar²⁴. En los últimos años ha aumentado la preocupación acerca del rol que las meriendas juegan en la alimentación infantil.

En ese contexto lo referente a preferencias o gustos, por lo general los niños, se inclinan hacia las golosinas, masas dulces o comidas rápidas. Estudios clínicos sugieren que los alimentos más probables de ser apetecidos son aquellos que contienen grasa, azúcar, o ambos. La preferencia humana por el sabor del azúcar y la grasa es innata o adquirida muy tempranamente²⁵. Los estudios con niños señalan consistentemente que la familiaridad con el sabor dulce y la densidad energética en los primeros años son determinantes en las preferencias de estos alimentos en edades posteriores.

En el contexto escolar, otro aspecto que juega un papel de notable valor en el estado nutricional, son los hábitos y las costumbres alimentarias, los cuales se ven influenciados por el ambiente en el cual el niño o la niña se desarrollan. Además, se observa una relación entre los hábitos alimentarios y el nivel socioeconómico y cultural de las familias, con el estado nutricional, lo que puede deberse a la escasa disponibilidad o a la calidad y cantidad de alimentos que se consumen que compromete el crecimiento por deficiencia de calorías y nutrientes²⁶. A nivel comunitario y familiar, los niños de edad escolar pueden ser importantes agentes de

²³ Programa mundial de alimentos, 2009

²⁵ Las golosinas en la alimentación infantil, Castillo, C., Romo, M. Revis. Pediatría. Chile.

²⁶ La alimentación y nutrición del escolar, Sandra Rastrepo Meza Antioquia, 2003

cambio en los hábitos alimentarios, dado que sus gustos y preferencias están en formación, por lo que si prueban un nuevo alimento tal vez les guste y lo acepten con mayor facilidad.

El término merienda escolar se refiere a los alimentos distribuidos a los escolares en las escuelas a la media mañana y/o a la media tarde indistintamente.

Las escuelas que forman parte del estudio reciben la merienda escolar, donde el alimento de suministro permanente es la leche larga vida fluida (en el caso de Horqueta y Tavai), en algunas ocasiones suplementos sólidos (productos a base de harina, azúcar y/o miel de caña) como la galleta, el coquito, el palito, la torta negra conocida como boquerón (solo en el caso de Horqueta), y en algunos casos como el de Yhú también barritas de cereal, pero por muy corto tiempo (solamente por una semana).

A) La percepción de los escolares

En la encuesta aplicada a los escolares se les consultó **donde meriendan**, y los resultados fueron los siguientes:

- El 12% de los niños y las niñas mencionó “*que solamente meriendan en la casa*”; probablemente podría ser que no les gusta la merienda escolar por lo que solamente lo hacen en sus hogares. La gran mayoría que dijo merendar en sus casas son los escolares de Yhu que corresponde al 27% del total, seguido de los escolares de Tavai 7%, que respondió lo mismo; mientras que en Horqueta ningún escolar contestó merendar solamente en la casa. Se debe considerar que en las escuelas del distrito de Yhu a la fecha del estudio ya no contaban con la merienda escolar lo que podría también ser una de las razones del alto porcentaje de respuestas recibidas sobre merendar solamente en la casa.
- El 75% declaró “*que merienda en la casa y en la escuela*”, siendo esta respuesta la mayoritaria. La mayor proporción se dio en Horqueta donde el 91% contestó merendar en ambos lugares; seguido por el 71% en Tavai, y el 63% en Yhu.
- El 12% dijo “*merendar solamente en la escuela*”, estos podrían ser niños que probablemente provienen de hogares muy pobres, y por ello ya no reciben ninguna merienda en sus casas. La mayor proporción que dijo “*merendar solamente en la escuela*” se dio en Tavai (21%); seguido de Horqueta (9%), e Yhu, (7%).
- El 3% “*no contestó esta pregunta*”, correspondiendo al distrito de Yhu.

Cuadro N° 28. Lugar de merienda de los escolares encuestados por distrito

Lugar de merienda	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
En la casa		0%	4	7%	20	27%	24	12%
En la casa y en la escuela	63	91%	40	71%	47	63%	150	75%
En la escuela	6	9%	12	21%	5	7%	23	12%
Sin datos		0%		0%	3	4%	3	2%
Total general	69	100%	56	100%	75	100%	200	100%

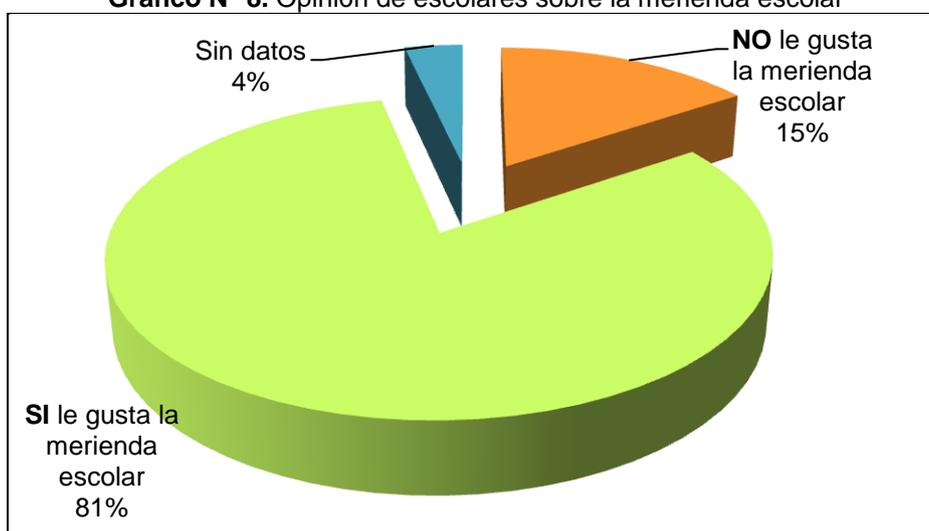
Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

Igualmente se les consultó **si les gustaba la merienda escolar**, y se dieron las siguientes respuestas:

- El 15% de los escolares respondió que “*no le gustaba*”. La mayor proporción de esta respuesta se dio en Yhu donde el 25% contestó de esa manera; seguido de Horqueta con el 13%, y en el caso de Tavai, 5%.
- El 81% respondió que “*si le gustaba*” la merienda escolar. La mayor proporción de esta respuesta se dio en Tavai donde el 91% contestó de esta manera; seguido de Horqueta (87%), e Yhu (68%).
- El 4% “*no contestó*” esta pregunta, correspondiendo a los escolares de Yhu el 7%, y 4% al distrito de Tavai.

Se rescata la alta valoración de demuestra la mayoría de los escolares por la merienda escolar.

Gráfico N° 8. Opinión de escolares sobre la merienda escolar



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

Cuadro N° 29. Opinión de los escolares encuestados sobre la merienda escolar por distrito

Le gusta la merienda escolar	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
No	9	13%	3	5%	19	25%	31	16%
Si	60	87%	51	91%	51	68%	162	81%
Sin datos		0%	2	4%	5	7%	7	4%

Le gusta la merienda escolar	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Total general	69	100%	56	100%	75	100%	200	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

Ante la pregunta de *¿qué alimentos o preparados reciben en la merienda escolar?* el 25% de los escolares de Horqueta e Yhu respondió que recibía la “leche”, seguido del 22% de niños/as de Horqueta que dijo recibir “leche con palito, coquito o boquerón en algunas ocasiones”, el 21% contestó que recibía “leche con galletitas”, y 5% “leche con masitas”, todos del distrito de Tavai. En tanto el 9% contestó “no recibir la merienda desde el mes de junio”, y el 12% dijo “no recibir desde el mes de mayo”; estos niños/as eran del distrito de Yhu. También el 5% de los niños/as mencionó recibir “leche con otros alimentos como frutas, pancho, golosinas, cereal, sándwich y empanada”; los cuales probablemente traían de sus casas o lo adquirirían de la cantina de las escuelas. Finalmente 16 escolares, (8%), no contestó esta pregunta.

Cuadro N° 30. Tipos de preparados alimenticios que reciben en la merienda escolar

Alimentos o preparados que reciben en la merienda escolar	Horqueta	Tavai	Yhu	Total General	%
Leche	19	-	31	50	25%
Leche, con palito o coquito y boquerón algunas veces	43	-	-	43	22%
Leche con galletitas	-	42	-	42	21%
Leche con masitas	-	10	-	10	5%
Frutas	2	1	-	3	2%
Leche, pancho, sándwich y empanada	2	-	-	2	1%
Leche con cereal	-	-	1	1	1%
Leche, frutas, golosinas.	-	-	1	1	1%
No reciben merienda desde el mes de junio	-	-	9	9	5%
No reciben merienda desde el mes de mayo	-	-	23	23	12%
Sin datos	3	3	10	16	8%
Total general	69	56	75	200	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

Los resultados de las encuestas coinciden con las opiniones que brindaron los niños y las niñas, padres y madres, y docentes durante los grupos focales. En los tres distritos consultados tanto en escuelas urbanas y rurales, reciben la merienda escolar desde el preescolar hasta el sexto grado (primer y segundo ciclo), en el caso de la leche larga vida fluida, se les provee durante todo el año escolar a los distritos de Horqueta y Tavai.

En el caso de Yhu, que también recibe leche, existe una diferencia significativa con relación a los demás distritos mencionados y es que solamente se les ha proveído la leche por un corto periodo de tiempo, lo cual influye negativamente en la sostenibilidad de la merienda (la duración de la provisión, dependiendo de la escuela y la cantidad de niños fue de 30 a 60 días, en el primer semestre de 2012).

La otra diferencia se encuentra en el tipo de complemento sólido provisto en los tres distritos estudiados, en Horqueta, el complemento sólido es por excelencia el boquerón y en algunos casos se alterna con palitos y coquitos, aunque tampoco la provisión de estos alimentos es sostenible, este año solamente se ha suministrado en los meses de abril, mayo y junio;

en Tavai la leche se complementa con galletitas o masitas dulces, pero tampoco es sostenible durante todo el periodo escolar aunque es por mayor tiempo que en los demás distritos. En Yhú en cambio, el periodo de provisión del complemento sólido fue por solamente una semana, el complemento entregado consistió en barras de cereales, que fue muy apreciado por los niños/as, y docentes.

TESTIMONIOS QUE SURGIERON EN LOS GRUPOS FOCALES, QUE RESCATAN LA VALORACIÓN DE LOS/AS NIÑOS/AS CON RESPECTO A LA MERIENDA ESCOLAR:

“Recibimos leche suficiente, durante todo el año escolar y al lado el boquerón, nos gusta muchísimo porque cuando comemos no tenemos hambre enseguida, nos satisface más la torta de miel de caña, es muy dulce y muy rica con la leche, cuando no hay boquerón también recibimos palito o coquito aunque suelen ser un poco duro, incluso mueve todo nuestros dientes, para solucionar eso solemos poner el palito o coquito en la leche para ablandar, si falta boquerón buscamos otra cosa con que tomar la leche,porque la leche sola no nos gusta mucho”.

Testimonio de niña participante de Grupo Focal de Escuelas de Horqueta

A la mayoría de los niños/as les gusta la leche, aunque hay algunos que no toman, al respecto rescatamos un comentario,

“la leche sola nos hace doler la panza, y algunos ya tomamos luego en nuestra casa antes de venir a la escuela”

Testimonio de niña participante de Grupo Focal de las escuelas distritales

Preferimos la leche con tyra (complemento sólido) porque es sana, nos gustaría que sea chocolate. Hay también, cokito y palito, estos son muy duros nos mueve los dientes, pero muchas veces se ablanda poniendo en la leche....Nos gusta mucho el boquerón porque es dulce con eso nos llenamos más, pero no hay todo el tiempo. Horqueta

Los niños y niñas de Tavai mencionaron....Yo por ejemplo tomo porque la leche tiene mucho alimento, traigo luego mi toddy y le pongo nomas y ya es más rica.

A algunos no les gusta la leche porque les causa dolor de panza.....

Algunos de los testimonios podrían indicar que existen familias con mayores posibilidades económicas que otras, aunque existen casos en que la leche es una prioridad, atendiendo a que para no pocos niños la merienda escolar es su principal alimento del día y si bien no podría ser el único, es el más nutritivo.

Otros niños (los más pudientes) manifestaron que traen un poco de chocolate o azúcar para agregarle a la leche y así darle sabor, aunque esto corresponde a la minoría de los casos.

El caso de Tavai es muy similar al de Horqueta, tiene la leche suficiente durante todo el período escolar, la diferencia está en el complemento nutricional que en este caso es galletita dulce, los niños y niñas se sienten contentos con la provisión de la merienda escolar.

“El problema del boquerón es que a veces viene con moho, pero le sacamos nomas con cuchillo para poder comer, nos gusta porque es bien dulce, ahora hace unas cuantas semanas que no recibimos el complemento”.

Testimonio de niña participante de Grupo Focal de Escuelas de Horqueta

Con respecto a la cantidad de merienda escolar que reciben, en la encuesta se les consultó *¿es suficiente la cantidad de merienda escolar que reciben?*, las respuestas obtenidas fueron las siguientes:

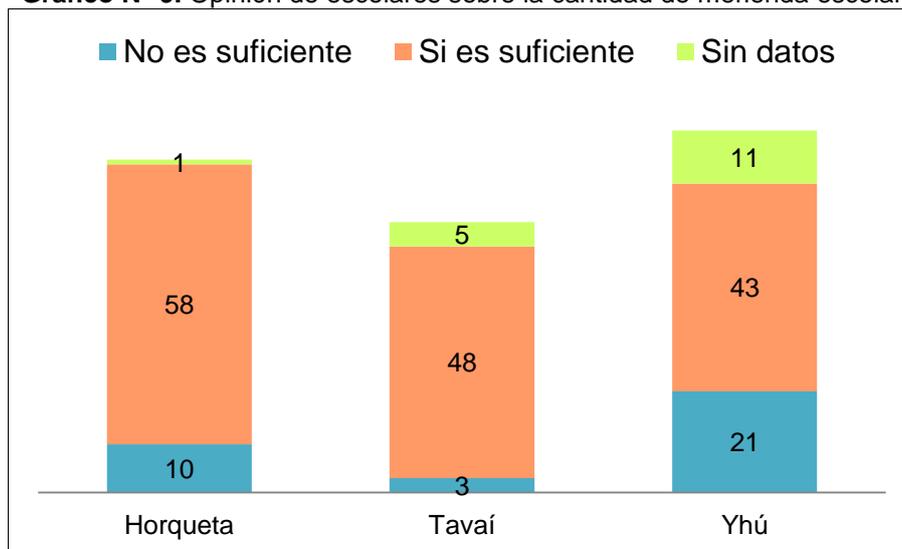
- El 17% de los escolares respondió que *“no era suficiente”*. La mayor proporción de esta respuesta se dio en Yhu (28%); seguido de Horqueta (14%), y Tavai (5%).
- El 75% respondió que la merienda escolar *“sí era suficiente”*. La mayor parte de esta respuesta se dio en Tavai (86%); seguido de Horqueta (84%), e Yhu (57%).
- El 9% no contestó esta pregunta, donde el 15% correspondió a escolares de Yhu, el 9% al distrito de Tavai, y el 1% de Horqueta.

Cuadro N° 31. Opinión de escolares sobre la cantidad de merienda escolar

Es suficiente la merienda escolar?	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
No	10	14%	3	5%	21	28%	34	17%
Si	58	84%	48	86%	43	57%	149	75%
Sin datos	1	1%	5	9%	11	15%	17	9%
Total general	69	100%	56	100%	75	100%	200	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

Gráfico N° 9. Opinión de escolares sobre la cantidad de merienda escolar



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

En la valoración que le otorgan los niños/as a la merienda escolar, considerando las particularidades de cada lugar, existe una similitud muy importante entre lo que mencionaron los escolares, los docentes y los padres y madres en cuanto a la aseveración que no les gusta consumir la leche sin el complemento sólido. Esto podría relacionarse con los hábitos alimentarios de acompañar las comidas principales con el famoso “tyra” (complemento), y con las preferencias de los niños y niñas por las golosinas, masas dulces o comidas rápidas; en los territorios estas predilecciones se vieron relacionadas con el consumo de leche azucarada fluida y con su complemento donde resaltaron sus gustos por el boquerón, el palito, la galletita dulce aunque sea dura y aunque el primero tenga moho, y por las barritas de cereales (en un caso hubo provisión por una semana).

GF ESCOLARES DE YHU...

Aquí recibimos la merienda escolar, leche en mayo y junio terminó ya otra vez, vino también cereal, un poco y eso terminó en una semana. El cereal de maíz nos gusta muchísimo..

..... Leche, ahora no hay, desde agosto ya no hay.

Relacionado a lo anterior, se pudo apreciar la preeminencia de la preferencia por la leche de vaca fluida de tradicional consumo en los hogares rurales, razón por la cual, los escolares tienden a saborizar la leche a fin de “cortar” el sabor a leche entera larga vida con azúcar, cocido, chocolate, café de soja, té de hoja de naranja y otras infusiones.

B) La opinión de docentes sobre la experiencia actual

Los docentes confirmaron la manifestación de los/as niños/as, que a estos no les gusta tomar sola la leche fluida larga vida, debido al hábito de consumir leche de vaca en sus casas por lo que prefieren acompañarla con un complemento sólido. Los mismos hicieron alusión sobre la diferencia que existe entre las preferencias de los niños, dependiendo de la condición económica de las familias, y la importancia que los niños por lo menos reciban un alimento nutritivo en el día, considerando que hay muchos que vienen de hogares muy vulnerables.

GF DOCENTES DE HORQUETA

Ojala acá llegue la merienda completa, porque a veces faltan los panificados y que puedan tener continuidad, porque los chicos reclaman muchísimo...."yo no quiero leche si no hay pan, galleta"...así dicen los niños. El boquerón es el más preferido entre los tres.

Los chicos vienen con ganas de tomar la leche....cuando llega el horario de la merienda ellos entran todos juntos, atropellan, porque ya quieren hacer la merienda.....gracias a Dios acá tenemos leche en cantidad suficiente..... leche sola no les gusta, tiene que estar acompañada de panificados. Tuvimos problemas con los panificados que se distribuyeron aquí, no fueron de calidad, el boquerón no podía permanecer muchos días, tenía moho, los palitos eran muy duros, algunos entregaban alimentos vencidos.

Los indígenas por ejemplo, son de otra cultura.....no desayunan para venir a la escuela y vienen con hambre, tienen sueño, están como ausentes.....en el primer grado desde temprano ya están preguntando a qué hora van a tomar la leche....los más chiquititos. Algunos niños consumen bastante y otros no, depende de la casa de donde vienen, y del tipo de alimentación que reciben en sus casas.

Algunos chiquitos consumen hasta un litro.. Yo tengo uno en pre jardín, que toma hasta 1 litro.... y algunos te piden para llevar a su casa..

GF Docentes de Yhu

La calidad de la merienda es buena aunque recibimos solamente dos veces al año, si tenemos suerte y solo para un mes. Recibimos la leche con el cereal para la merienda de los chicos, había vaso de leche, con cereales de maíz hasta mayo, los alumnos están contentos cuando tienen cereal, porque es algo dulce..... cuando termina el cereal ya no toman con las mismas ganas.....ellos siempre esperan algo al lado de la leche.

Es muy importante la merienda escolar por el contenido nutricional, la leche tiene proteína y el cereal mucha fibra, en muchos casos hay niños que no desayunan para venir a la escuela, por eso es tan importante.

Este año se ha recibido de la Gobernación un poquito de cereal. Ahora mismo no hay nada. Llegaron 520 cajitas de cereales. Según el Supervisor no alcanzó para la zona. No saben por qué, parece que por cuestiones administrativas.....o tal vez políticas de la Gobernación, la empresa proveedora.....no sabemos quién es. Cada año es así..... En el turno de la mañana, algunos no desayunan y esperan la leche. Ayuda muchísimo la merienda en el aprendizaje, la merienda es primordial. A veces los padres les dan dinero y compran chipa. Es un esfuerzo que realizan para que los niños tomen la leche.

Mencionan la baja calidad de los panificados (boquerón, palitos, galletitas) que suelen mostrarse duros e incluso en muchas ocasiones vencidos y con moho por las altas temperaturas de los primeros meses del año. Los docentes reclamaron la falta de complementos alimentarios

GF DOCENTES DE TAVAI

Algunos al llegar ya piden la leche para tomar con la galletita.

La galletita no es muy buena, pero todos comen, algunos guardan y le llevan a sus hermanitos que se quedan en la casa.

Es muy importante la merienda. Este año no faltó, en años anteriores sí.

Anteriormente venía palito y luego vino la galletita. Creo que la galletita no aporta mucho, solamente la leche aporta lo más nutritivo.

sólidos, que solo reciben por un corto periodo en el caso de las barritas de cereal en Yhu (por una semana) y por algunos meses el boquerón y palitos en Horqueta, entre todos ellos la galletita es el complemento más sostenible mencionaron en Tavai.

C) La opinión de padres y madres sobre la merienda escolar

Los padres, y principalmente las madres en general valoran la merienda escolar y la ven como una estrategia para que muchos niños y niñas consuman un alimento sano por lo menos una vez al día, que tengan una motivación para ir a la escuela y fundamentalmente los ayude en el aprendizaje. En todos los territorios se hace mención de algunas debilidades que tiene este servicio, que fundamentalmente se relacionan a la sostenibilidad y al complemento sólido de la leche larga vida fluida.

En concordancia con los escolares y docentes, los padres mencionan que muchos de los escolares no aceptan el sabor de la leche larga vida, de muy diferente sabor a la leche de vaca consumida tradicionalmente en los hogares rurales, razón por la cual las madres deben diligenciarse para dotar a sus hijos e hijas, según sus posibilidades, de palito, coquito, chipa, alguna masita dulce.

En Horqueta por ejemplo mencionan que como faltan recursos para las galletitas, las Directoras invierten o ven la forma de garantizar que no falte este suplemento de la merienda buscando de esta manera garantizar el consumo de la leche por todos los escolares.

Una propuesta reiterada en todos los territorios es que la merienda escolar debe tener un complemento mucho más saludable consistente en masas enriquecidas con legumbres, hortalizas y/o frutas de estación que provengan de la agricultura familiar local, de manera que sea agradable al paladar como por ej. Tortas de poroto, zanahoria, remolacha, naranja, maní, zapallo, mandioca por citar algunos de los propuestos.

Por su parte, los padres y madres de Tavai, mencionan que la merienda muchas veces no abastece a toda la población escolar quedando muchos niños y niñas sin acceder a ella. En cuanto los alimentos que deben integrar la merienda escolar mencionan que debe existir una diferenciación entre la merienda de la mañana y de la tarde y también deben ser consideradas las dos principales estaciones del año, el invierno y el verano. Proponen que en horas de la tarde la merienda sea salada o

ensaladas de frutas o alguna fruta de estación, el calor es insostenible y las frutas frescas o los jugos de fruta vendrían muy bien señalan las madres.

Hacen referencia a que los alimentos de la merienda muchas veces no tienen la calidad para ser consumidos y cuando ya están con fecha cercana a vencer llega la leche, muchas veces agria, consideran que se debe mejorar la gestión y manipulación de los alimentos destinados a la merienda escolar. Proponen exista un control sanitario. Ponen de ejemplo al CETEC que dan huevo duro, miel jugo de frutas y mermeladas en la merienda.

En Yhu han mencionado el contenido de los escolares con el cereal que acompañaba la leche pero por muy poco tiempo, y nuevamente proponen jugos de fruta de estación para el verano, y chocolatada para el invierno. Además, como en los demás distritos expresan se incorporen como posibles alimentos la ensalada de frutas, alimentos a base de hortalizas, torta, torta de poroto y jugo de frutas, yogurt para el horario de la tarde.

D) Experiencias de almuerzo escolar en el distrito de Horqueta

La Alimentación escolar puede servir para introducir nuevos alimentos en los hábitos alimentarios de los niños/as. Esta ampliación de la experiencia alimentaria en la infancia es sumamente importante. Los niños pueden influir en la familia inmediata y más adelante en sus propios hijos para consumir alimentos nuevos altamente nutritivos²⁷.

El distrito de Horqueta cuenta con dos experiencias de escuelas que proveen de almuerzo escolar. La *Escuela Básica N° 28 "Próceres de Mayo"*, ubicada en el área urbana, trabaja bajo la modalidad de Programa Nivelación del Aprendizaje (sobreedad), cuyos niños y niñas se quedan a comer en la escuela, por el periodo de ejecución de la estrategia (los periodos son cortos), en este caso hay almuerzo para unos 30 a 40 niños y niñas; por este año se ha concluido con la nivelación de sobreedad, sin embargo se sigue brindando el servicio de almuerzo a la misma cantidad de niños y niñas que en general provienen de familias de estratos vulnerables, donde se observa en los más chiquitos de primer ciclo una visible deficiencia alimentaria.

En la zona rural, existe una experiencia más sostenible en el tiempo ya que se viene implementando desde el año 2005, en la *Escuela Básica N° 1709 "Carlos Antonio López"*, de la Comunidad 25 de Abril, distante a 23 Km de la ciudad de Horqueta. Aquí se aplica la doble escolaridad a todos los alumnos del primero y segundo ciclo, que totalizan 120 niños y niñas, que almuerzan en la escuela. Esta iniciativa se implementa en el marco del Proyecto Escuela Viva del MEC.

Ambas son experiencias válidas, responden más bien a la proactividad de sus directores para obtener los recursos a fin de cubrir toda la logística que implica

²⁷ Nutrición humana en el mundo en desarrollo, FAO, 1992

alimentar a casi 40 niños/as por un lado y a 120 niños/as por el otro. Las limitaciones son considerables en ambos casos y son a saber:

- Las escuelas no cuentan con un presupuesto asegurado ni de la Municipalidad ni de la Gobernación, que les permita planificar sus posibilidades de crecimiento por un lado y por otro asegurar la permanencia en el programa de todos sus alumnos, por lo cual permanentemente los directores tienen que estar haciendo lobby con las autoridades a fin de asegurar la provisión de insumos para llevar adelante ambas iniciativas.
- En el caso de la escuela rural no cuenta con la infraestructura, y el equipamiento adecuado para la preparación y la distribución del almuerzo a los alumnos/as.
- En el caso de la escuela urbana, en el momento de la visita, se estaban ultimando detalles para la inauguración del nuevo local construido para el efecto, (cocina comedor) con recursos del MEC, sin embargo hasta esa fecha no contaban aún con los recursos para el equipamiento correspondiente.
- No cuentan con rubros para el personal encargado de la cocina.
- Hasta la fecha tampoco contaban con ningún asesoramiento técnico para la elección y preparación de los menús respectivos.



Foto: Cocina comedor de la Escuela Básica N° 28 “PROCERES DE MAYO” en etapa de construcción final, con su director Profesor Fabio Bazán.

D1) La experiencia desde la visión de sus directores

Escuela Básica N° 28 “PROCERES DE MAYO” Profesor Fabio Bazán, Director *Escuela Urbana*

La escuela tenía una debilidad, teníamos muchos niños con sobre edad en los grados, situación que oficialmente fue relevado en un diagnóstico realizado en el 2010. A partir del 2011 se implementó el programa de nivelación del aprendizaje: se hace una evaluación y se acoge a un grupo de niños, de un determinado nivel de rendimiento, del primer y segundo ciclo, en ese escenario se plantea la doble escolaridad y para eso se requirió implementar el almuerzo escolar.

Hemos planteado a la Gobernación y desde el año pasado nos proveen de mercaderías para cocinar en la escuela y a partir de agosto de 2011, nos ofrecen productos para 40 chicos que

estaban en esa estrategia, que ya concluyó en julio de este año, y recién ahora (agosto), nos estamos recibiendo la nueva partida de productos para el almuerzo debido a inconvenientes presupuestarios.

Proseguimos con almuerzo escolar, ya con otro grupo, para lo cual hemos seleccionando a los/as niños/as de menores recursos, que están en grados inferiores, hasta ahora tenemos 33 niños/as almorzando en la escuela, terminan su turno mañana, se van a comer y regresan a sus casas.

Recibimos de la Gobernación alitas de pollo carne molida, arroz, fideo, harina, queso, huevo, aceite, sal fina y poroto²⁸ para 10 días hábiles, para 2 semanas, termina eso y luego nos entrega otro lote de mercadería.

Nos hemos acercado a la Municipalidad para que ellos nos incluyan en el presupuesto 2012 un aporte de 200 mil Gs mensuales para complementar el almuerzo con frutas y verduras, hemos recibido también a partir del mes de agosto el apoyo solicitado.

Conformamos una comisión que se dedique exclusivamente al almuerzo escolar, a través de esta hemos contratado a una cocinera encargada de preparar el almuerzo y servir a los niños/as. Le pagamos 200 mil Gs/mes, es un salario más bien simbólico, del aporte que hacen los padres .

Estamos preparando nuestro comedor, recibimos dinero del MEC para la construcción el año pasado, en estos días entregamos la obra, es nuestra experiencia.

En todas las instituciones públicas no hay ejecución presupuestaria en los primeros meses del año, lo cual afecta al almuerzo escolar, desde el año pasado recibimos insumos recién en agosto.

Estamos trabajando con la comisión, que componen mamás de los chicos, nos reunimos y elaboramos el menú, hoy comemos en el almuerzo vori de pollo, es decir, atendiendo nuestra mercadería (ingredientes) y lo que podemos comprar con el aporte de la municipalidad.

Los alimentos se guardan en casa de la tesorera o la presidenta, ya que el MEC solamente hace la construcción no puede comprar equipos ni utensilios de cocina, Cuando los niños traen de sus casas comen mandioca, porque ahora lastimosamente tenemos problemas con el panificado de la merienda, la gobernación nos entrega palito, este año invitamos a reunión a todos los papás de los primeros grados, le hemos presentado la situación, le pedimos 10 mil Gs mensuales para los gastos de mantenimiento y limpieza.

La escuela tiene merienda escolar, recibimos 1200 litros de leche con panificados, hasta octubre recibimos palito y boquerón, que ahora se le suspendió a la empresa y se está adjudicando a otra, nos comunicó la gobernación por eso no tenemos palito ni boquerón, los niños toman la leche a las 9:00, toman leche a media mañana y tarde, 200 ml por vez, toman bien; tuvimos experiencia de recibir la leche en envase pequeño, con pajita, no se usa vaso, pero el tema del precio que no permite seguir, aunque a nosotros nos encanta, ellos viran cuando hay lluvia o no vienen sus compañeros, entonces se les da más..... y lo que más les gusta es el boquerón. Es preferible que todo sea boquerón y que se saque el palito. Este año también tuvimos una campaña de desparasitación para todos los niños

En el tema de la comida aquí no hay inconvenientes, de los 30 alumnos que almorzaron el lunes poroto, uno nomás no quiso comer y dijo porque no le gusta, el resto comió...no tienen problema en comer marinera, carne, fideo, pollo, o poroto...esos son los alimentos que tenemos.....

El almuerzo es todo un éxito, se nota cambio físico al final del año, esos cambios nosotros notamos y estamos felices, se sienten a gusto, los niños y niñas, quieren comer, hay gente que

²⁸ Los productos que están subrayados son los que pueden ser proveídos por la Agricultura Familiar

tiene posibilidad económica y sus hijos se quedan a comer, no es porque no tienen recursos, ellos quieren comer en la escuela, ven en TV por ejemplo que en Asunción se les da el almuerzo, los mas chiquitos, ellos quieren así, lastimosamente no tenemos todas las comodidades y los insumos para que alcance a todos, pero tenemos buena predisposición.....hacemos todo por autogestión..

Hay que golpear las puertas...Yo le pedí al gobernador y nos dio el remanente de la licitación de la leche, no hay presupuesto exclusivo para el almuerzo escolar y la municipalidad le está ayudando a la comisión, es fondo de royalties que tenemos que rendir cuenta, es difícil conseguir presupuesto, la disposición de docentes es total.....porque terminan su horario laboral y los niños pasan al comedor. Si es horario continuado comen a las 12 y vuelven a las 13 a su clase y eso vale como una clase.

Se enseñan algunos hábitos, dan posibilidad de que ellos laven sus cubiertos, se responsabilicen un poco de esa tarea, eso es lo que queremos ir incentivando y practicando a la vez...

En *la estrategia de nivelación no hay aplazo...se aplica 200 días de clases, por eso terminamos en julio, podemos decir que la estrategia resulta, pero se debe tener la predisposición del profesor, porque se cambia toda la rutina, porque se trabaja directamente con la familia.*

Porque se trabaja con la familia, se trabaja con el chico, se tiene el acompañamiento de la familia, primero se requiere que el docente esté dispuesto a trabajar y se debe quedar a comer con ellos, se quedan hasta las 13:00, completan su horario laboral hasta las 15 horas, esa predisposición para el horario continuado también necesitamos.

Es importante resaltar que la mayoría nuestros niños son de barrios marginales, de escasos recursos que abandonaron las compañías, vendieron sus lotes y vinieron a Horqueta a buscar mejorar su situación.....y ya saben cuál es el resultado se agrandó el cinturón de pobreza y de esos hogares vienen nuestros niños/as.

Escuela Básica N° 1709 "CARLOS ANTONIO LÓPEZ"

Profesor Virginio Ortiz, Director

Escuela Rural

Iniciamos en el 2005, tuve una oportunidad como Director de la institución, en representar a los directores que estamos dentro de Escuela Viva, a las 1000 escuelas, en Buenos Aires, en un evento sobre política y equidad y el intercambio de experiencia nos motivó muchísimo para implementar la doble escolaridad en la institución porque vemos como una vía para llegar a educación de calidad.

Instalamos el proyecto de educación institucional en el 2004, que nos permitió iniciar la doble escolaridad. Este proyecto es bastante complejo, ya recorrió la UNESCO, las instituciones públicas, organizaciones privadas, públicas, la Municipalidad, la Gobernación, la idea inicial tiene varias dimensiones: pedagógica, administrativa, comunitaria, socioeconómica, organizacional operativa y le agregamos la dimensión la legal y la productiva.

Vemos como comunidad y como institución que mucho ya se ha trabajado y no se refleja en la comunidad porque si la escuela cumple con su función social tiene que haber progreso y desarrollo, sin embargo cada vez tenemos más población rural en extrema pobreza, para contrarrestar dicha situación, el Centro de Desarrollo Comunitario tiene que ser la escuela, para lo cual hay que instalar un proyecto sostenible y sustentable.

Estamos analizando a nivel institucional y no es lo más bueno, hay deserciones, ausentismo, repitentes y podría darse porque a nivel comunitario hay que enfatizar la dimensión pedagógica y productiva, eso significa que debemos organizarnos muy bien para integrar a las dimensiones. Director, alumnos, docentes padres de familias; es el primer paso que hicimos para empezar a mirar con visión diferente y tal vez somos muy ambiciosos, pero diseñamos la instalación de círculos de profesores, organizamos a los docentes, tareas diferentes, la planificación de lo teórico a lo práctico.

Desde las 7 hs hasta las 15 y también responden a su trabajo los docentes, porque la mayoría se levanta a las 5 de la mañana, trabajan con los chicos y llega nuevamente a las 5 o a las 7 de la noche a su casa, es el sistema tradicional, entonces el docente ya no tiene tiempo, tropieza con problemas familiares, porque llega en moto a su casa, con lluvia o sin ella, aparte la situación económica que no es tan buena.

Para contrarrestar eso, nosotros trabajamos de 7 a 15, tenemos tiempo para círculo de profesores y horario continuado, tienen dos recreos los chicos, a las 8: 20 a 8:30, 9:50 a 10:00, 11:00 salen para almorzar, después de almorzar tienen sus juegos en la clase, les prepara el docente, 12 y 30 regresan a su trabajo normal hasta las 15. Desde las 13 y 50 hasta las 14:00 horas tienen otro receso, entonces el docente se va a las 15 horas. Y tiene oportunidad de compartir con su familia, en clase, hora disponible preparar materiales para los chicos, prácticamente cuando sale de la institución se desliga totalmente de lo que tiene aquí y se encarga de su familia.

La dimensión productiva se trabaja en capacitación, la nutrición escolar, se debe encargar la propia comunidad educativa, hay materia prima suficiente, se tiene leche, maíz, mandioca, maní, poroto, huevo, queso, carne, hortalizas, frutas, verduras, de todo se tiene, pero nuestra gente produce y no vende.

Para implementar el almuerzo escolar tenemos que mendigar a las autoridades locales y nacionales, a empresas privadas, estancieros. Ese es el modo de financiar. Este año tenemos los pollos que nos envían en agosto, pero es un 50% de la necesidad.

Este es el proyecto que responde a la doble escolaridad, **Karu pora rekavo, sub componente, bilingüe intercultural, denominado POR FIN UNA ESCUELA COMPLETA**, PRETENDE solucionar la mala alimentación de los mayoría de los alumnos que acuden a esta escuela, responde al fortalecimiento de la implementación de la doble escolaridad, con la intención de llegar a la tan anhelada educación de calidad.....

La necesidad del almuerzo escolar.....

Se trata de 65.000.000 Gs. durante el año, es el costo total durante el año si vamos a producir a nivel local, estamos hablando de 120 niños aproximadamente y con la inclusión del tercer ciclo serían 150 chicos, abarca el pre escolar, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 ahora, y 8, 9...100%, es la única que está en el Dpto. de Concepción que está en esa situación.

La Escuela 28 del Profesor Fabio Bazán tiene una sala, la de Capitán Sosa, una o dos veces por semana, intentando trabajar de esta manera, y los resultados son alentadores.....

los chicos son más despiertos, no faltan a clase, rendimiento académico, hay que mirar la formación real, el desenvolvimiento, al final nos importan tanto los

números, pero esto va más allá yo quiero verles espontáneos, con mucha naturalidad, formar buenos ciudadanos..... y comprar de los agricultores los productos, sería 40.000.000Gs el resto sería para las cocineras, con eso basta y sobra para alimentar a los chicos.

De los 65.000.000, que solicitamos, este año nos dieron 1.000.000 en el mes de mayo y otro 2.000.000 Gs en junio, después esperamos la llegada del siguiente mes, tenemos dos cocineras, le pagamos 500.000 Gs/mes a cada una por el trabajo que tienen con los chicos. Aparte no tenemos mobiliario, equipamientos, tenemos algunos platos 100 cucharas, algo de cuchillo no mucho y después las, ollas, básicamente eso, a veces no tenemos agua por lo que estamos solicitando un pozo artesianono es fácil trabajar con los chicos...nuestro sanitario en pésimo estado, ya no nos alcanza para la reparación.

La coordinación de Escuela Viva tiene gente entendida en la materia y nos brindaron a algunas orientaciones, pero a partir de allí nos manejamos de acuerdo a nuestras posibilidades.....lo que nos resta es mirar que tenemos para mañana. Ahora todas las gestiones va a la doble escolaridad y se centra todo en esto y perdemos la oportunidad de mejorar otras condiciones como mobiliario, porque hay que darle almuerzo a los chicos, es una política institucional, está dentro de tu estadística, de tu planilla, hay que buscar manera y recursos, no puedes tirarle a tus compañeros el problema.

Somos celosos todos los docentes de la doble escolaridad, por todos los resultados que vemos y ojala que tengan la oportunidad a fines de octubre, la feria de innovaciones pedagógicas, para ver los avances. De las 7 a 11 ni la mitad este programa no se va a desarrollar, siempre analizamos que estamos avanzando o qué falta avanzar, si el MEC en un año....1.200 horas / año...nosotros estamos cerca de 2.000 con la doble escolaridad, y es una diferencia que marca, es enorme la diferencia con alumnos trasladados vienen a entrar a nuestra sala de clases.

Acá nuestro problema para tener acceso a la tecnología es que no se tiene cobertura para internet, no tuvimos suerte hasta ahora, tenemos 203 alumnos hasta el nivel medio, pero las instituciones quedan muy cercanas, hay que ir centralizando también, hay instituciones que tienen mejores condiciones porque dividir en muchas instituciones el trabajo, hay que equipar bien, el micro escolar, también está en nuestro proyecto de lo que estamos planteando. Esta implementación, es la segunda experiencia luego de Paraguarí, la educación bilingüe intercultural, tiene recursos humanos y capacidad instalada. Mucha gente tomó en serio, otros volvieron al plan tradicional.

LA GESTIÓN DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

A) Principales dificultades para la gestión de la alimentación escolar

La falta de infraestructura adecuada es la mayor dificultad que afecta en general a las escuelas estudiadas. Ninguna de ellas posee las condiciones físicas, de equipamiento y de recursos humanos adecuados para preparar los alimentos a ser destinados a la merienda y al almuerzo escolar. Los docentes y directivos han mencionado que las Gobernaciones y Municipalidades no cuentan con una línea presupuestaria que garantice la sostenibilidad de la alimentación escolar en su conjunto. La merienda escolar, principalmente en Yhu no es sostenible y en los demás distritos carecen de sostenibilidad el complemento de la merienda, esa es una gran limitante para garantizar que la merienda llegue a tiempo en todas las comunidades. Igualmente se menciona que no se cuenta con el rubro para el personal que tendrá que encargarse de la elaboración de los alimentos y servir a los niños.

Desde la visión de los docentes, en el contexto de los Grupos Focales surgen las siguientes reflexiones y demandas por distrito:

Docentes participantes del GF en Horqueta

- Se necesita de infraestructura adecuada para cocinar y para servir el almuerzo y la merienda escolar
- Se necesita recursos humanos capacitados para la preparación del almuerzo
- Falta dotar a las escuelas de utensilios, equipos de electrodomésticos y otros, menajes de cocina necesarios para preparar y servir los alimentos.
- Falta establecer y organizar mejor el horario y servicio del almuerzo y la merienda escolar de manera que se sirva a todos y que ningún niño quede esperando
- Se sugiere dejar en manos de los padres y madres la preparación de los alimentos no es sostenible porque también las madres, quienes son las que asumen, tienen una sobrecarga de trabajo, a no ser que sea una madre a quien se le pague por esta actividad, es mejor contratar a una persona exclusivamente para preparar.

Docentes participantes del GF en Tavai

- No se cuenta con la infraestructura necesaria para la preparación de la merienda y el almuerzo escolar (cocina, comedor).
- No se cuenta con el personal para preparar el almuerzo y los docentes no tienen tiempo para hacer la comida.
- No se cuenta con utensilios, ni las comodidades mínimas.
- No hay recursos para comprar los alimentos

- La mayoría no tienen medio para el traslado de los alimentos. La Municipalidad se debe responsabilizar del traslado de alimentos.

Docentes participantes de GF en Yhu

- Las mayores dificultades que tienen son durante el proceso de gestión, almacenamiento, y provisión de alimentos por ejemplo el almacenamiento se hace en la dirección, falta un lugar más seguro, una cocina, cocina comedor
- Nos ingeniamos, usamos el depósito como cocina pero es incómodo
- Falta infraestructura, cocina, heladera, congelador, menajes de cocina, utensilios, muebles, y personal adecuado para la preparación del almuerzo en las escuelas,
- La situación actual de cómo se guardan y preparan los alimentos no higiénica
- Se necesita una persona encargada de la preparación de los alimentos
- No disponemos de recursos económicos no tenemos para contratar ni comprar, no tenemos ni un bebedero.

B) Las cantinas escolares

Las cantinas escolares juegan un rol importante en cuanto a lo que consumen los niños y niñas como merienda escolar. De manera general, el 56% de las escuelas dispone de cantina escolar y el resto no, Horqueta es el distrito cuyas escuelas todas poseen cantina.

En las escuelas del distrito de Horqueta, los padres y madres mencionan sobre la cantina escolar que se necesita mejorar en cuanto a lo que se oferta en la misma, las empanadas, pancho o frituras no son buenas para el estómago, y las cantinas también deben rescatar nuestra comida típica como la sopa paraguaya por ejemplo. Las frutas y yogurt son más caras por esa razón los escolares acceden en menor medida a los nominados alimentos saludables. En algunos casos se observa un involucramiento de las ACE's en las cantinas escolares.

Cuadro N° 32. Disponibilidad de cantinas en las escuelas

Tiene Cantina	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
No		0%	2	67%	2	67%	4	44%
Si	3	100%	1	33%	1	33%	5	56%
Total general	3	100%	3	100%	3	100%	9	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

C) Las huertas escolares

La huerta escolar es un espacio muy importante para la educación en acción y que puede favorecer la adquisición de hábitos alimentarios saludables, puede ser además la puerta para la incidencia que hagan niños y niñas con sus padres en sus hogares.

Las huertas escolares son muy valoradas también por padres y madres y estos mencionan que inclusive sus hijos e hijas escolares llevan a la casa algún tipo de

verdura cosechada de la huerta escolar. Para algunas familias, esto significa su única oportunidad de consumir un plato más nutritivo.

Sin embargo algunas o la mayoría de las escuelas poco o nada pueden aprovechar las hortalizas de su huerta por la falta de infraestructura o equipos que se necesitan para un aprovechamiento de las hortalizas en la alimentación humana. Se resalta también que la educación brindada en el momento de la instalación y el aprovechamiento de la huerta escolar se extiende a los hogares a través de la información que hacen llegar niños y niñas y se convierte en una exigencia para su instalación en los hogares. .

Cuadro N° 33. Disponibilidad de huertas escolares

Tiene huerta	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
No	1	33%		0%		0%	1	11%
Si	2	67%	3	100%	3	100%	8	89%
Total general	3	100%	3	100%	3	100%	9	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a escolares

La huerta escolar es un espacio pedagógico donde puede vincularse las diferentes disciplinas que conforman en curriculum además de ser una estrategia de revalorización de la agricultura por los y las escolares y sitio propicio para fomentar la agricultura agroecológica y el rescate de prácticas conservacionistas.

RESULTADO I. PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

Grupo Focal con escolares de la
Escuela del distrito de Yhú



RESULTADO I. PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

A) Caracterización de la Cultura Alimentaria del Paraguay

Con el paso del tiempo, las revoluciones y el desarrollo de la tecnología, el crecimiento de la población mundial se acrecentó con mayor rapidez circunstancias que desencadenó un aumento en la demanda de alimentos, la cual, a pesar de que ha crecido la producción y el suministro de alimentos a escala mundial, no se ha logrado cubrir, debido a una distribución inequitativa, y sobre todo a las características propias de cada país, ya que el clima, la economía, la salud y la educación influyen en las condiciones de producción, venta, preparación y conservación de productos alimenticios, afectando directamente la calidad y cantidad de los mismos²⁹.

A nivel nacional, el comportamiento alimentario se encuentra condicionado por variados determinantes socioculturales y adquiere muchos significados sociales. Reconociendo la enorme influencia de los condicionantes económicos, biológicos, ambientales, tecnológicos, políticos, etc.

Las personas miembros de grupos o comunidades culturalmente diferentes adoptan reglas y normas propias de los grupos, donde las pautas de la alimentación están relacionadas a las mismas, como por ej. lo que se consume, como se cultiva, las formas de elaboración, sean estas cocidas o no, la conservación y el manejo, y las ceremonias están regidas por la cultura³⁰.

Las bases de la gastronomía paraguaya se centran especialmente en dos alimentos: la mandioca y el maíz de los cuales se conocen distintas variedades, y se extraen diferentes usos en la alimentación. Estos dos alimentos tienen una alta valoración para las familias rurales, y esto se ha observado reiteradas veces a lo largo del estudio.

Una característica de la dieta paraguaya es el alto consumo de carne vacuna, siendo ésta la principal fuente de proteína en el Paraguay. También se da un alto consumo de raíces ricas en almidón, como la mandioca, esta provee no solo calorías sino que también cantidades sustanciales de calcio, tiamina, riboflavina, niacina y ácido ascórbico. Los huevos y productos lácteos se consumen poco por lo que se observa una baja la ingestión diaria de nutrientes, proveído por esos alimentos³¹.

A nivel nacional, de acuerdo a Ferreira (2009), los alimentos más consumidos según Encuestas de Nutrición a nivel país realizados en los años 1965, 1975, 1982, 1992, 1998 e investigaciones en 2007, dentro de lo referente a raíces y tubérculos se tiene

²⁹ Consumo y hábitos alimentarios de familias participantes del Convenio ACH – AECID, 2007.

³⁰ García Miro J., 2004

³¹ Ferreira, 2009-Disponibilidad del Poroto, Mandioca y Maíz y su valoración social, Carballo D., ACH, 2010

la mandioca, batata, papa (en 1982 no se registro consumo de papa); en cuanto a los cereales se observó el consumo de trigo, harina, fideo, pan, galleta, arroz, maíz (en el 82 solo se registró consumo de maíz) a partir de 1992 a 2007, se registran solo trigo, arroz y maíz); dentro del consumo de verduras se encontró la cebolla, tomate, zanahoria, lechuga, repollo, locote, zapallo, poroto, manteca cebollita, perejil, ajo y orégano; en cuanto al consumo de las frutas se registraron la naranja, mandarina, pomelo, limón, banana, mamón, sandía, melón y guayaba. En el 2007, solo se registró el consumo de pomelo, entre las leguminosas se tiene el consumo de poroto, maní, lenteja, arveja, chaucha. En el 2007, solo se registró consumo de arveja; en cuanto a la carne se tiene el consumo de carne vacuna, cerdo, pollo, pescado, cabras y ovejas solo en días festivos y especiales y otros alimentos como embutidos, huevos, lácteos, aceites y grasas, yerba mate, café.

En el área urbana la mayoría de las familias compran sus alimentos, mientras que en área rural ellas lo producen en especial maíz, mandioca, legumbres, frutas cerdos y gallinas (Ferreira, 2009.) Sin embargo, Miró (2009), señala que la calidad de la dieta paraguaya se fue perdiendo, dando paso al consumo de alimentos como arroz y fideos tanto en guisos como en caldos o pucheros. También se intensifico el consumo de azúcar blanco, harina de trigo, frituras, con lo cual la dieta rural perdió calidad y variedad.

En la pérdida de la cultura alimentaria están en juego considerables factores, algunos de ellos por citar, las preferencias alimentarias de los más jóvenes y pequeños que inducen a sus madres a experimentar comidas rápidas y poco nutritivas, la sobrecarga de trabajo que sufren las mujeres, el bajo acceso a tecnologías apropiadas de producción y de preparación de alimentos, la priorización de la producción de alimentos para renta en detrimento de los de consumo, factores climáticos como al sequia como uno de los que ha afectado en demasía la presente producción y que fue reiteradamente mencionado en las comunidades rurales, donde las familias desarrollan diferentes estrategias para paliar la situación de escases o falta de alimentos factor que también impacta en sus hábitos alimentarios.

El factor socioeconómico juega un papel importante, ya que en las épocas críticas es donde se ve afectado el trabajo en el campo y hay escasa disponibilidad de dinero siendo la vulnerabilidad más palpable.

Ferreira menciona que la disponibilidad promedio de calorías se ha mantenido por encima de los requerimientos promedio en los últimos treinta años, pero que subsisten grandes diferencias en los niveles de consumo entre los hogares debido fundamentalmente a desigualdades en los niveles de ingresos, con lo cual se podría aseverar que un porcentaje importante de la población no estaría recibiendo los aportes calóricos necesarios, así como de otros nutrientes³².

Estudios sobre las características del consumo de alimentos revelan que en los últimos años el consumo de cereales se ha incrementado y que ha descendido drásticamente el porcentaje de calorías aportadas por los tubérculos y raíces. Asimismo, puede observarse un descenso en el consumo de leguminosas, que

³² Informe final buenas prácticas ICEAN, FAO, 2011

representan tan solo el 1.4 por ciento de las calorías ingeridas. Por su parte, los lácteos, a pesar del aumento importante en su consumo, éste aún es insuficiente para cubrir los requerimientos diarios. El aumento en el consumo de aceites y grasas del 12 por ciento, representa más del 50 por ciento de aumento en los últimos 20 años³³.

No obstante estas variaciones, las familias paraguayas mantienen un perfil de alimentos básicos desde hace más de cincuenta años y estos alimentos son los preferidos, los aceptados culturalmente en los diferentes estratos sociales, en el campo, en la ciudad, en la periferia de las ciudades, con variaciones en cuanto a cantidad consumida, a tipo de preparación culinaria, a frecuencia de consumo, a estacionalidad, y lugar de residencia.

La cultura típica alimentaria tiene sus bases en los productos nativos de los guaraníes y la herencia española en la colonización. El producto básico de la cocina paraguaya es el maíz que molido, cocido o fermentado entra en la elaboración de distintos platos o alimentos.

Seguidamente se presenta un cuadro con la nomina de las comidas típicas más importantes innúmeras de las cuales hasta hoy día perviven y que se nombran a lo largo de este capítulo.

Traducción al castellano del listado de comidas típicas mencionadas en el Estudio

Comidas típicas del Paraguay y otras (dulces y saladas)	Traducción de su denominación al castellano	Comidas típicas del Paraguay y otras (dulces y saladas)	Traducción de su denominación al castellano
chipa	masa de almidón, maíz, queso, huevo y leche	mandió chyryry	mandioca hervida y luego frita con queso y huevo
rorá kyra	maíz cocido y molido con grasa de cerdo y queso	locrillo	maíz blanco (loco) molido y cocido en caldo con puchero
sopa paraguaya	Torta salada maíz blanco (chipa) cocido y molido preparado con materia grasa, cebolla, queso, leche y huevos	loco	caldo de maíz loco con puchero, verduras
mazamorra (postre)	maíz loco hervido con lejía al que se acompaña con leche y azúcar y/o con miel negra como postre	chipa	masa de almidón, maíz, queso y huevo
Mbeju	torta de harina de almidón con harina de maíz, materia grasa, queso Paraguay, huevos y leche	polenta	harina de maíz hervida con cebolla, ajo, leche y queso Paraguay
vori vori ryguasu	bolitas de maíz en caldo de gallina casera con verduras	mbocaja kamby	coco pisado y hervido con leche
so'o vori	bolitas de maíz en caldo de carne y verduras	avati mimoi	maíz choclo hervido

³³ Informe final buenas prácticas ICEAN, FAO, 2011

Comidas típicas del Paraguay y otras (dulces y saladas)	Traducción de su denominación al castellano	Comidas típicas del Paraguay y otras (dulces y saladas)	Traducción de su denominación al castellano
vori moroti	bolitas de maíz en caldo de verduras sin carne, con leche y queso	aviti mbichy	maíz cocinado sobre brasas
kiveve (postre)	masa dulce de calabaza y maíz	polenta dulce	Choclo molido con azúcar
chipá guazú	masa de choclo molido, cebolla, materia grasa, huevos y queso paraguay	butifarra	chacinado crudo de carne
Reviro	masa de harina, sal, aceite y agua	jopara	caldo de poroto, locro y otras leguminosas
pastel mandió	empanada de mandioca	kiveve	polenta de maíz con calabaza, azúcar
rorá kambyre (postre)	maíz cocido y molido con leche	chipa caburé	masa de almidón, maíz, queso, huevo y leche cocinada con asador
caldo ava	caldo de menudencias y tripas	manduvi kui kambyre o cocidore	maní tostado y pisado con leche o cocido
kumanda quesú	Sopa/guiso de poroto con queso con fideo o arroz	pastel mandio	empanadas de mandioca
kumanda garrón	Sopa de poroto con puchero	pororo	palomitas de maíz
locro ipokue	maíz blanco (locro) hervido con pata de vacuno y verduras	so'ó apu'a,	albóndigas de carne y maiz
		so'ó josopy	carne pisada cocinada en caldo con verduras

Fuente: Elaboración propia

B) Creencias y cultura alimentaria que persisten en la zona del Estudio

El consumo de alimentos está condicionado por las creencias y hábitos alimentarios que la población tiene. Las creencias alimentarias, son "generalizaciones que las personas hacen o dicen, en relación con los alimentos, y para muchos individuos y comunidades pueden ser parte de esas herencias que se van transmitiendo de generación en generación. Se forman a partir de ideas, experiencias y emociones. La intensidad emocional que se siente respecto a cualquiera de esas experiencias referenciales determinará la fuerza del anclaje de esa idea, para convertirse en creencia."³⁴

³⁴ Rev Chil Nutr Vol. 32, N°1, Abril 2005. EN LA BUSQUEDA DE CREENCIAS ALIMENTARIAS A INICIOS DEL SIGLO XXI,

María Eugenia Romo A.(1) Delfina López R.(1) Ilse López B.(2) Claudia Morales L. (3), Katia Alonso B. (4).

Los hábitos alimentarios de comunidades rurales tienen gran relación con la selección y consumo de los alimentos, estos son parte de las características culturales de un territorio o zona específica, y están compuestos por las costumbres alimentarias, las creencias y los conocimientos, los cuales reflejan el comportamiento de las familias ante los alimentos y marca la cultura alimentaria.

Las comidas tradicionales típicas de nuestro país en la capital asuncena se están ritualizando, porque es el menú principal en ciertas ocasiones festivas, en ciertos acontecimientos; sin embargo, en el campo es una comida de cualquier momento, o sea de todos los días.

En el área de estudio se observan similitudes y particularidades específicas relacionadas a la cultura alimentaria.

Se ha indagado sobre los alimentos considerados buenos para la salud de las familias, los considerados dañinos o que pueden afectar la salud de las personas, inclusive causar la muerte según las creencias de los y las participantes. Cuando se preguntó sobre como adquirieron esos conocimientos, o creencias principalmente las mujeres mencionaron que sus madres, abuelas, o las personas de más edad lo han transmitido o enseñado y va transmitiéndose de generación en generación.

B1) Alimentos considerados buenos

Las personas tienen sus propias preferencias, rechazos y creencias respecto a los alimentos, y muchas son conservadoras en sus hábitos alimentarios. Se tiene la tendencia aceptar y replicar lo que las madres preparaban, los alimentos que se servían en ocasiones festivas o los que consumían lejos de casa con amigos y familiares durante la infancia. Las preferencias alimentarias no se establecen ni se eliminan muy fácilmente, frecuentemente los ajustes se originan en cambios sociales y económicos que se llevan a cabo en toda la comunidad o sociedad³⁵.

La cuestión importante no es qué tipo de alimentos se consume sino más bien, cuanto de cada alimento se come y cómo se distribuye el consumo dentro de la sociedad o de la familia³⁶. La promoción de una educación nutricional tiene mucha influencia para que una población considere a los alimentos “buenos o malos”.

En el estudio, se ha consultado en relación a los alimentos considerados buenos y que deben ser consumidos por toda la familia y en especial por los menores, las preferencias en los tres departamentos se dieron de la siguiente manera:

Alimentos considerados buenos por zona de estudio

GRUPOS DE ALIMENTOS	Horqueta	Yhu	Tavai
CEREALES, TUBÉRCULOS Y DERIVADOS	Maíz chipa, arroz, batata	Maíz chipa, mandioca	Maíz chipa, mandioca
FRUTAS	Naranja, banana, piña, melón, mango, mamón, manzana.	Naranja, pomelo, mandarina, sandía, piña, banana	Banana, naranja, pomelo, mandarina, piña, mburucuya en forma de

³⁵ Nutrición humana en el mundo en desarrollo. FAO. 2002.

³⁶ Nutrición humana en el mundo en desarrollo. FAO. 2002.

GRUPOS DE ALIMENTOS	Horqueta	Yhu	Tavai
			jugos de frutas (pomelo, naranja)
VERDURAS	Zapallo, tomate, cebolla, locote, poroto manteca fresco, cebollita de verdeo, zanahoria	Cebolla, tomate, locote, perejil, zanahoria, zapallo, acelga, repollo	Habilla, manteca, arveja, zanahoria, repollo, remolacha, lechuga, perejil
LECHE Y DERIVADOS	Queso, leche, yogurt	Leche fluida, queso, yogurt	Queso, leche fluida
CARNE, LEGUMBRES SECAS Y HUEVOS	Gallina casera, vacuna	Pescado, aves caseras, carne	Gallina casera
	Huevos de: Gallina casera y de pato	Huevos de: Gallina casera	Huevos de: Gallina casera
	Legumbres secas: Poroto, feijao, manteca, maní	Poroto, soja, maní, coco	Soja, poroto, poroto manteca

Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con padres y madres

Los resultados de los grupos focales resaltan un bajo consumo de frutas, verduras y leche en la dieta diaria. Aunque en nuestro país el promedio de consumo per cápita de leche es por debajo de lo recomendado. En cuanto a las verduras estas no son aprovechadas ni producidas durante todo el año. Esto, en su mayoría debido al escaso conocimiento sobre la importancia y el uso variado de las verduras en las preparaciones.

Así también se ha apreciado el alto consumo de legumbres, como el poroto, poroto manteca, feichao y en algunas comunidades el kumanda yvyrai (poroto palito).

Se ha observado la gran preferencia por el consumo de carne. En la generalidad de los habitantes prevalece el alto consumo de carne, con huesos y alto contenido de grasas.

Las principales razones esgrimidas por los y las participantes de considerarlos buenos alimentos para ser consumidos por las familias se focaliza en general en los siguientes aspectos:

- La alta valoración de la producción en la finca familiar, considerada como una producción “natural”.
- La alta valoración urbana-rural, sobre la Agricultura Familiar ya que ella es la proveedora de alimentos como carne de cerdo, aves, poroto, maíz, mandioca, maní, hortalizas y frutas de estación entre los más citados.
- Se observa una mayor conciencia y conocimiento para el uso y control de defensivos agrícolas cuyo uso indiscriminado es considerado dañino para la salud, el hecho que el abastecimiento de alimentos provenga de la propia finca o del territorio, les permite tener la seguridad de consumir productos cuyo origen conocen y les da una mayor confianza en relación a la inocuidad de los mismos.
- Los aportes de nutrientes que los alimentos aportan al organismo. Llama la atención que solo en Caazapá, se hace referencia a los aportes en nutrientes

de los alimentos, principalmente de las frutas y hortalizas, la disminución de comidas fritas y con mucha sal, hecho que podría suponer una mayor educación nutricional de las familias de ese territorio, atribuible a la presencia y acción de la extensión pública y privada.

Las pequeñas huertas familiares estacionales, tanto en zonas rurales como urbanas, se constituyen en la fuente de provisión de hortalizas, aunque la producción y preferencias de consumo se inclinan hacia las típicas como la lechuga, cebollita de verdeo, tomate, zapallo, zanahoria, hierbas aromáticas como el orégano, y donde también se mencionan las especies medicinales. Donde se observa una mayor variedad en la dieta es en el consumo de jugos de frutas y también de hortalizas, este último no siempre presente en la cultura alimentaria de las comunidades rurales en general. Sin embargo, debemos considerar que el riesgo de fracaso de los cultivos, sean anuales o estacionales, es dependiente de las condiciones locales y de las técnicas de cultivo y almacenamiento; en este caso, la dieta rural es enteramente local y sujeta al autoabastecimiento.

Indudablemente entre los alimentos preferidos por las familias se encuentra la carne en sus diversos orígenes: vacuna, aviar, porcina y en algunas ocasiones mencionan los pescados, en ese orden son mencionados reiteradamente en los territorios, nuevamente en el Dpto. de Caazapá se ha mencionado al pescado como una de las carnes que debe ser incluida en la dieta familiar, otros alimentos recomendados y altamente valorados son los huevos caseros, porotos en sus diferentes formas y estado, leche y sus derivados, maíz, la mandioca, la batata, el maní, y las verduras y frutas en general. Sin embargo, estas menciones no garantizan el consumo adecuado de alimentos.

B2) Creencias y tabúes sobre alimentos dañinos

Numerosos hábitos y costumbres alimentarias son inadecuados desde el punto de vista nutricional. Algunas prácticas son el resultado de percepciones tradicionales sobre los alimentos que son susceptibles de cambiar por la influencia de pueblos cercanos, de la educación nutricional principalmente de las mujeres. Otras prácticas alimentarias están amarradas a la existencia de tabúes³⁷.

En relación a las creencias sobre las mezclas de alimentos y sus efectos en la salud familiar como causa de enfermedades e inclusive la muerte, se mantiene arraigada la idea que algunas combinaciones como las frutas con leche, frutas con frutas, carne de cerdo con bebidas o comidas azucaradas o alimentos dulces pueden ser fatales en muchos casos. Sin embargo, se observa una mayor apertura a experimentar mezclas que anteriormente eran tabúes principalmente en zonas rurales como por ejemplo consumir el jugo de mango con la leche, este preparado/mezcla es uno de los nuevos incorporados al menú estacional, sin embargo los/as participantes aclararon que se trata del mango injertado y no del típico mango paraguayo que se caracteriza por ser muy fibroso.

³⁷ Nutrición humana en el mundo en desarrollo, FAO. 2002

En las comunidades del distrito de Yhu es donde se observa la mayor pervivencia de los tabúes alimentarios.

Mezclas de alimentos consideradas dañinas (Tabúes Alimentarios)

Horqueta	Yhu	Tavai
sandía – mango	sandía-parral,	grasa-dulce
leche- mango	cerdo-leche	sandía- leche
cerdo -leche	cerdo-maní	parral- sandia.
gaseosa-cerdo	mango-leche	tomate comprado,
	leche-sandía	mango-leche
	uva-leche	
	leche-durazno,	
	cerdo-gaseosa,	
	jugos-caldo	

Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con padres y madres

B3) Alimentos típicos de los territorios

La alimentación es una de las manifestaciones socioculturales más importante en la vida de los pueblos. Cada comunidad selecciona sus alimentos entre lo que encuentra en su entorno, según sus hábitos alimentarios, dando respuesta a realidades históricas, medioambientales, socioeconómicas, etc. Cada cultura define lo que es o no válido como alimento, condicionando así su utilización más allá de su disponibilidad. Debido al papel central del alimento en el día a día, y más en concreto en las relaciones sociales, las creencias y las prácticas alimentarias son difíciles de cambiar, aún cuando interfieren con una correcta nutrición³⁸.

En el área de estudio los hallazgos señalan en cuanto al consumo de comidas típicas paraguayas que aún perviven como el vori vori, so’o apua, locro, ryguasu ka’e y so’ó ka’e, la chipa consumida como el pan de cada día, el so’ojosopy, la sopa paraguaya, el mbaipy he’é, el kavyjy, el kiveve, se encuentran entre las más citadas las cuales aún perviven en algunos territorios en constante “lucha”, con factores que favorecen su extinción o escases.

Se mantiene una gran valoración de las personas, principalmente mayores, sobre preparaciones en base al maíz chipa y el locro prioritariamente, le siguen los platos elaborados con la mandioca y sus derivados, así como el poroto. Los platos típicos a base a carne de aves, vacuna y cerdo también son citados entre los preferidos. Aunque disminuye el consumo de carne vacuna por su alto costo, aumenta el consumo de carne de segunda calidad rica en grasa y entre ellas las menudencias.

Por otro lado, se observa la emergencia de comidas típicas de la zona como el so’o hu’u (carne asado a la olla), que consiste en la cocción de carne vacuna con verduras que preferentemente se prepara en el departamento de Concepción en fechas especiales o festivas. En los departamentos de Concepción y Caazapá el reviro se mantiene prácticamente firme en el desayuno, principalmente en invierno. Los platos típicos tradicionales son más recurrentes en fechas festivas (fiestas patronales, día de

³⁸ Alimentación, Salud y Nutrición, FAO, Año xx

la Santa Cruz, San Juan, finales de novenarios, cumpleaños, aniversarios, bodas, otros) que en algunos casos van perdiendo su consumo en la cotidianeidad alimentaria familiar. Entre los más populares se citan a la chipa, so' o ka'e, so' o hu'u, sopa paraguaya, chipá guazú, ryguazu ka'e, pastel mandi'o, sopa so'o, chipa so'o, chipa caburé (chipa que se cocina sobre la brasa) entre otros.

Comparando entre departamentos, las carnes tienen un mayor peso relativo a niveles equivalentes de ingresos, constituyendo el elemento más dinámico de los patrones de consumo: el nivel medio de consumo energético y proteico desciende a medida que baja el nivel del ingreso familiar. "La ingesta energética se ve deteriorada en los estratos más bajos de la población, con una marcada diferencia con los grupos de población de mayores recursos"³⁹.

En las fiestas patronales más "modernas", la tendencia culinaria apunta a ofrecer un rico asado y caldo de gallina como también un succulento tallarín de gallina con sopa paraguaya. El tallarín se convierte en uno de los platos más apreciados consumidos en los días domingos, cumpleaños o festividades locales.

Cultura alimentaria de las zonas estudiadas

Horqueta	Yhu	Tavai
Mbeju, pororó, rora kyra, vori vori de ryguasu, so'o vori, locrillo, locro, chipa, polenta, mbocaja kamby, aviti mbichy, avati mimoi, mazamorra, polenta dulce, rora kambyre, butifarra, sopa paraguaya, pastel mandi'ó, chipá guazú, reviro, sal y aceite, kiveve, mandi'ó chyryry con queso y huevo, kumanda garron, kumanda quesú, caldo ava	Vori vori, sopa paraguaya, locro, mbeju, poroto en todas sus formas, polenta con salsa, mazamorra, kiveve, so'o apua, locro, yopará, miel con maní, dulce de mamon con queso	Vori vori, rora cambyre, locro, polenta, so'o apua, mbejú, chipa caburé, manduvi kui kambyre o cocidore (infusión de mate cocido), chipa, mbokaja (coco), polenta negra con leche, mazamorra con miel, kumanda arroz, locro ypokue, kumanda ypokué, yopará, pastel mandio, so'o vori

Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con padres y madres

B4) Pérdida de la cultura típica alimentaria

Palau (2003), afirma que se presentan alteraciones en el patrón de consumo alimentario de la población, tanto en los estratos altos (caída de la demanda por rubros de producción campesina tradicional, como maíz, poroto, maní, batata, mandioca) y su sustitución por producción alimentaria industrial, como en los estratos bajos, sustituyendo aquellos rubros tradicionales por otros de cocción más rápida⁴⁰.

Relacionado a lo citado anteriormente, son varios los alimentos típicos que dejaron de consumirse o se consumen muy de vez en cuando actualmente, se observa en los rostros y sentimientos de los lugareños y lugareñas, la añoranza por esos platos. En ese marco, se menciona principalmente al locro, que a pesar que se lo nombra como una de las comidas más populares y preferidas, se señala que raramente se prepara el succulento locro a la vieja usanza, y cuya pérdida en la cultura alimentaria lo

³⁹ Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición. FAO.1997

⁴⁰ Disponibilidad del Poroto, Mandioca y Maíz y su valoración social, Carballo D., ACH, 2010

relacionan a que el cultivo en la propia finca tiende a desaparecer, por lo que dependen exclusivamente de la compra del maíz loco del almacén para su preparación.

Otros platos típicos que se consumen en menor frecuencia que antes es el *vori vori* y el *soó apúa*, principalmente mencionan esto en Horqueta y se agrava más aún en el caso de las familias campesinas que migran del campo a la ciudad siendo en la mayoría de las veces crítica su situación lo que dificulta el acceso a los alimentos. Se adquieren mayores volúmenes de harina y fideo, lo cual rinde más y van sustituyendo los alimentos típicos por productos más baratos, que no necesitan mucho tiempo en la elaboración, y que les gusta consumir (*tortilla*, *reviro*, *pireka*, *pancho*, entre los más comunes).

En el caso de Tavai e Yhú la cultura alimentaria está aún basada en las comidas tradicionales, atendiendo a que incluso muchas de las familias que viven en la ciudad mantienen sus chacras y huertas produciendo los alimentos para el consumo familiar y esto está fuertemente relacionado al moderado mantenimiento de la cultura alimentaria tradicional, aunque no podemos desconocer la expulsión de las familias más vulnerables por el avance de la agricultura extensiva que también tiene un gran impacto en la cultura alimentaria.

También se observan platos tradicionalmente típicos que tienden a desaparecer son el *kiveve*, *manduvi kui*, *mbokaja*, *mbaipy hu* (*polenta negra*), *pastel mandio*, el *so'o josopy*, *so'o apu'a*, *roro kambyre*, *chipa* (como pan),

En las casas y al interior de las familias ya no es lo mismo, los mismos padres acostumbran mal a sus hijos por la desvalorización que existe de los alimentos como el maní, el huevo nos acostumbramos a consumir lo preparado, por ejemplo jugos "caricia". Las familias ya no son como antes que todas producían sus alimentos en sus chacras, muchas familias ya no lo hacen y además que venden todas sus tierras y vienen a vivir como parías en los barrios de Horqueta y esos son los que después salen a robar por ahí. **GF DOCENTES HORQUETA**

En muchos casos la gente van dejando de preparar las comidas tradicionales, especialmente en aquellos hogares muy pobres que ni siquiera están produciendo en sus chacras los alimentos (maíz, porotos, mandioca, animales de granja, quesos), así como en las casas donde los padres son más jóvenes ya se van dejando las comidas tradicionales y van cambiando a alimentos más elaborados (harina, fideos, arroz, galleta, jugos en sobre, gaseosas, leche chocolatada, chorizos, hamburguesas) por la practicidad y además llevan menos trabajo.

GF DOCENTES TAVAI

De a poco se van dejando las comidas tradicionales por falta de interés, muchas veces por falta de educación, la mayoría no tiene conocimiento de los valores nutricionales de los alimentos, entonces se van perdiendo las comidas en base a maíz, por el mismo precio que las familias más pobres ya no alcanzan a comprar y también se observa que no tienen ni chacra, ni huerta, porque los hombres son changueros y no cuidan sus cultivos.....entonces con la poca plata que ganan compran sus alimentos, y la harina es más barata que el maíz, la solución viene por el lado de la tortilla y el reviro, el poroto con fideo, porque el arroz también es caro. A los niños les gusta la comida chatarra, y ya no se acostumbran a comer el rora kyra, el kamby rora, y así se van perdiendo las costumbres de antes, que eran más saludables..... los alimentos de hoy día solo sirven para llenar la panza y engordar, hasta los niños tiene diabetes, presión alta, y colesterol, eso es por el cambio del tipo de alimentos que se consume actualmente. **GF DOCENTES YHÚ**

mazamorra con miel negra, so' o kae, ryguazu ka'e, chipa kavuré, jopará, entre los más citados.

Las famosas meriendas caseras, en base a alimentos tradicionales que traían los escolares, han quedado en la mayoría de los casos en el olvido, la desvalorización de los alimentos típicos como el maní tostado, el coco pisado o el maíz tostado pisado y mezclado con el coco, maní y azúcar prácticamente han desaparecido.

*En Tavaí, todavía la gente consume mucho las comidas tradicionales..... y me atrevo a decir que todos los niños conocen y les gusta todavía el tembi'u paraguay'ete..... se usa mucho el maíz, la mandioca, el poroto, el almidón, la gallina casera, el queso paraguay, el huevo, con estos insumos se preparan los alimentos diariamente..... además la gente, aunque viva en el pueblo, tiene todavía su chacra y su huerta. **DOCENTE DE TAVAI, EN EL GRUPO FOCAL.***

TESTIMONIOS DE LA GENTE

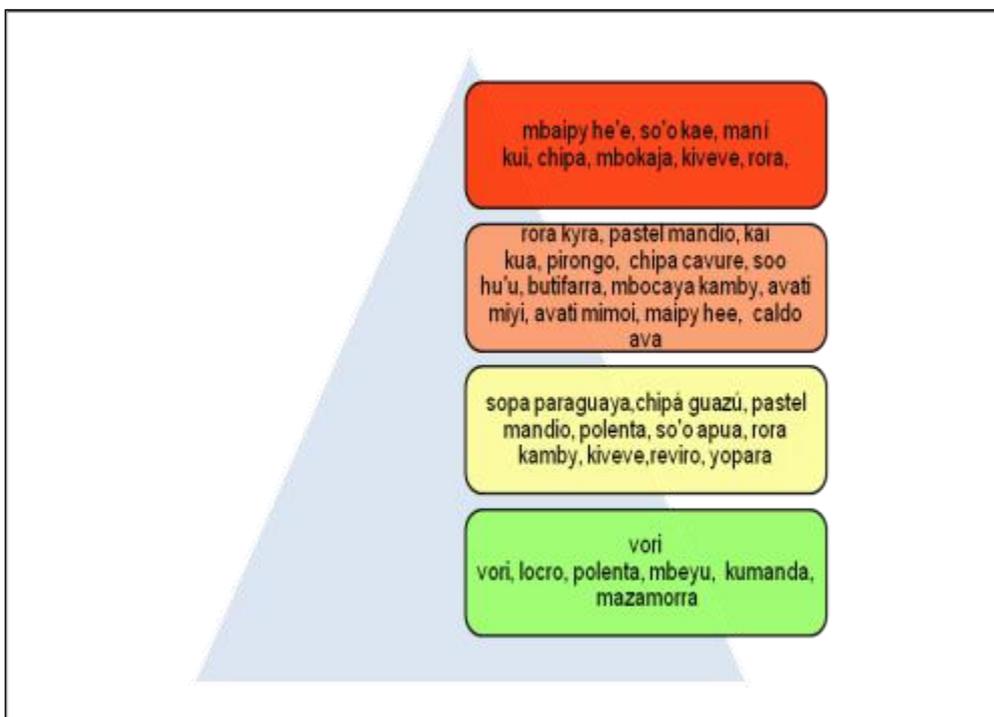
"En mi casa, se come ya muy poco, parece que son todos delicados principalmente los hijos, primero no quieren comer el poroto, el locro ...quieren solo arroz blanco, fideo blanco....y con eso no se desarrolla la mente, nosotros los padres entendemos que la comida casera hace falta y allí también es importante tener la huerta por lo menos un poco de verduras, ahora con este calor no tenemos prácticamente nada, en época de invierno tenemos, pero tampoco es suficienteCOSTA ROMERO, HORQUETA.

El locro es escaso, el locrillo es lo que ahora usamos, es lo que comemos, antes nuestras mamás sabían pisar en el mortero, ahora las mujeres mismas te van a decir que ya no saben pisar, viene la modernización y dejamos todo, compramos las maquinitas y hacemos locrillo...GF DE HORQUETA

Primero arroz.... antes salía pero, casero y en mortero tenías que pisar... no hay mas mortero no se cultiva mas...se va dejando de a poco , se va dejando de lado, Costa Romero, Horqueta.

Que hago cuando cocino nuestras comidas típicas y mis hijos no comen???salgo perdiendo porque tengo que tirar, y eso es plata y algo de Dios, entonces hago más fideo o arroz, pancho y esas cosas modernas que a ellos les gusta....TAVAI.

Esquema N° 2. Nivel de pervivencia de platos típicos⁴¹



Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con padres y madres

Entre las principales causas de la declinación de los platos típicos en la cultura alimentaria, principalmente en el área rural, se citan las siguientes:

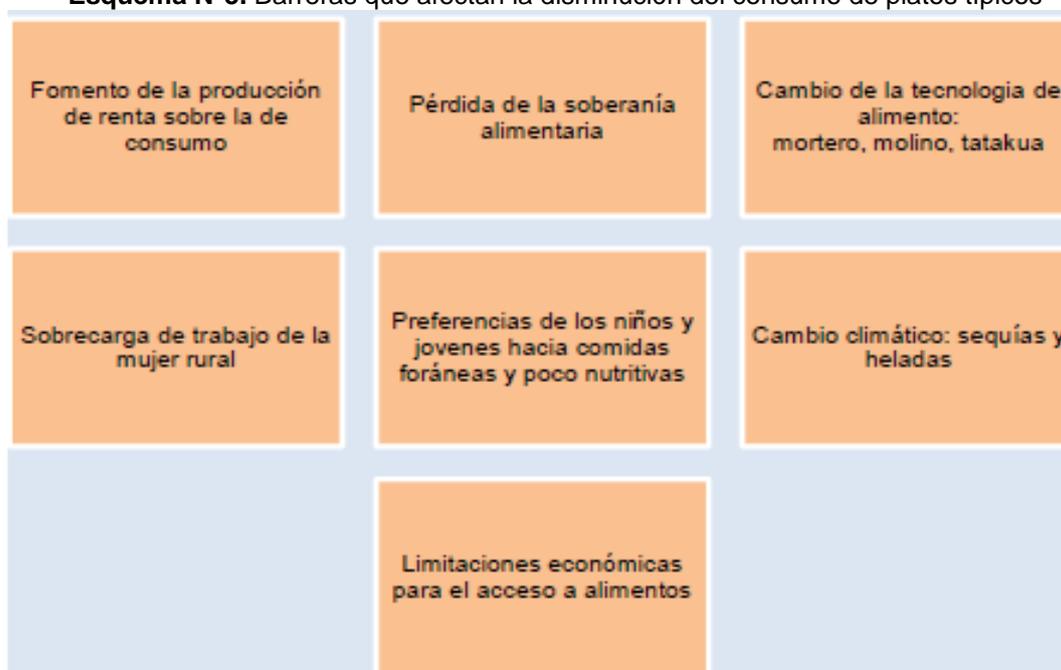
- la priorización del fomento de la producción comercial en detrimento de la producción de consumo para el abastecimiento alimentario. “Yo veo nuestra forma de plantar, antes nuestros papás, nuestros abuelos, primero cultivaban y aseguraban lo que tenían que comer, ahora en los últimos tiempos, se promociona lo que se vende, lo que permite ingresos y no sobra dinero para comprar maíz, maní y tampoco plantamos, por eso en el campo la alimentación también no es como la de antes”.
- la pérdida de la diversidad genética nativa, y de la soberanía alimentaria que impacta en la producción de ciertos alimentos como el maíz locro, el maíz chipa y otras variedades
- la desvalorización de las comidas típicas a causa de la invasión cultural que influye fundamentalmente sobre jóvenes, adolescentes y niños. Muchas de las madres, principalmente las que luchan diariamente para superar la pobreza, señalan sus dificultades para satisfacer a sus hijos e hijas que son dominados por las comidas denominadas “chatarras”. Gusta aun en los hogares rurales seguir las tradiciones, aunque los padres señalan que los niños y jóvenes muy poco aprecian la comida tradicional. En zonas urbanas, la educación tiende a rescatar lo tradicional, eso depende exclusivamente del manejo de la casa... “a la gente le gusta encontrar en el almacén por ejemplo poroto, maíz, y otros

⁴¹ Con fondo verde se encuentran las comidas que se repiten en todos los territorios del estudio, en amarillo en dos territorios, en naranja en un territorio y en rojo lo que tiende a desaparecer.

alimentos del campo, hay abuelas que no compran, pisan el maíz porque el sabor es diferente. Mujeres de Yhu centro

- la pérdida de la tecnología tradicional de preparación de alimentos como el tatakua, el mortero, el molino: Estos elementos se van dejando de usar por el tiempo que insume a las mujeres.
- la sobrecarga de trabajo de las mujeres: en la actualidad, y dependiendo del nivel económico de las familias, ellas tienen más presencia en la chacra, en la producción de alimentos de consumo y también de renta que impacta en el tiempo que ellas disponen para preparar los alimentos, vuelve sobre la hora a cocinar “algo rápido”, allí es donde aparecen los derivados de los cereales como la base de los platos actuales: la tortilla, el fideo, el arroz en sus diferentes formas de preparación emergen como los platos más comunes en la dieta rural.
- el impacto del cambio climático: Se observa el impacto negativo del cambio climático en la producción agrícola, y por ende en la dieta familiar. La sequía, y heladas, fueron factores que actualmente han impactado en la disponibilidad de los cultivos tradicionales como el maíz, la mandioca, el poroto y el maní.
- las limitaciones económicas para el acceso o compra de alimentos: el karai octubre⁴² existe y cada día se extiende más su tiempo de presencia: setiembre, octubre, noviembre y parte de diciembre.

Esquema N°3. Barreras que afectan la disminución del consumo de platos típicos



Fuente. Elaboración propia

⁴² En la cultura rural, Señor que trae pobreza en los hogares principalmente por falta de disponibilidad de alimentos que cosechar. Antes era octubre solamente, actualmente es más largo el tiempo de escasez.

En general estas son las principales barreras que se presentan en los territorios y que en algunos casos generan la pérdida, su tendencia a la extinción o la disminución en la preparación y consumo de algunos platos típicos más representativos. Contrariamente en Caazapá, se alude también entre aquellas, a la pereza como un factor excluyente para la elaboración de las comidas típicas en los hogares: *“la gente es kaigué” (perezosa), todo lo que hacen es comida rápida, no quieren hacer loco porque da más trabajo..., yo hago cuando tengo los insumos, polenta, rora, para desayuno y cena y veo que es muy bueno, los de antes así se alimentaban, a mis hijos les doy coco con leche hervida”...*

A pesar que en los territorios, el maíz, el poroto, la mandioca y el maní siguen considerados tradicionalmente como básicos y con una alta valoración, se observa una pérdida de la diversidad culinaria que tiene como base estos alimentos.

B5) Comidas típicas que perviven

Las fiestas patronales, los santos ara, y otras celebraciones típicas como San Juan, las fiestas de fin de año, novenarios, curuzu ara, cumpleaños y otros son temporadas donde emerge la cultura culinaria típica en las comunidades. En Caaguazú se preparan empanadas de mandioca, sopa paraguaya, sopa so'ó, chipa so'ó, kavuré. “En la Compañía Costa Romero de Horqueta...tenemos aun el caldo avá y so'ó hu'u (carne blanda)”.

En Tavaí, en las comunidades visitadas, lo tradicional es comer en fechas festivas platos como el tallarín con estofado de carne y/o estofado de arroz, la fiesta de San Juan continua siendo la gran fiesta típica por excelencia para la preparación de alimentos como la chipa guazú, chipa o ka'í ku'á de maíz choclo, chicharo trenzado, pastel mandi'o y otros. Otros alimentos típicos mencionados son el mbeju, pororó, rora kyra, vori vori de gallina.

En los hogares tradicionales son los abuelos y las abuelas quienes buscan mantener la tradición culinaria que está en desventaja por la incorporación de nuevos ingredientes. La harina de trigo es la gran reemplazante de la harina de maíz, el locrillo del almacén ha desplazado al loco de la chacra, el reviro y la tortilla están a la vanguardia, las mujeres prefieren comidas rápidas a las muy elaboradas como las típicas, pero no es cuestión de gustos o moda, sino cuestión practica y económica debido que ellas tienen una gran sobrecarga de trabajo que impacta en detrimento de una dieta más rica en calidad y diversidad y el precio de los alimentos, siempre se elige lo más barato y que pueda hacer volumen.

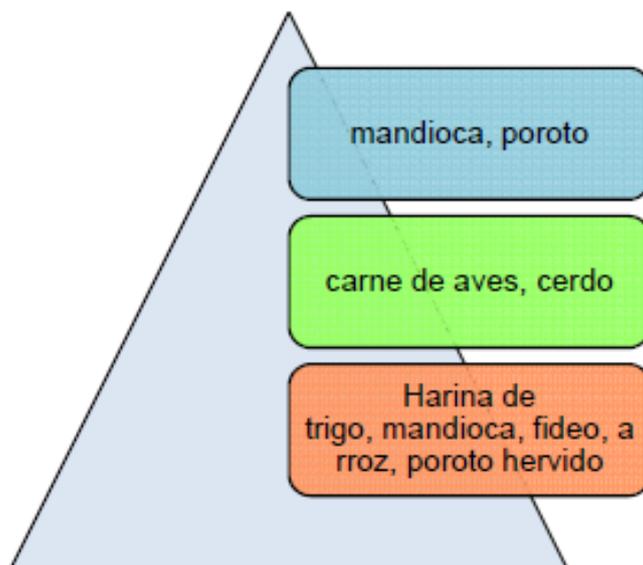
Los añosos, recuerdan al mortero como el gran elemento o equipo culinario que se ha perdido, y al molino como el sustituto cuya usanza está en decadencia. La modernización también ha llegado al campo, las mujeres hablan de la cocción en horno eléctrico, aunque no es un elemento tan común como el celular o la moto.

B6) La dieta en época de escasez

La gallina casera es la gran salvadora en época de escases, y el vori vorí en algunos hogares vuelve, pero el blanco (vori moroti), el poroto continúa siendo el alimento del karai octubre a pesar de la resistencia de los jóvenes y más pequeños de repetirlo más

de una vez a la semana, la mandioca emerge como salvadora en sus diferentes formas, hervida, con cocido, guisado, entre otras preparaciones, aunque en la actualidad es la gran preocupación: la gente está comprando mandioca y maíz por efectos de la sequía.

Esquema N° 4. Dieta típica en época de escasez



Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con padres y madres

La carne está cada vez más ausente en la dieta de los hogares, a pesar de liderar las preferencias, no se consume con la frecuencia de antaño, algunas familias mencionan consumirla 3 veces a la semana, otras 2 veces y algunas 4 veces al mes. En su lugar, predominan las menudencias y tripas, el arroz y el fideo en forma de guisado o hervidos con cebollita, orégano, y en algunos casos un poco de zanahoria invaden las mesas en época de escasez, aunque se percibe que existe una mayor diversidad en el consumo de hortalizas, las clásicas: el tomate, la cebolla, el locote continúan primando sobre la acelga, la espinaca, zapallitos, y otras verduras poco utilizadas en zonas rurales.

En los centros urbanos la dieta es más citadina, pizzas, hamburguesas, panchos, empanadas, y otros platos complementan el menú diario de las familias.

Este año el karai octubre se extenderá más de lo debido por la sequía, se observa gran preocupación al respecto, las familias de zonas rurales están comprando mandioca y en algunos casos maíz, una realidad que no puede desconocer el impacto del cambio climático: las plantas no se desarrollan, las plagas atacan en todos los frentes, el suelo degradado, solo en asentamientos nuevos, mencionan que aun no tienen problemas de suelo.

Un hecho que debería ser profundizado es la mayor participación del hombre en la cocina que no es muy compartido por los roles tradicionales imperantes, sin embargo allí estaban ellos compartiendo recetas típicas, mencionado que colaboran más y las mujeres confirmando este hecho. En las comunidades afectadas al estudio de los tres departamentos, han mencionado que si bien la mujer es la que lidera la planificación y

preparación de la dieta familiar, se observan más hombres que colaboran en este aspecto.

C) Hábitos alimentarios

Los cambios en los hábitos alimentarios no son solo accidentales y se pueden iniciar deliberadamente. A nivel comunitario y familiar, los niños de edad escolar pueden ser importantes agentes de cambio, dado que sus gustos y preferencias están en formación, por lo que si prueban un nuevo alimento tal vez les guste y lo acepten con mayor facilidad.

C1) Mezclas nutritivas

Cuando se combinan las porciones de los diferentes tipos de alimentos en forma adecuada, en las diferentes comidas de día, se obtienen todos los nutrientes necesarios para que el organismo se mantenga sano⁴³.

Cuando se indagó sobre la capacidad que tenían las mujeres de conocer como mezclar los alimentos para que los platos resulten más nutritivos, la respuesta común fue por la herencia de la transmisión de mamás y abuelas, la mujer continua siendo la gran comunicadora y transmisora de recetas culinarias y la dieta alimentaria en el hogar.

C2) El menú tradicional

La dieta familiar y los hábitos alimentarios de las familias está conformada de manera muy semejante en los territorios, con algunas particularidades como el reviro que se consume preferentemente en el Dpto. de Caazapá y Concepción en el desayuno, inclusive en época de escasez en la cena. Se observa un mejoramiento en la diversidad de los alimentos, sin embargo en época de escasez, la dieta se vuelve monótona en base a poroto, harina de trigo que sustituye al maíz, y mandioca principalmente.

El menú típico se basa principalmente en alimentos provenientes de cereales y sus derivados como el maíz, el trigo, el arroz, el fideo; las legumbres y tubérculos, siendo acompañado por mayor cantidad de verduras en relación a tiempos anteriores.

⁴³ Guías Alimentarias del Paraguay, 2010

Esquema N° 5. Menú Tradicional



Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con padres y madres

Cuando abunda la cosecha y el ingreso se ve aumentado, el menú familiar es más rico en diversidad de nutrientes: proteínas, y también en alimentos ricos en vitaminas y minerales. Eso también es estacional, mencionan la mayoría.

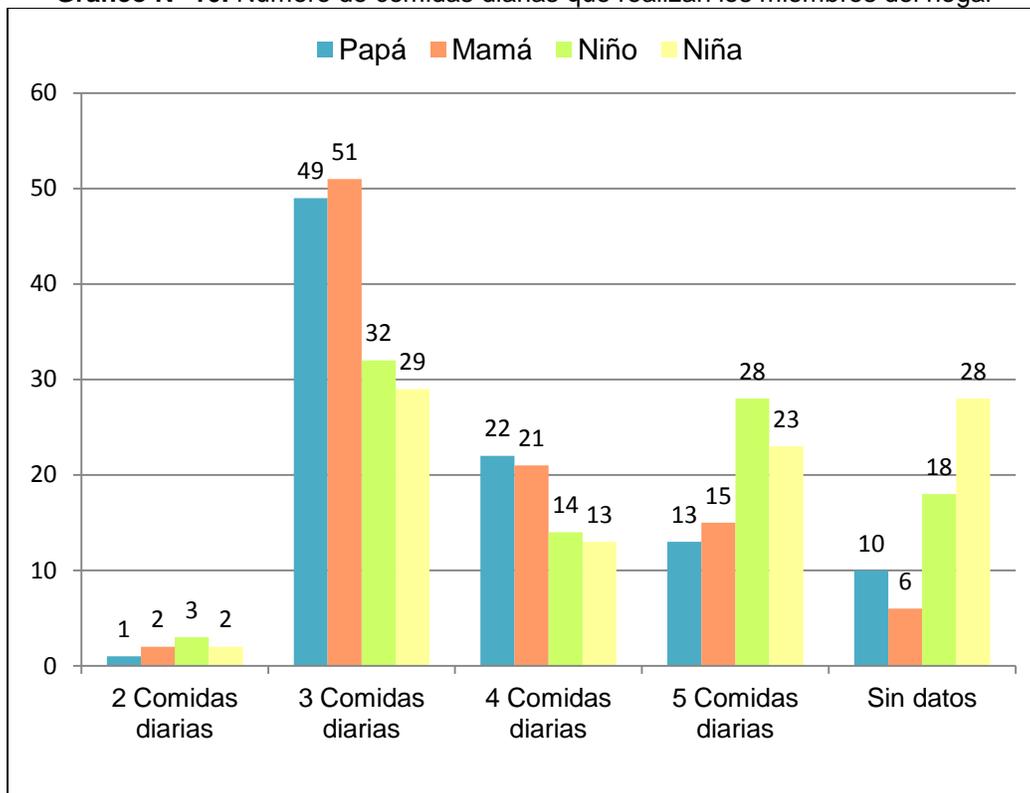
En cuanto al **número de comidas diarias** que realizan los miembros del hogar hay diferencias relacionadas al sexo y a la edad, tal como puede notarse en el cuadro siguiente.

Cuadro N° 34. Número de comidas diarias que realizan los miembros del hogar

N° de comidas diarias	Tipos de comidas	Papá	%	Mamá	%	Niño en edad escolar	%	Niña en edad escolar	%
2	almuerzo, cena	1	1%	2	2%	2	2%	1	1%
2	desayuno, almuerzo		0%		0%	1	1%	1	1%
3	desayuno, almuerzo, cena	48	51%	49	52%	30	32%	27	28%
3	desayuno, media mañana, cena	1	1%	1	1%	1	1%	1	1%
3	desayuno, media mañana, almuerzo		0%	1	1%	1	1%	1	1%
4	desayuno, almuerzo, merienda, cena	3	3%	3	3%	3	3%	3	3%
4	desayuno, media mañana, almuerzo, cena	17	18%	16	17%	10	11%	9	9%
4	desayuno, media mañana, almuerzo, merienda	2	2%	2	2%	1	1%	1	1%
5	desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena	13	14%	15	16%	28	29%	23	24%
Sin datos	Sin datos	10	11%	6	6%	18	19%	28	29%
Total general		95	100%	95	100%	95	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres

Gráfico N° 10. Número de comidas diarias que realizan los miembros del hogar



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a padres y madres

En el gráfico anterior, se puede observar que el mayor porcentaje de la población encuestada realiza solo tres 3 comidas diarias, como es el desayuno, almuerzo y cena, tanto en el grupo de los padres y madres como en el de los niños y niñas en edad escolar. En menor porcentaje, hay grupos que realizan cuatro comidas diarias, como es el desayuno, media mañana, almuerzo y cena. Allí se apunta una diferencia entre ambos grupos, en el cual sobresale el de los padres y madres.

Prevalece un mayor consumo de las madres cuando se considera las tres comidas diarias (desayuno, almuerzo y cena) hallazgo que se contrapone a los tradicionales donde la mujer siempre queda relegada a una menor ingestión de alimentos en relación a los demás miembros de la familia. Sin embargo, cabría profundizar en este aspecto a fin de validar esta aseveración.

Cuando de cuatro (4) comidas se trata en sus diferentes variaciones a saber: a) desayuno, almuerzo, merienda, cena; b) desayuno, media mañana, almuerzo, cena; c) desayuno, media mañana, almuerzo, merienda sobresale como la más típica la correspondiente a la segunda (b). En esta categoría la madre tiene un menor acceso en relación al padre, como así también los niños y niñas en edad escolar como en la primera categoría.

En la columna de cinco comidas diarias, como son el desayuno, media mañana, almuerzo, merienda y cena se ha notado una marcada diferencia entre el grupo de niños y niñas en edad escolar frente al grupo de padres y madres, esto principalmente se debería a la presencia de merienda escolar, lo que favorece al grupo de niños y niñas.

En nuestro país, aun está arraigado el hábito de realizar solo las comidas principales del día. Aunque ya se han realizado campañas de buenos hábitos alimentarios y de educación nutricional, aun es incipiente el resultado alcanzado a nivel nacional. Y más, en zonas rurales, donde las practicas de comer pocas comidas pero de elevado contenido calórico para realizar trabajos ya sea en la chacra o el hogar, aun está fuertemente ligado a sus costumbres.

En uno de los grupos, aunque en menor medida los resultados señalan el acceso a solo dos comidas diarias, esta situación señala el grado de vulnerabilidad de las mencionadas familias relacionada a la inseguridad alimentaria que trae como consecuencia la malnutrición, ya sea por exceso o déficit que por defecto pueden dar lugar a alteraciones en el crecimiento tanto físico como psicológico.

En cuanto a la cantidad de comidas diarias que realizan los padres y las madres, en el distrito de Yhu y Tavai, resalta que el desayuno, almuerzo y cena son las principales comidas. A diferencia de Horqueta que incluye la media mañana. Estos notables contrastes pueden deberse a la situación socioeconómica de los distritos. La mayoría de los casos la población se encuentra en situación de pobreza o vulnerabilidad y socialmente, dependen de ellos mismos y la relación solidaria entre los vecinos. Tienen dificultades de acceso, servicios de atención, etc. Por ejemplo, en relación a los indicadores de pobreza, el departamento de Caazapá ocupa los primeros lugares a nivel país.

Así también, las actividades laborales influyen en las comidas diarias. La mayoría se dedica a la agricultura familiar, tanto los padres como las madres, lo que constituye el eje del sustento y la renta.

Tanto en Tavai como en Yhú las madres en su gran mayoría (76% y 68%) realizan solo tres comidas al día, en contraposición en Horqueta la mayoría pero en bajo número (31%) realizan cuatro comidas al día, sentándose la diferencia en este distrito en el complemento alimentario de la media mañana. Sin embargo en Horqueta se observa el mayor porcentaje (aunque mínimo) de madres que hacen solo dos comidas al día, realidad que podría revelar el número de familias con mayor vulnerabilidad en dicho territorio.

Cuadro N° 35. N° de comidas diarias que realizan los miembros del hogar en los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu

Tipos de comidas	Papa							
	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
almuerzo, cena	1	3%		0%		0%	1	1%
desayuno, almuerzo, cena	5	16%	23	79%	20	59%	48	51%
desayuno, media mañana y cena		0%	1	3%		0%	1	1%
desayuno, almuerzo, merienda, cena		0%	1	3%	2	6%	3	3%
desayuno, media mañana, almuerzo, cena	10	31%	1	3%	6	18%	17	18%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda	2	6%		0%		0%	2	2%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena)	7	22%	1	3%	5	15%	13	14%
Sin datos	7	22%	2	7%	1	3%	10	11%
	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a padres y madres

Cuadro N°36. Número de comidas diarias que realizan las madres en los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu

Tipos de comidas	Mamá							
	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
almuerzo, cena	2	6%		0%		0%	2	2%
desayuno, media mañana, almuerzo	1	3%		0%		0%	1	1%
desayuno, almuerzo y cena	4	13%	22	76%	23	68%	49	52%
desayuno, media mañana y cena		0%	1	3%		0%	1	1%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda	2	6%		0%		0%	2	2%
desayuno, media mañana, almuerzo, cena	10	31%	2	7%	4	12%	16	17%
desayuno, almuerzo, merienda, cena		0%	1	3%	2	6%	3	3%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena	9	28%	1	3%	5	15%	15	16%
Sin datos	4	13%	2	7%		0%	6	6%
	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a padres y madres

Cuadro N°37. Número de comidas diarias que realizan los niños en edad escolar en los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu

Tipos de comidas	Niño en edad escolar							
	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
desayuno, almuerzo	1	3%	1	3%		0%	2	2%
almuerzo y cena	1	3%		0%		0%	1	1%
desayuno, almuerzo y cena	2	6%	16	55%	12	35%	30	32%
desayuno, media mañana y cena		0%	1	3%		0%	1	1%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda	1	3%		0%		0%	1	1%
desayuno, media mañana, almuerzo, cena	5	16%	2	7%	4	12%	11	12%
desayuno, almuerzo, merienda, cena		0%	2	7%	1	3%	3	3%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena	12	38%	4	14%	12	35%	28	29%
Sin datos	10	31%	3	10%	5	15%	18	19%
	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a padres y madres

Cuadro N°38. Número de comidas diarias que realizan las niñas en edad escolar en los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu

Tipos de comidas	Niña en edad escolar							
	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
desayuno, almuerzo		0%	1	3%		0%	1	1%
almuerzo y cena	1	3%		0%		0%	1	1%
desayuno, almuerzo y cena	4	13%	17	59%	6	18%	27	28%
desayuno, media mañana y cena		0%	1	3%		0%	1	1%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda	1	3%		0%		0%	1	1%
desayuno, media mañana, almuerzo, cena	5	16%	1	3%	3	9%	9	9%
desayuno, almuerzo, merienda, cena		0%	1	3%	3	9%	4	4%
desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena	10	31%	4	14%	9	26%	23	24%
Sin datos	11	34%	4	14%	13	38%	28	29%
	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a padres y madres

En los cuadros anteriores se puede observar que en el distrito de Tavai, resalta que tanto las niñas como los niños, realizan el desayuno, almuerzo y cena. A diferencia de los distritos de Yhú y Horqueta, donde los mismos realizan el desayuno, media mañana, almuerzo, merienda y cena. Esta notable diferencia, podría deberse a la presencia de merienda escolar en dichos distritos. En la mayoría de las zonas rurales, aunque las madres priorizan la alimentación de sus hijos, dando un puñado de coco o maní para la merienda o media mañana, muchas veces los mismos escolares no lo comen, por vergüenza a ser vistos por sus respectivos pares. Estas y otras situaciones, suelen darse tanto en zonas rurales como urbanas, donde las niñas y los niños prefieren comprar alimentos de las cantinas escolares. Actualmente, en los escolares, tienen mayor aceptación consumir un alimento artificial que uno natural.

La importancia de realizar las cinco (5) comidas diarias, radica en que se provee al niño y a la niña las calorías necesarias para asegurar un buen crecimiento y desarrollo. El aporte energético-calórico que proporciona cada comida es de gran valor, ya que les permitirá conseguir un adecuado rendimiento a lo largo del día, tanto físico como intelectual, en las tareas escolares. Las comidas como la media mañana o merienda, también son muy importantes, pues permite completar el aporte energético del día, ayuda a calmar el hambre del niño o la niña, evitando que llegue a la hora del almuerzo o de la cena con muchas ganas de comer.

C3) Frecuencia de consumo de alimentos

Las comidas escolares pueden servir para introducir nuevos alimentos a los niños y por tanto influir en sus hábitos alimentarios. Esta ampliación de la experiencia alimentaria en la infancia es sumamente importante. Los niños pueden influir a la familia inmediata y más adelante a sus propios hijos para comer alimentos nuevos altamente nutritivos.⁴⁴ Tomando de referencia los datos arrojados por las encuestas aplicadas a padres y madres en los cuadros y gráficos siguientes se presenta el consumo de los diferentes grupos de alimentos, estableciéndose las siguientes categorías de frecuencias:

- **Diario:** se consume todos los días; **Frecuente:** cada 2 a 5 días; varias veces a la semana sin llegar a ser consumo diario.
- **Semanal:** se consume una vez por semana; **Quincenal:** se consume cada 15 días, lo que implica también 2 veces al mes.
- **Mensual:** se consume 1 vez por mes; **A veces:** 3 veces por mes aproximadamente en ciertos casos, es un consumo “*de vez en cuando*” sin llegar a darse con frecuencia periódica.
- **Ocasional:** 1 a 3 veces al año. Se consume por fin de año, o en días festivos, o por época; **Nunca:** no se consume

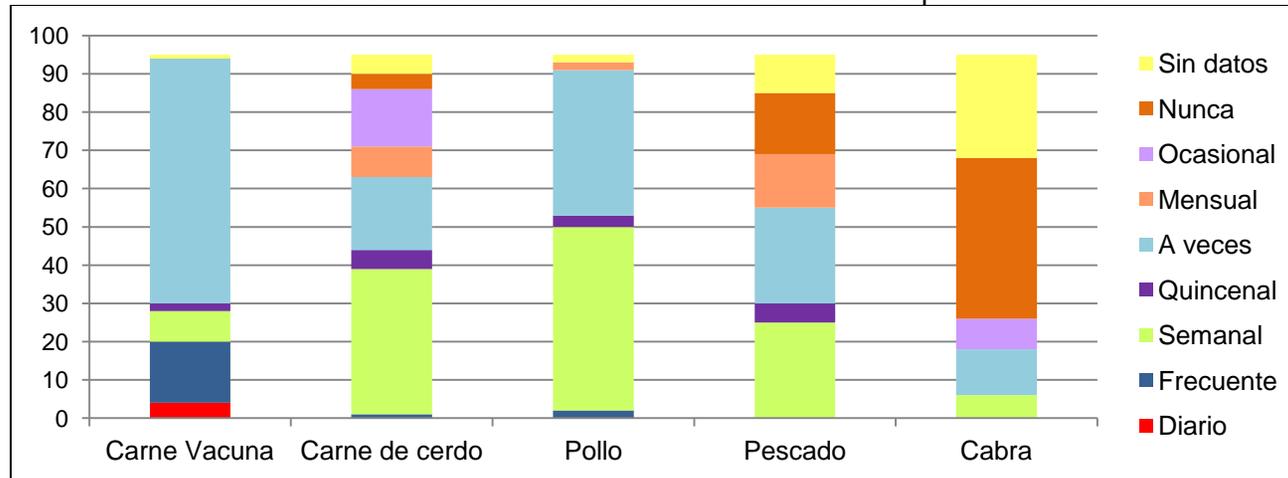
⁴⁴ Nutrición humana en el mundo en desarrollo, FAO, 1992

Cuadro N° 39. Frecuencia de consumo de Carnes

Frecuencia del consumo	Carne Vacuna	%	Carne de cerdo	%	Pollo	%	Pescado	%	Cabra	%
Diario	4	4%								
Frecuente	16	17%	1	1%	2	2%				
Semanal	8	8%	38	40%	48	51%	25	26%	6	6%
Quincenal	2	2%	5	5%	3	3%	5	5%		
A veces	64	67%	19	20%	38	40%	25	26%	12	13%
Mensual			8	8%	2	2%	14	15%		
Ocasional			15	16%		0%			8	
Nunca			4	4%		0%	16	17%	42	44%
Sin datos	1	1%	5	5%	2	2%	10	11%	27	28%
Total general	95	100%	95	100%	95	100%	95	100%	95	92%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

Gráfico N° 11. Frecuencia de consumo de diferentes tipos de carnes



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

En el cuadro y gráfico precedente, se obtienen resultados del consumo de carnes, tanto vacuna, de cerdo, de pollo, pescado y de cabra; las cuales resaltan en mayor o menor porcentaje, pero son las que están presentes en la mayoría de los grupos encuestados. Las carnes de pollo y de cerdo se encuentran encabezando el porcentaje de consumo semanal, seguida de la carne vacuna que es consumida a veces.

La carne de vacuna es el producto más importante de la canasta de consumo alimentario de la población paraguaya, sea o no pobre, tanto en el área urbana como en el rural. En el área rural el peso de la carne de vacuno en la Canasta de alimentos es menor que en el urbano (13,5% el pobre y 15,5% en no pobre)⁴⁵. Sin embargo, en los últimos tiempos por el encarecimiento del costo de la carne vacuna, esta ha perdido un lugar de privilegio en su adquisición más no en su valoración. Se observa en las respuestas de la gente una gran añoranza por su consumo ubicándola por esa razón como unos de los alimentos principales que comprarían si tuvieran recursos financieros.

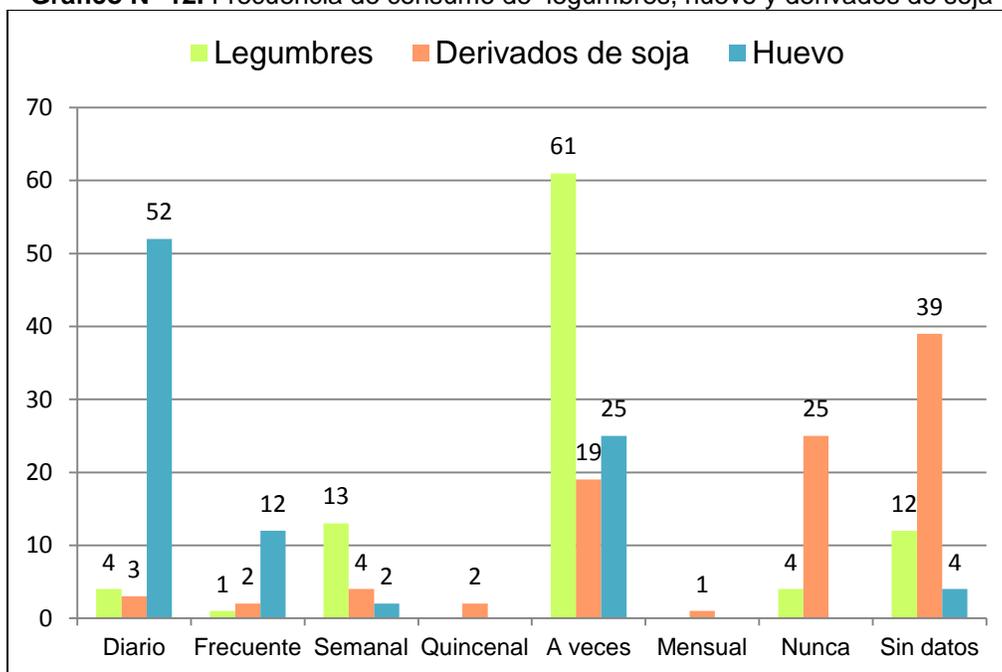
Cuadro N°40. Frecuencia de consumo de legumbres, huevo y derivados de soja

Frecuencia del consumo	Legumbres	%	Derivados de soja	%	Huevo	%
Diario	4	4%	3	3%	52	55%
Frecuente	1	1%	2	2%	12	13%
Semanal	13	14%	4	4%	2	2%
Quincenal			2	2%		
A veces	61	64%	19	20%	25	26%
Mensual		0%	1	1%		
Nunca	4	4%	25	26%		
Sin datos	12	13%	39	41%	4	4%
Total general	95	100%	95	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

⁴⁵ Encuesta Integrada de Hogares 1997/8 (DGEEC, 1998b),

Gráfico N° 12. Frecuencia de consumo de legumbres, huevo y derivados de soja



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

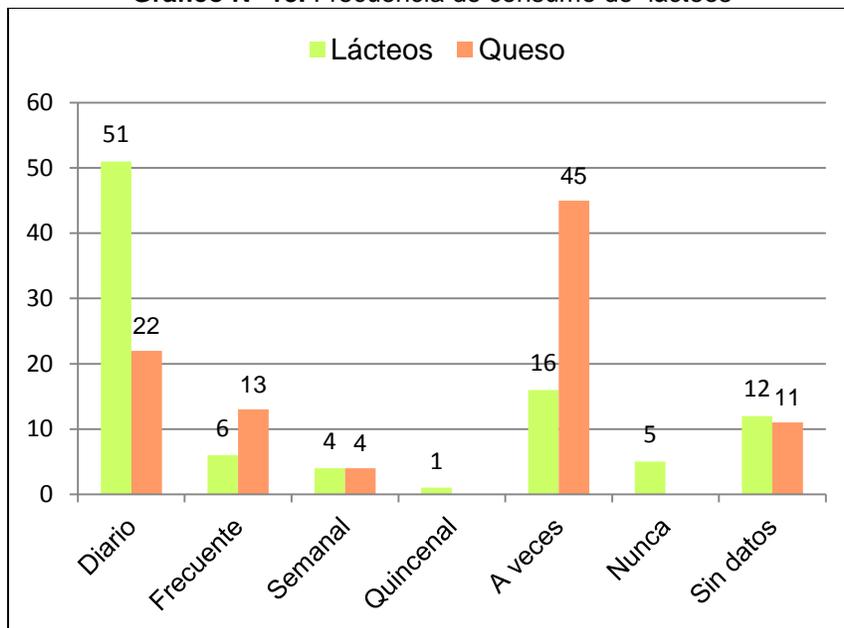
En el cuadro y el gráfico precedente de consumo de legumbres, huevo y derivados de soja, se observa que el huevo, supera ampliamente el consumo diario, no así las legumbres, las cuales solo son consumidas a veces. Esto resulta que en la mayoría de los hogares rurales, se cuenta con cría de gallinas, lo que influye bastante en la disponibilidad de carne de aves y huevo. Ya que según las encuestas realizadas, en época de escases son estos los alimentos disponibles. Sería importante resaltar que al menos en esas épocas, cuentan con un aporte de proteínas.

Cuadro N°41. Frecuencia de consumo de Lácteos

Frecuencia del consumo	Lácteos	%	Queso	%
Diario	51	54%	22	23%
Frecuente	6	6%	13	14%
Semanal	4	4%	4	4%
Quincenal	1	1%		
A veces	16	17%	45	47%
Nunca	5			
Sin datos	12	13%	11	12%
Total general	95	95%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

Gráfico N° 13. Frecuencia de consumo de lácteos



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

Resalta el consumo de lácteos y su derivado, el queso. Como se puede observar en la grafica, el consumo diario de lácteos supera ampliamente al consumo de queso. El mismo, solo es consumido a veces. Esto puede deberse al costo y la mano de obra que lleva realizarlo. Se puede resaltar la importancia del consumo de lácteos. La leche es uno de los alimentos más completos para la alimentación humana, debido al alto valor biológico de sus componentes como las proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, y minerales como el calcio y el fósforo. Para una adecuada alimentación, la FAO recomienda el consumo de 150 litros de lácteos por persona por año (incluye leche, queso, yogur y todos los derivados lácteos). En el Paraguay, el consumo estimado está entre 80 y 90 litros por persona por año, lo cual nos indica que aun falta camino por recorrer para llegar a una adecuada alimentación.

Cuadro N° 42. Frecuencia de consumo de Cereales, Tubérculos y sus derivados

Frecuencia del consumo	Maíz y derivados	%	Arroz	%	Panificados	%	Harina	%	Fideos	%	Mandioca	%	Almidón	%
Diario	8	8%	6	6%	33	35%	29	31%	6	6%	80	84%	1	1%
Frecuente	15	16%	10	11%	13	14%	17	18%	7	7%	7	7%	4	4%
Semanal	7	7%	18	19%	8	8%	6	6%	15	16%		0%	20	21%
Quincenal		0%		0%									2	2%
A veces	58	61%	54	57%	30	32%	37	39%	62	65%	2	2%	49	52%
Mensual													3	3%
Nunca	1		1	1%							1	1%	4	4%
Sin datos	6	6%	6	6%	11	12%	6	6%	5	5%	5	5%	12	13%
Total general	95	99%	95	100%	95	100%	95	100%	95	100%	95	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

En relación a la frecuencia de consumo de Cereales, tubérculos y derivados, el porcentaje de consumo diario de la mandioca es ampliamente elevado, alcanzando un 84%, seguido del consumo diario de panificados. Por otra parte, el grupo de maíz y cereales, arroz, harina, fideos y almidón, son solo consumido “a veces”, según la encuesta realizada al grupo de padres y madres.

Lo citado anteriormente, destaca que dicha población obtiene su mayor fuente de energía, proveniente de carbohidratos como la mandioca y panificados.

Se observa el bajo consumo del maíz que se contrapone con su alta valoración lo cual significa la priorización de la renta en detrimento a las variedades nativas que pierden su preeminencia.

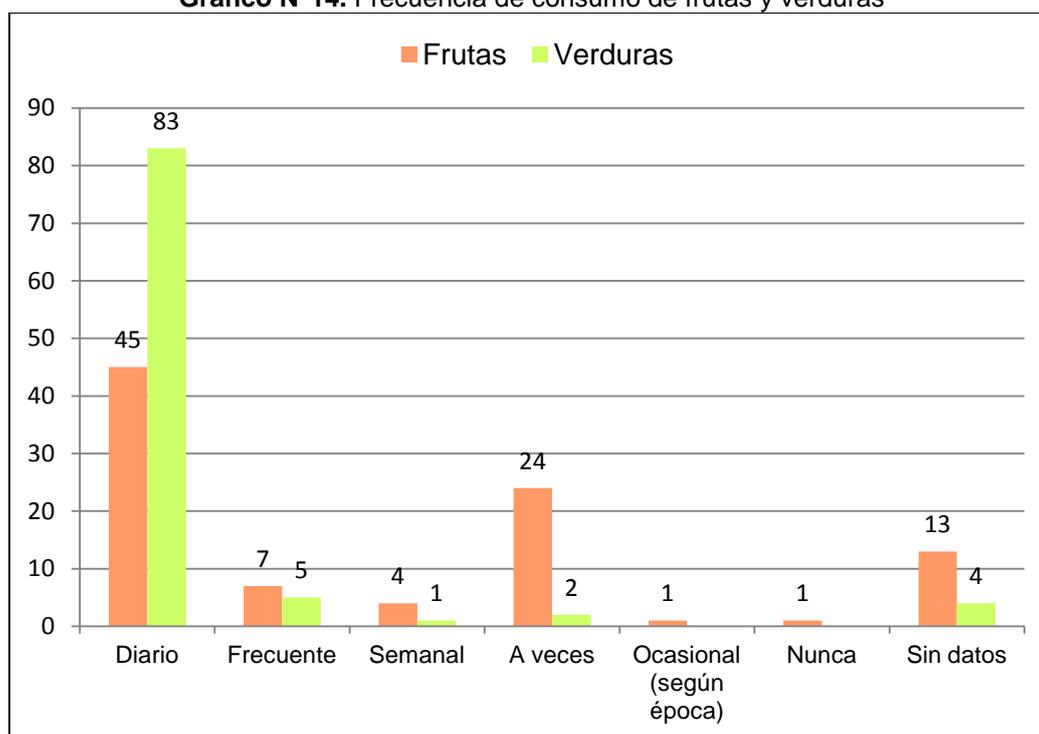
Esto podría deberse a que la mayoría, en zonas rurales, cuenta en sus chacras al menos con una parcela de mandioca. Lo que resulta que aun en épocas de escases, se cuenta con la misma en la mesa de las familias. Por la accesibilidad tanto física como económica, encabeza la preferencia a la hora de optar por un alimento.

Cuadro N° 43. Frecuencia de consumo de frutas y verduras

Frecuencia del consumo	Frutas	%	Verduras	%
Diario	45	47%	83	87%
Frecuente	7	7%	5	5%
Semanal	4	4%	1	1%
A veces	24	25%	2	2%
Ocasional (según época)	1	1%		
Nunca	1	1%		
Sin datos	13	14%	4	4%
Total general	95	100%	95	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

Gráfico N°14. Frecuencia de consumo de frutas y verduras



Fuente. Elaboración propia en base a encuestas aplicadas a padres y madres

En lo relacionado a la frecuencia de consumo de frutas y verduras, esta última, con 87% en el consumo diario, se encuentra por encima del consumo diario de frutas. Esto refleja el escaso consumo de frutas tanto en las zonas encuestadas, como a nivel nacional. Cabe destacar que aunque en las respectivas encuestas de preferencias de consumo, la mayoría de los padres, prefieren ambas opciones, en la práctica es diferente. Por lo general, casi la totalidad de las familias cuentan con huertas en sus hogares, en la misma, se encuentra una escasa variedad de variedades de verduras resultante de la falta de costumbre de consumo.

Según las Guías alimentarias del Paraguay, las frutas nos proporcionan una cantidad importante de vitaminas y minerales. Por eso se deben consumir enteras o preparadas en forma de ensaladas o jugos. La ventaja con que cuentan las familias de las zonas rurales, es la amplia disponibilidad de frutas. Sin embargo, la mayoría prefiere jugos instantáneos o gaseosas. Los buenos hábitos alimentarios de a poco son reemplazados por dichos productos.

En lo referente al consumo de verduras, las Guías Alimentarias, recomienda el consumo diario de las mismas, ya que aportan vitaminas, fibras, y minerales. Los cuales ayudan a mantener las defensas del organismo, favorecen el funcionamiento del intestino, del corazón y para prevenir algunos tipos de cáncer.

D) Disponibilidad de alimentos en los hogares

Con respecto a la disponibilidad de alimentos en los hogares los resultados principales fueron los siguientes:

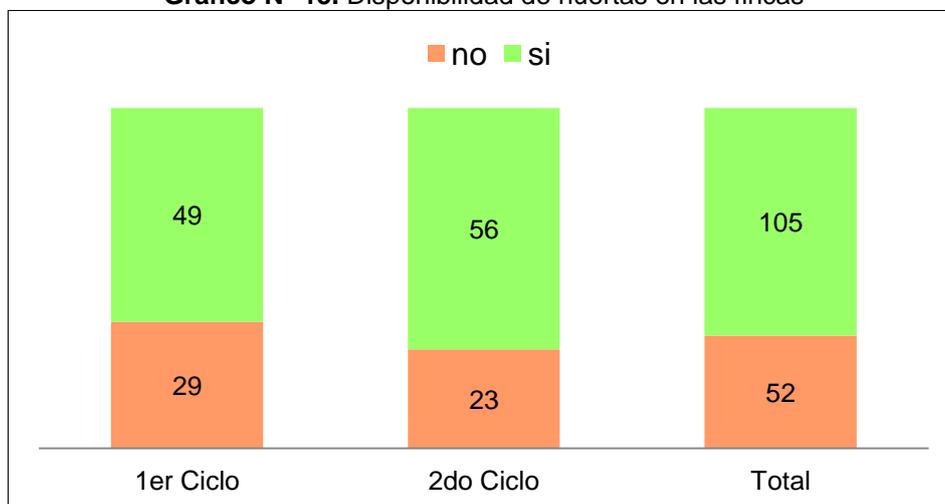
- **Verduras:** el 67% de escolares participantes de los grupos focales mencionó contar con huertas en sus propias casas, mientras que un 33% dijeron que no tenían. Es importante resaltar que el relevamiento se realizó en época de invierno, en la cual generalmente los hogares cuentan con sus propias huertas; el período de escasez viene en el verano donde las altas temperaturas y la escasa capacidad de infraestructura de las familias ocasionan una alta merma en disponer de huertas en forma permanente durante todo el año.

Cuadro N° 44. Disponibilidad de huertas en los hogares

Tiene huerta en su casa	1er Ciclo	2do Ciclo	Total	%
No	29	23	52	33%
Si	49	56	105	67%
Total general	78	79	157	100%

Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con escolares

Gráfico N° 15. Disponibilidad de huertas en las fincas



Fuente: Elaboración propia en base a Grupo Focal con escolares

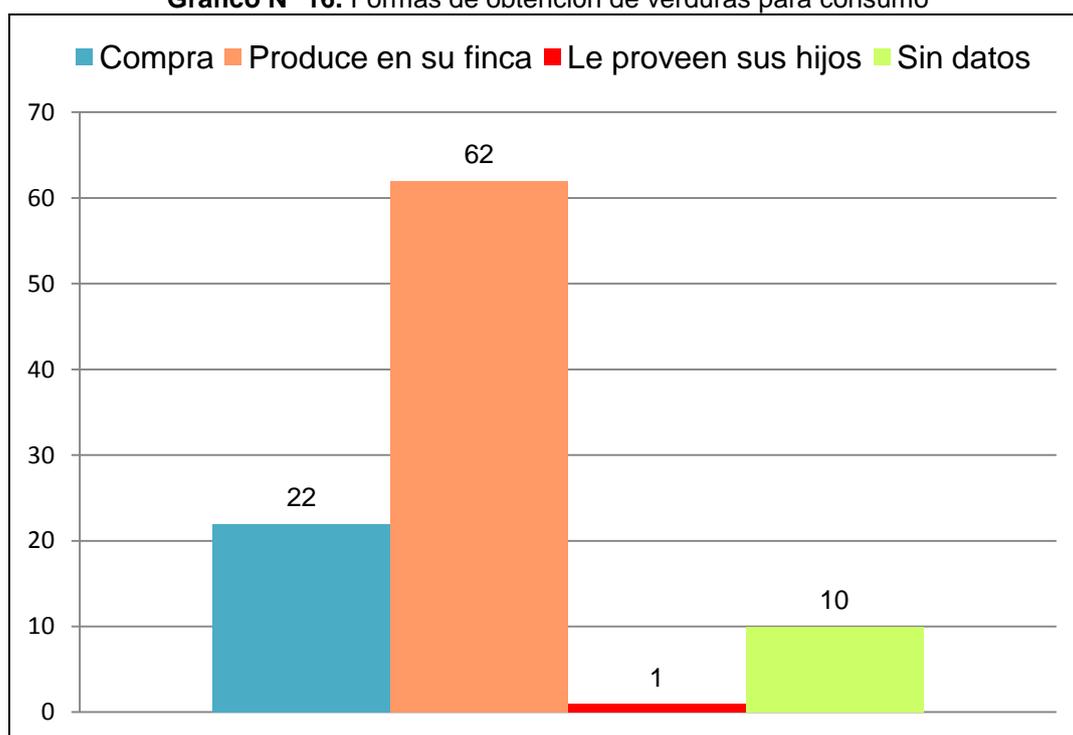
El dato reportado por escolares coincide con lo declarado por los padres y las madres en cuanto a la **obtención de verduras para consumo**. La encuesta con los padres arrojó que el 65% “*produce en su propia finca*”, el 23% “*compra las verduras*”, el 11 % no contestó esta pregunta, y un 1% respondió que “*le proveen sus hijos*”.

Cuadro N° 45. Formas de obtención de verduras para consumo familiar por distrito

Como obtienen las verduras que consumen	Horqueta	%	Tavaí	%	Yhú	%	Total General	%
Compra	12	38%	3	10%	7	21%	22	23%
Produce en su finca	12	38%	24	83%	26	76%	62	65%
Le proveen sus hijos	1	3%		0%			1	1%
Sin datos	7	22%	2	7%	1	3%	10	11%
Total general	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Gráfico N° 16. Formas de obtención de verduras para consumo



Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

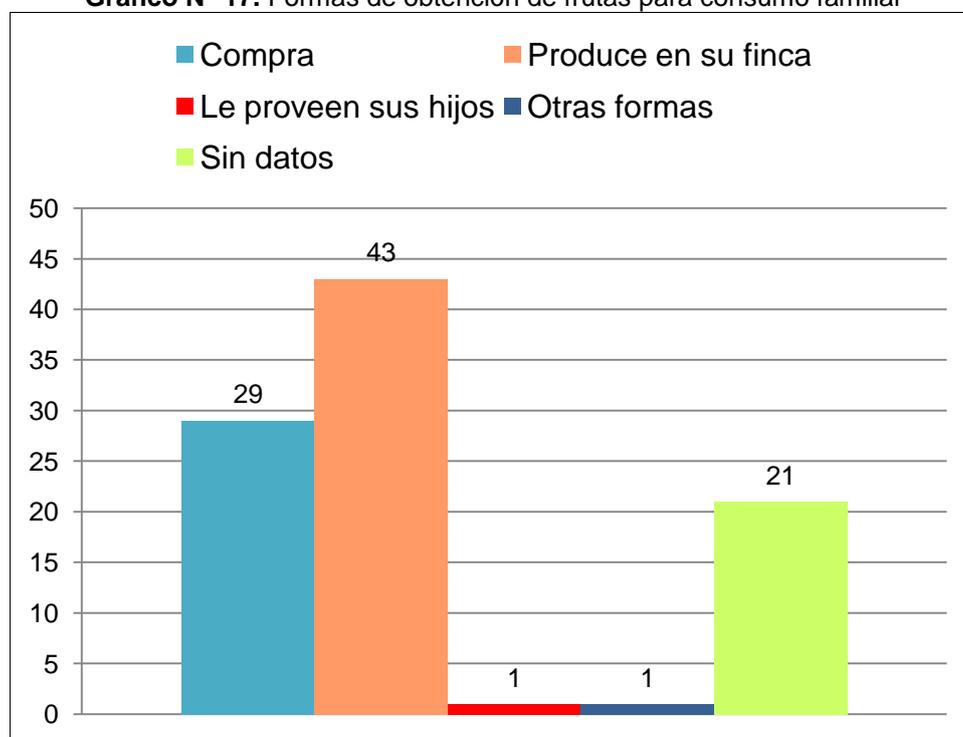
- **Frutas:** el 45% de padres y madres respondió en la encuesta que ellos “*producen las frutas en su finca*”; el 31% declaró que “*compran*”; el 22% no respondió esta consulta; y un 2% dijeron que obtienen de *otras formas: trueque, y le proveen sus hijos*.

Cuadro N° 46. Formas de obtención de frutas para consumo familiar por distrito

Como obtienen las frutas que consumen	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total General	%
Compra	8	25%	5	17%	16	47%	29	31%
Produce en su finca	14	44%	15	52%	14	41%	43	45%
Le proveen sus hijos	1	3%					1	1%
Otras formas			1	3%			1	1%
Sin datos	9	28%	8	28%	4	12%	21	22%
Total general	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Gráfico N° 17. Formas de obtención de frutas para consumo familiar



Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

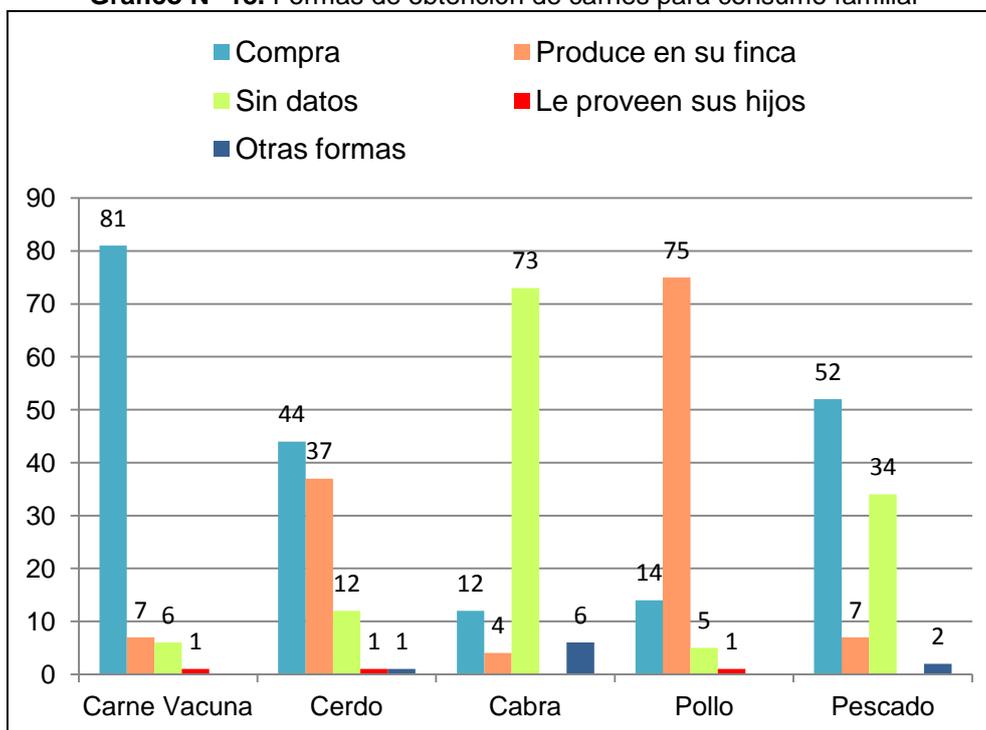
- **Carnes:** el pollo es la carne más producida en la finca, ya el 79% de padres y madres respondieron que ellos “*producen en su finca*”; luego le sigue la carne de cerdo en un 39%. Por otro lado la carne vacuna es la que más se “*compra*”, pues el 85% dijeron que la obtienen de esa forma, seguido del pescado en un 55% y cerdo en un 46%. Con respecto a la carne de cabra se destaca, que el 77% de padres y madres no respondieron como obtienen, pues no consumen dicha carne; igual situación se da en el caso de pescado para un 36% que tampoco respondieron ante la forma de obtención del pescado.

Cuadro N° 47. Formas de obtención de distintos tipos de carnes para consumo familiar

Como obtienen las carnes que consumen	Carne Vacuna	%	Cerdo	%	Cabra	%	Pollo	%	Pescado	%
Compra	81	85%	44	46%	12	13%	14	15%	52	55%
Produce en su finca	7	7%	37	39%	4	4%	75	79%	7	7%
Sin datos	6	6%	12	13%	73	77%	5	5%	34	36%
Le proveen sus hijos	1	1%	1	1%		0%	1	1%		0%
Otras formas		0%	1	1%	6	6%		0%	2	2%
Total general	95	100%	95	100%	95	100%	95	100%	95	100%

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Gráfico N° 18. Formas de obtención de carnes para consumo familiar



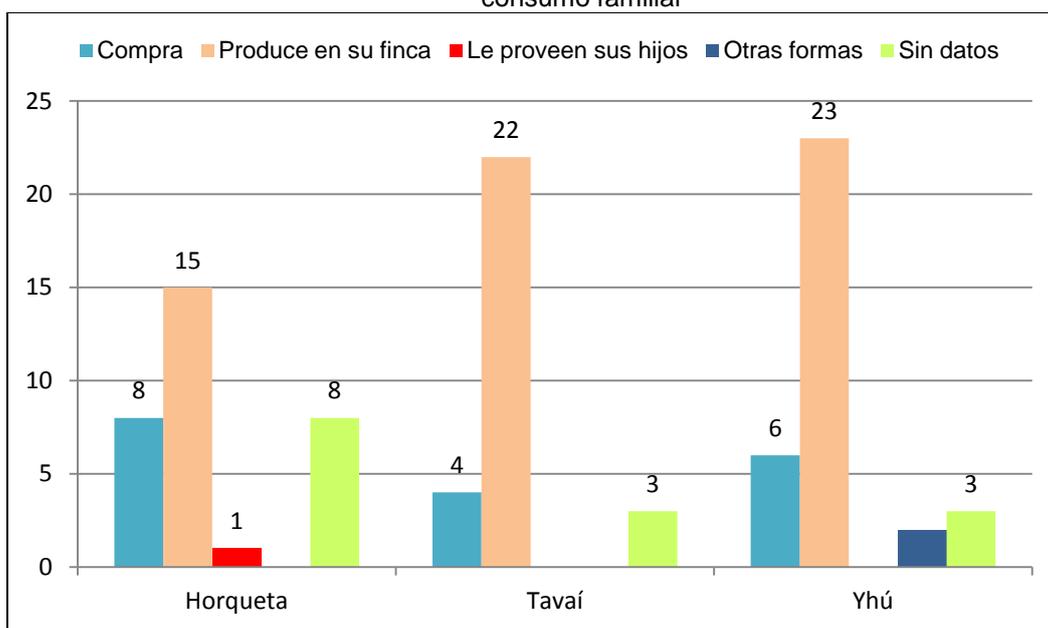
Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Cuadro N° 48. Formas de obtención de maíz y derivados para consumo familiar

Como obtienen el maíz y sus derivados	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total General	%
Compra	8	25%	4	14%	6	18%	18	19%
Produce en su finca	15	47%	22	76%	23	68%	60	63%
Le proveen sus hijos	1	3%					1	1%
Otras formas					2	6%	2	2%
Sin datos	8	25%	3	10%	3	9%	14	15%
Total general	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Gráfico N° 19. Formas de obtención de maíz y derivados para consumo familiar



Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Comparando por distritos, podemos observar que en los tres coincide el alto porcentaje que los mismos producen maíz y derivados en su finca. Esto se debe principalmente a que este rubro lo utilizan para autoconsumo y renta. Como se pudo notar en cuadros anteriores, entre los alimentos considerados buenos por territorio, entre el grupo de cereales, tubérculos y derivados, coincidentemente, el maíz fue nombrado en los tres distritos.

Así se pudo notar en los Grupos Focales realizados, las tradicionales preparaciones a base de maíz aún se mantienen en los hogares. Entre ellas, el vorí vorí, la sopa paraguaya y la chipa.

Este cereal tiene gran importancia en la alimentación humana por ser parte de la dieta popular en nuestro país. Los cereales son la mayor fuente de fibra y almidones. El maíz tradicional, como el resto de cereales, aporta también proteínas, lípidos y poca agua. Uno de los beneficios nutricionales del mismo proviene de su riqueza en hidratos de carbono del que se deriva su abundante almidón. A pesar de ser el más alto en grasa su nivel de fibra es uno de los más elevados comparado con el resto de cereales.

Tradicionalmente fue considerado un rubro de autoconsumo, sin embargo en los últimos años, con la apertura del comercio exterior y el mejoramiento de los rindes se ha transformado en un cultivo de renta impulsado fuertemente por la agricultura empresarial mecanizada. La producción de maíz a más de generar ingresos por exportación, se destina a la alimentación humana y del ganado menor, principalmente de aves y cerdos.⁴⁶

Cuadro N° 49. Formas de obtención de legumbres para consumo familiar

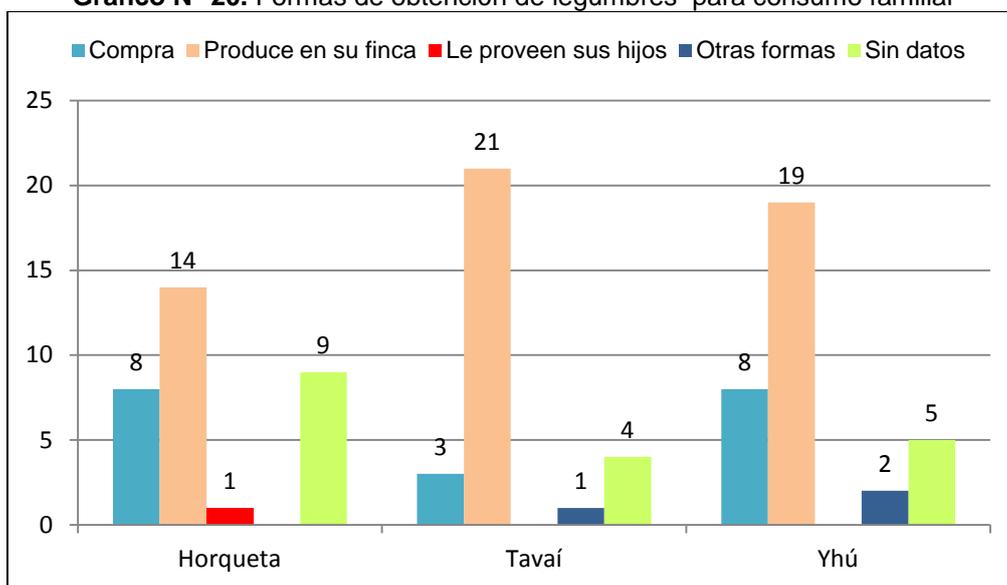
Como obtienen las legumbres	Horqueta	%	Tavaí	%	Yhu	%	Total General	%
Compra	8	25%	3	10%	8	24%	19	20%

⁴⁶ Agricultura Mecanizada en Paraguay, Ing. Alfredo Molinas, 2012.

Como obtienen las legumbres	Horqueta	%	Tavaí	%	Yhu	%	Total General	%
Produce en su finca	14	44%	21	72%	19	56%	54	57%
Le proveen sus hijos	1	3%					1	1%
Otras formas			1	3%	2	6%	3	3%
Sin datos	9	28%	4	14%	5	15%	18	19%
Total general	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Gráfico N° 20. Formas de obtención de legumbres para consumo familiar



Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

En cuanto a la forma de obtención de legumbres, igualmente, resalta en los tres distritos que su origen es la producción de finca, entre ellas, podemos citar al poroto, poroto manteca y maní como los más nombrados durante las encuestas. Así como la soja, aunque esta es un rubro de renta, más que para autoconsumo. Solo algunos nombraron al café de soja.

Principalmente se debe a que consideran como alimentos buenos para el consumo. Aunque durante la encuesta de preferencias para el almuerzo escolar, el poroto fue el menos popular tanto entre los docentes como en el grupo de alumnos. Esto puede estar relacionado a que generalmente lo consumen con mucha frecuencia en sus hogares en época de escases y prefieren algo diferente para el almuerzo escolar.

Entre las legumbres, el poroto, es considerado base de la alimentación paraguaya debido a su alto contenido en proteínas, vitaminas y carbohidratos. Así también, en general, las legumbres son muy ricas en vitaminas y minerales, son altamente energéticas, ya que cada 100 gramos aporta entre 280 y 400 calorías y con los acompañamientos adecuados son excelentes fuentes de proteínas y de hierro. Gracias a sus múltiples aportes nutricionales, se puede decir que junto a los cereales, las legumbres son el otro pilar que permite alimentar a la población paraguaya.

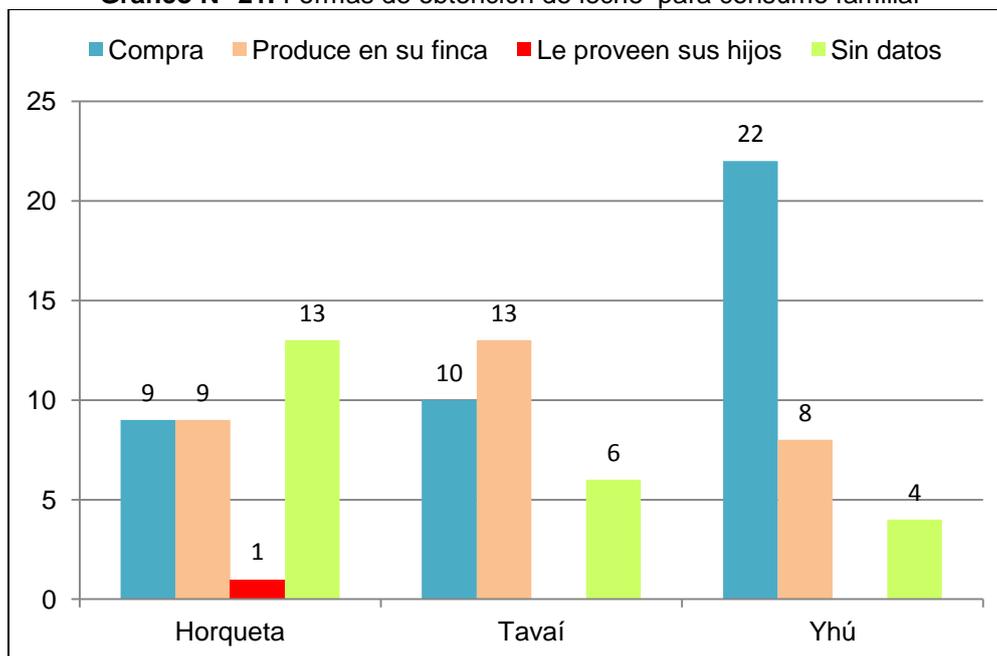
Los beneficios nutricionales que puede aportar el consumo de legumbres, son innumerables. Sin embargo, pese a todas las ventajas que ofrecen, siguen siendo una alternativa desaprovechada y en muchos casos ignorada.

Cuadro N° 50. Formas de obtención de lácteos para consumo familiar

Como obtienen los lácteos	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total General	%
Leche								
Compra	9	28%	10	34%	22	65%	41	43%
Produce en su finca	9	28%	13	45%	8	24%	30	32%
Le proveen sus hijos	1	3%					1	1%
Sin datos	13	41%	6	21%	4	12%	23	24%
Total general	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%
Queso								
Compra	14	44%	10	34%	18	53%	42	44%
Produce en su finca	5	16%	15	52%	15	44%	35	37%
Sin datos	13	41%	4	14%	1	3%	18	19%
Total general	32	100%	29	100%	34	100%	95	100%

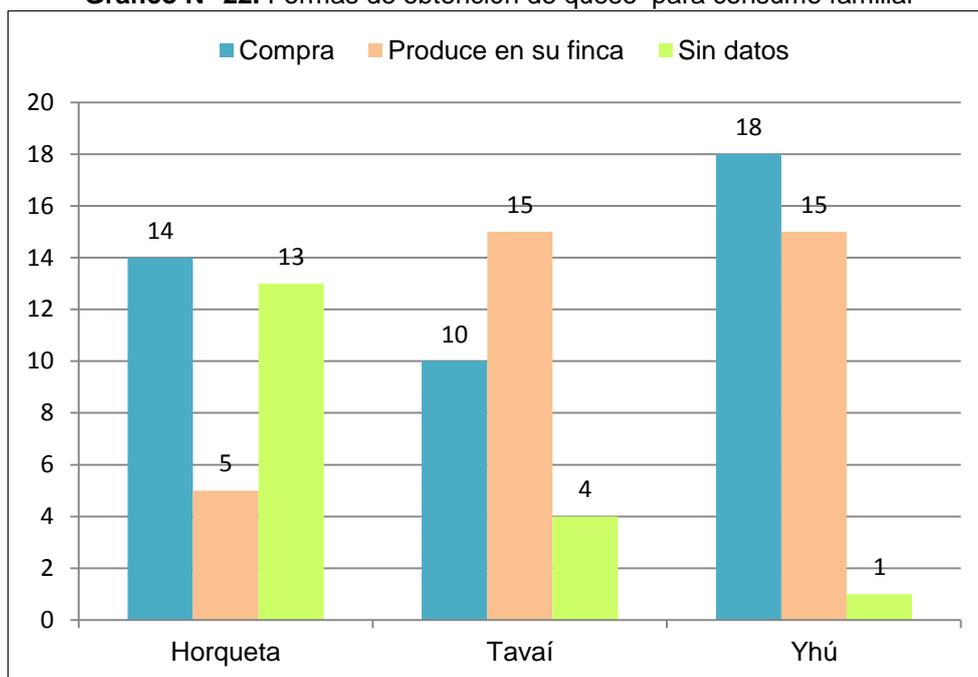
Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Gráfico N° 21. Formas de obtención de leche para consumo familiar



Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

Gráfico N° 22. Formas de obtención de queso para consumo familiar



Fuente: Elaboración propia en base a encuestas a padres y madres.

En cuanto a la obtención de leche para el consumo familiar, es notable que en Yhú sea mayor el porcentaje de compra comparado a Tavaí, donde la producción supera a la compra, aunque por una mínima diferencia. Lo resaltante es que en el distrito de Horqueta, tanto la compra como la producción son similares.

En el siguiente cuadro, podemos observar que la obtención del queso, tanto en el distrito de Yhu y Horqueta, resaltan la compra, a diferencia de Tavaí, donde la producción supera a la compra. Esto puede deberse a que en el último distrito, se encuentran trabajando algunos organismos gubernamentales como no gubernamentales, apoyando a los comités de pequeños productores, para la producción y venta de productos lácteos. Estas notables diferencias, pueden estar relacionadas a varios factores, entre ellos la situación geográfica y socioeconómica en que se encuentran las familias, debido a que la mayoría de ellas, se encuentran en zonas rurales y de acceso limitado, los precios de estos productos están directamente afectados.

Aunque la leche y el queso resaltaron en los tres distritos, como alimentos buenos para ser consumidos, a nivel nacional es muy bajo el consumo. Esto podría tener su origen en factores culturales. Por ejemplo, el consumo de leche en personas de la tercera edad no está desarrollado en nuestro país; en los adultos tampoco, ya que su consumición está asociada a la primera infancia. Por otro lado, existe un factor climático: países que tienen un alto consumo de queso son los que tienen el mayor consumo per cápita. Cabe recordar que de 10 litros de leche, se obtiene un kilogramo de queso. Una feta de queso equivale a dos litros de leche. Este hábito también incide, ya que Paraguay tiene uno de los más bajos índices en el consumo de queso⁴⁷.

⁴⁷ Leche en el Paraguay, ABC RURAL, mayo 2012. Cámara paraguaya de industrias lácteas, CAPAINLAC, 2012.

Específicamente, la leche es uno de los alimentos más completos que existen, por sí solo reúne una importante cantidad de nutrientes, como minerales y vitaminas; sin la necesidad de otros aditivos para constituirse en un alimento completo y nutricionalmente rico en calcio y otros minerales que ayudan a fijar un elemento tan importante como el calcio. Es el único producto que contiene otros minerales como fósforo y magnesio que ayudan a que el cuerpo pueda absorber el calcio de una mejor manera y así llegue a fijarse en los huesos, característica que no se da con otros productos alimenticios.

E) Gustos y Preferencias Alimentarias

E1) En términos de merienda escolar

- **Las preferencias de los escolares:** Ante la consulta “*si les gustaría consumir otros alimentos en la merienda escolar*” el 92% de los niños y niñas encuestadas respondió afirmativamente; solamente el 6% dijo que no, y un 3% no brindó ninguna respuesta sobre el punto.

Cuadro N° 51. Cantidad de niños/as escolares que desean consumir otros alimentos en la merienda escolar.

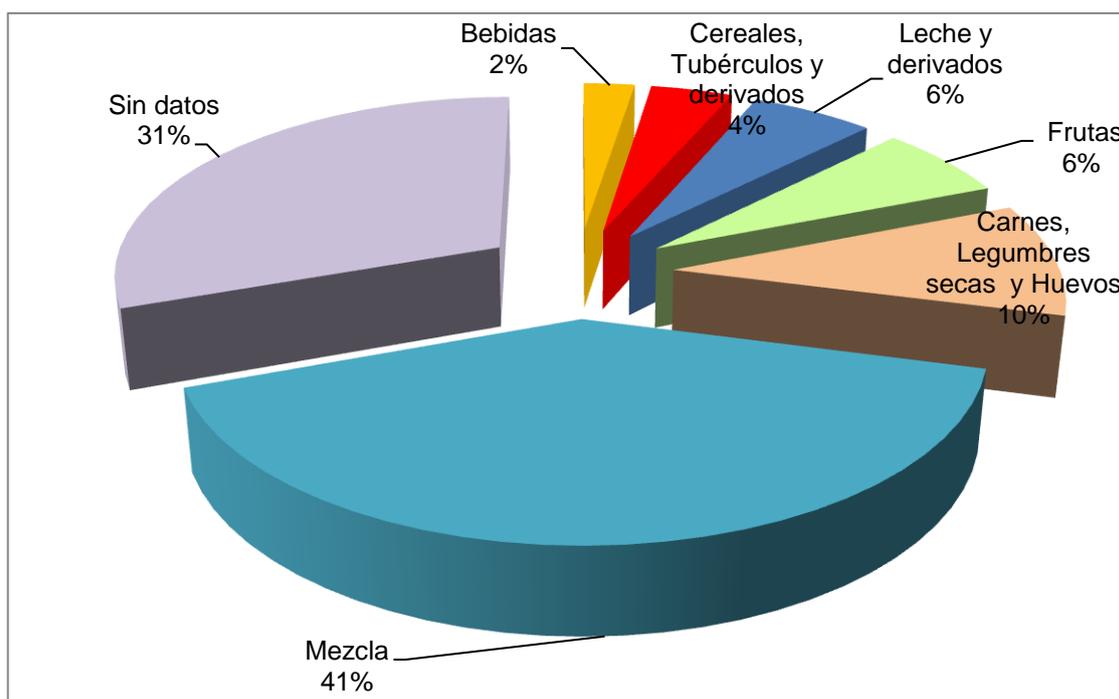
Respuestas de los/as escolares	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
No		7	5	12	6%
Si	69	49	65	183	92%
Sin datos			5	5	3%
Total general	69	56	75	200	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a escolares

Los resultados arrojados por la encuesta a escolares coinciden en gran medida con las preferencias de los que participaron de los Grupos Focales. El alimento más preferido fue la empanada, en un 15% del total de preparados alimenticios sugeridos.

En el siguiente gráfico se observan las preferencias para menú escolar elegido por los alumnos y alumnas. En el mismo, resalta que el 41% prefiere las mezclas de grupos de alimentos. Luego el 10%, tiende a elegir el grupo de carnes, legumbres secas y huevos, seguido de un 6% que prefiere frutas, así como leche y derivados, y un 4% señala que les gustaría merendar alimentos del grupo de cereales, tubérculos y derivados. Sólo un 2%, tiende a elegir otras bebidas, como son cocidos o gaseosas.

Gráfico N°23. Preferencias de niños/as escolares para la merienda escolar



Fuente: Elaboración propia sobre resultados generales de los Grupos Focales con escolares

Los resultados reflejan certeramente las preferencias de los niños y niñas que se visualizan en las mezclas de alimentos. Las mismas consisten en la elección de dos o más productos alimenticios. Entre los principales, se encuentran las preferencias por la leche con cereales. Ej.: cereal con leche, arroz con leche, arroz con leche y crema. Así también leche y derivados con frutas. Ej.: manzana y banana con yogurt. Además chocolatadas con torta, yogurt con galletitas, entre otras.

Según las Guías Alimentarias del Paraguay, una alimentación sana debe ser variada y balanceada. Cuando se habla de una alimentación balanceada se hace referencia a la proporción de nutrientes en la alimentación (Hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas minerales) y de una alimentación variada cuando se habla de la presencia de todos los grupos de alimentos. Para tener una alimentación sana, se deben elegir todos los días alimentos de los 7 grupos como se indica en la olla familiar de las Guías Alimentarias del Paraguay.

Haciendo referencia a lo citado anteriormente, es importante destacar la preferencia de los escolares hacia las mezclas de alimentos, aunque sus elecciones no incluyan a un alimento de cada grupo de alimentos, ya es un principio de buenas prácticas alimentarias. Lo que debería ser fomentado desde edades tempranas, para la que sea llevado a la práctica por generaciones siguientes.

Cabe destacar que aunque en nuestro país el consumo de leche per cápita esté por debajo de lo recomendado (90 litros per cápita al año, ABC Rural, 2012), es notable como en las zonas rurales analizadas, las niñas y los niños, tengan tan presente este alimento. Lo que puede deberse a que actualmente las escuelas ya la reciben como merienda escolar, pero prefieren acompañarla con otros alimentos. Esto refleja el elevado porcentaje de preferencias de mezclas, en las encuestas realizadas. También otra de las razones podría

ser el bajo consumo en sus respectivos hogares, influidas por el costo de la misma, accesibilidad o falta de disponibilidad en sus zonas.

Otros alimentos destacados en las preferencias de mezclas, son las frutas, entre ellas: manzana, banana, pera y naranja, respectivamente por orden de preferencia. Resalta que las deseen incluir en sus meriendas, lo que podría reflejar un cambio favorable en sus preferencias alimentarias. Aunque cabe destacar que un mínimo porcentaje, opto por la mezcla de leche y derivados con dulces como tortas, bollos, galletitas, boquerón. Esto pone en manifiesto que igualmente hay cierta inclinación hacia los azúcares y dulces, que por lo general, solo aportan calorías en gran cantidad y pocos nutrientes favorables para la buena alimentación.

En cuanto a las frutas, estas son muy importantes en la alimentación diaria porque contienen vitaminas, minerales, agua y fibras. Elementos fundamentales para el crecimiento, conservación de los tejidos, aumentan las defensas del organismo contra las infecciones, entre otras.⁴⁸

Esquema N° 6. Preferencia de alimentos/menús de niños y niñas para la merienda escolar por distrito

<h3>Horqueta</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de fruta, manzana, galletita, jugo ades, jugo de manzana, empanada, pancho, marinera, chocolate con bollo o torta, yogurt, chocolatada, sándwich de carne, hamburguesa. • Tradicionales: arroz con leche
<h3>Tavai</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Marinera, galletita, pancho, empanada, bollo, torta, masita dulce rellena, helado, manzana, masita, torta con gaseosa, manzana, banana, frutilla, melón, jugo de zanahoria, chocolate con galletita. • Tradicionales: mbeyu, chipa
<h3>Yhu</h3>	<ul style="list-style-type: none"> • Manzana, gaseosa, banana, empanada, yogurt de coco, yogurt de vainilla, yogurt de durazno, yogurt de coco, yogurt de frutilla, boquerón, yes yes, chupetín, helado, masita, pan dulce, yogurt con torta, yogurt con frutas, yogurt con banana, ensalada de frutas, helado con galletita • Tradicionales: chipa, arroz con leche, sopa paraguaya

Fuente. Elaboración propia en base a Grupos Focales con niños y niñas

⁴⁸ Guías Alimentarias del Paraguay, 2010.

La merienda escolar en las escuelas constituye uno de los complementos y momentos más importantes en la vida de muchos niños y niñas. Los escolares de hoy ya no persiguen llevar para su merienda alimentos tradicionales como el coco o el maní pisado, solo si son

Traemos de nuestras casas para nuestra merienda banana, maní con mandioca, coco con mandioca, tortilla que sobra, chipa, sopa, galletita, batata, lo que haya. GF escolares de Tavai.

alimentos empaquetados como galletitas, masitas, yes yes, y otros de esa misma línea relacionándose esto por lo mencionado anteriormente que los escolares prefieren comidas rápidas, golosinas y masas..

En escolares de grados superiores, prevalecen las preferencias por llevar “dinero” para comprar de la cantina escolar, eso se relaciona con el

status que le asigna a los niños/as el hecho de disponer dinero para comprar los alimentos según sus preferencias y también por la cada vez más creciente preferencias de comidas “chatarra” como manifiestan los escolares lo que significa, alimentos no nutritivos.

Sin embargo, en los primeros años (pre escolar y primer grado), los escolares llevan lo que la madre les prepara y/o coloca en el merendero, no así en los escolares de segundo ciclo, que cada vez más se inclinan por comprar sus alimentos de la cantina escolar.

Los resultados de los grupos focales con docentes resaltan lo anteriormente mencionado sobre que los niños y niñas ya no quieren consumir alimentos tradicionales que sus madres puedan preparar, en Horqueta sin embargo resaltan que aun hay niños que traen otros alimentos para su merienda como pan dulce, galletas, cocido, gaseosa, o sándwich, empanadas, frutas como mandarina, manzana, naranja, banana mas no maní como antes. Sin embargo, otros niños y niñas no traen porque realmente no tienen que traer, este tipo de situación señala que al interior de las comunidades y distritos existen familias con gran vulnerabilidad y que tienen realmente una gran inseguridad alimentaria lo que denota que se encuentran por debajo de la línea de la pobreza e incluso de la pobreza extrema.

Por su parte en Tavai, pareciera que aún se busca conservar las tradiciones, los docentes resaltan que se va disipando la costumbre de traer la merienda de la casa, y que para muchas familias el hecho que las escuelas provean de la merienda escolar substituye la necesidad de preparar o de dar dinero para comprar la merienda de las cantinas.

Mencionan que aun muchas madres provisionan a sus hijos e hijas con frutas de estación como manzana (los que pueden comprar), banana, naranja, y aquí si se resalta que muchos continúan trayendo el maní, en verano traen yogurt y jugos.

A veces traemos, galletita, cuando sobra la tortilla o empanada traemos, también traemos jugo cuando hace calor (de piña de naranja, ades), yogurt, yes yes, banana, ensalada de fruta. GF escolares de Horqueta

La situación en Yhu es casi similar a la de Horqueta aunque con algunas características similares a Tavai, lo docentes mencionaron que algunos niños por ejemplo traen para su merienda coco con mandioca, pero la gran mayoría trae galletita, pan dulce, manzana.

Esa es la tendencia y aunque muchas veces las ACE's⁴⁹ se encargan de controlar o proponer menús más variados y nutritivos a las cantinas, en estas predominan las frituras principalmente como las empanadas, marineras (aforrado), milanesas, panchos, y golosinas, y en algunas de ellas se ofertan además yogurt, frutas, sopa paraguaya. Son escasos los alumnos/as que pueden llevar más de 1.000 Gs. factor que hace imposible a muchos niños y niñas acceder a los mencionados alimentos.

- **La importancia de la merienda escolar desde la visión de escolares, docentes, padres y madres**

Tanto, docentes como escolares y sus padres y madres han mencionado el gran valor que tiene la merienda escolar, los primeros han resaltado que ese alimento que se brinda en las escuelas logra apoyar a que los escolares tengan un mejoramiento significativo de la asistencia de los niños a la escuela, “los

niños no abandonan más la escuela como antes”. Otro logro importante es el aumento de la atención de los niños en clase, están mucho más despiertos, mejora el rendimiento, y

La merienda es muy importante, después de la merienda tienen más ganas, están más activos y concentrados hasta la salida. En esta escuela vienen niños muy pobres, que viven en la miseria.....sus familias vinieron a la ciudad de sus asentamientos en busca de trabajo, vendieron sus derecheras y vienen a vivir peor acá.....no tienen ni mandioca para darles de comer a sus hijos y mucho de ellos son nuestros alumnos.....son los que te piden siempre que comer.

Se nota el cambio con la merienda, tienen más energía, anteriormente los chicos eran caiqué (desganado)... hay mayor rendimiento y ahora son muy charlatanes y traviosos.!!!!

Muchísimos niños son de escasos recursos. Yo por ejemplo tengo alumnos que no comen o comen una vez por día.....hay mucha necesidad, se ve en los niños.....yo visito mucho a mis alumnos, conozco la necesidad y realidad de cada uno, niños con problemas de parásitos, también...a los que son abandonados por sus papás, madres solteras, a veces viven con sus abuelos viejitos..... y esos niños al llegar te piden leche, sea la hora que sea..... tenemos niños que trabajan como vendedores de remedios yuyos.!

La merienda le ayuda para su crecimiento. En las reuniones contaron las madres que no quieren comer enseguida en la casa..... no van con ese hambre que anteriormente tenían, les gusta eso a los padres, no les molesta para nada....ellos ven del lado positivo. GF docentes de Horqueta

Se nota mucha mejoría en el crecimiento de los niños también en el aprendizaje, ahora son mucho más activos en la clase, hay mayor asistencia y menor abandono en la escuela. GF docentes de Tavai

Más alegría, asistencia, energía, tenemos ahora niños sanos con ganas de estudiar. Van a aprender a comer verduras. La merienda ayuda mucho en su nivel de aprendizaje, la asistencia escolar, poco o nada fallan en la clase, les gusta, hay menos ausencia, hay motivación, están más despiertos, energía total.

Hay chicos que vienen sin desayunar, otros almuerzan bien o mal, la calidad o la cantidad no sabemos...algunos no almuerzan....apenas una tortillita o mandioca nomás, o poroto sin verduras. Hay diferencia entre familias con relación a la capacidad económica lo que incide muchísimo en la calidad nutricional. GF docentes de Yhú

⁴⁹ Asociación de cooperación escolar

sugieren se realice una evaluación sobre los impactos que tiene la merienda en lo nutricional y en lo académico.

Se observa una gran diferencia entre los chicos que han desayunado y almorzado en sus casas y aquellos que no lo hicieron, estos últimos reiteradamente y antes de hora presionan para consumir la merienda escolar, siendo notorio como este alimento es su única opción quizás del día. Algunos inclusive toman hasta un litro de leche buscando luchar contra su angustiante apetito.

En muchas escuelas el hecho de brindar la merienda escolar, ha facilitado que en coordinación con el

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social se haya facilitado que los escolares accedan al consumo de antiparasitarios a lo que ha mejorado notoriamente en general su estado.

La merienda escolar sin duda, es un gran aporte para la comunidad educativa toda, pero más aun para los escolares que tienen mínimas oportunidades de alimentarse en el hogar de donde proviene.

La pobreza afecta fuertemente en zonas rurales, en el campo mismo, en la urbe y en cinturones periurbanos, la pobreza está en todas partes y su mejor y mayor indicador es el hambre. Una realidad innegable es que en las escuelas afectadas al estudio, padres y madres, docentes en general e incluso los niños mencionaron que hay familias que no tienen que comer y si lo tienen no es de manera sostenible.

Se observa en los rostros de los niños y niñas la alegría de recibir la merienda escolar y más aun cuando se comienza a hablar del almuerzo escolar, es esperanzador para ellos, los rostros de los padres y madres señalan alivio, y mencionan...*"los que estamos acá con ustedes podemos alimentar mejor a nuestros hijos, pero tenemos familias en nuestras comunidades que sabemos no pasan muy bien, comen una vez al día, y sus hijos vienen a la escuela primero tras la merienda y ahora con el almuerzo pensamos que habra más alumnos!!!!"*.

Desarrolla nuestra inteligencia.

Hay compañeros que solamente se alimentan en la escuela.

Si no hay leche en la casa, venimos a tomar en la escuela.

Parece que atendemos más en la clase porque la leche es alimento y por eso no nos enfermamos a cada rato, el que no toma la leche se resfría mucho, tiene tos.

Grupo Focal de escolares Tavai

Para desarrollar la cabeza, para tener fuerza

Porque tiene vitaminas, para tener fuerzas, para tener sangre, energía.

Es importante para la inteligencia

Para ser sanos, fuertes y para crecer. Para una mejor visión.

Para tener músculos, ser sanos, fuertes, para crecer, para ser inteligentes (ej. poroto). Un alumno menciona consumir coco con el mate dulce.

Grupo Focal de escolares Yhú

Antes muchos no venían a la escuela, ahora vienen todos, porque hay merienda.

La merienda nos ayuda a ser más inteligentes y más sanos.

Nos ayuda mucho a crecer, a ser fuertes.

*Yo aprendo más ahora, porque ya no tengo tanta hambre. **GF escolares Horqueta***

Es un serio problema basado en un círculo vicioso del cual muchas familias no logran salir, la merienda y el almuerzo escolar no puede suplir a la seguridad alimentaria de los hogares, es un problema que debe ser abordado por los líderes y lideresas de la Agricultura Familiar, por autoridades y responsables de instituciones que prestan servicios en los territorios, pero es innegable y hasta comprensible que puede paliar el hambre de muchos escolares que mínimamente dos (2) veces al día comerán nutritivamente hablando, como corresponde.

Las compras públicas de la Agricultura Familiar serán como una gran oportunidad para aquellos que producen bien pero fundamentalmente debe ser considerada como una estrategia de lucha contra la pobreza que permitirá a un sinnúmero de familias traspasar la línea de pobreza.

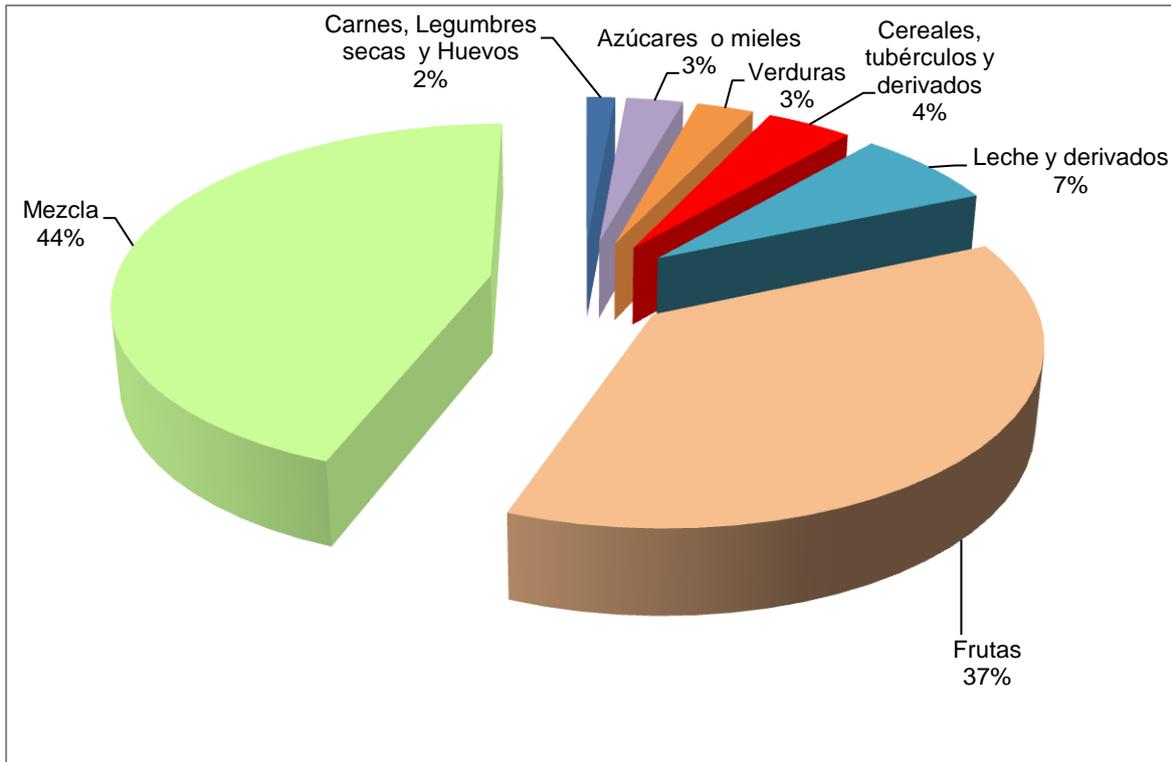
Esquema N° 7. Preferencia de alimentos/menús de niños y niñas para el almuerzo escolar por distrito

<h2>Horqueta</h2>	<ul style="list-style-type: none"> •Guiso de fideo, tallarín, so'ó hu'u, caldo de verdura, asado a la olla, guiso de pollo, guiso de arroz, guiso de fideo, fecho con arroz, ensalada de arroz, ensalada de verduras, pollo frito, asado, arroz blanco con salsa de carne, pollo con arroz, asado con chorizo, sándwich. •<u>Tradicionales</u>: sopa paraguaya
<h2>Tavai</h2>	<ul style="list-style-type: none"> •Asado, tallarín, guiso de arroz, guiso de fideo, pollo asado, pollo con fideo, estofado, milanesa con ensalada de repollo, marinera con ensalada de arroz, tallarín de gallina, asado con ensalada de lechuga. •<u>Tradicionales</u>: vori vori de carne, so'ó apu'a, vori vori de gallina
<h2>Yhu</h2>	<ul style="list-style-type: none"> •Guiso de chancho, guiso de fideo, guiso de arroz, tallarín, asado, sándwich de verdura, caldo de carne con arroz, pollo, ñoquis, arroz con pollo, empanada, milanesa con ensalada de repollo, tallarín de pollo, reviro, pizza, hamburguesa •<u>Tradicionales</u>: vori vori de gallina, poroto con fideo, poroto con zapallo y queso, poroto con carne

Fuente. Elaboración propia en base a Grupos Focales con niños y niñas

- **Las preferencias de los/as docentes:** En el siguiente grafico se observan las preferencias para la merienda escolar según datos obtenidos en los Grupos Focales realizados con los docentes. Se obtuvo una elevada preferencia por las mezclas de alimentos (44%), seguido de las preferencias por las frutas (37%), luego leche y derivados (7%), cereales tubérculos y derivados (4%) e igualando en porcentajes, pero siendo la mínima preferencia, el grupo de las verduras, azúcares o mieles y carnes legumbres secas y derivados .

Gráfico N° 24. Alimentos más sugeridos por docentes para la Merienda Escolar



Fuente. Elaboración propia en base a Grupo focal con docentes

Se puede resaltar que los mismos priorizan las mezclas de alimentos. Entre los que se destacan como los principales: el arroz con leche, leche con cereales, leche con galletita, alimentos preparados con maní y coco, jugo de frutas, frutas con leche, empanada de verduras, huevo y queso, entre otros. Se enfatiza la mezcla de dos grupos de alimentos: el de la leche y derivados con el de cereales, tubérculos y derivados, y leche con frutas.

En estas preferencias predominan alimentos nutritivos como son la leche, frutas, legumbres, cereales y verduras. Es notable que los docentes tiendan a elegir estos alimentos, lo que pone en evidencia la necesidad de los mismos en la alimentación de los escolares. Ya que según opiniones de algunos docentes durante los grupos focales, hay alumnos que van a la escuela sin desayunar o almorzar, por lo que contar con una buena merienda, al menos, estaría colaborando con una parte de las calorías diarias necesarias para su mejor desempeño escolar.

Los docentes realizan sus sugerencias, sobre los menús que son bien variados, ellos insistieron bastante en el uso de los alimentos en base a verduras y frutas tanto en la merienda como en el almuerzo, incorporaron el jugo de frutas como un complemento importante de las dos comidas. Igualmente consideraron suficientemente, el rescate de las comidas tradicionales basadas en los rubros producidos tradicionalmente en la propia finca, en los tres distritos estudiados.

Sugerencias de alimentos/menús propuestos por docentes para la merienda

HORQUETA	TAVAI	YHU
<p>Sándwich de verduras, dulce de mamón, ensalada de frutas, frutas de estación, jugo de frutas, torta con jugo, jugo de pomelo, pan casero, leche con cereales, leche con torta de zanahoria, leche con galletitas, naranja, banana.</p> <p><i>Tradicionales:</i> preparados de maní y coco, leche con preparado de maíz y maní tostado</p>	<p>Naranja, banana, tortilla de verduras, manzana, mandarina, frutas frescas del lugar/estación, empanada de verduras, huevo duro con sal y kuratu, queso, ensalada de frutas, jugo de zanahoria, jugo de banana y zanahoria, variedad de verduras y frutas, mermeladas.⁵⁰</p> <p><i>Tradicionales:</i> mbeju con leche, arroz con leche, chipa</p>	<p>Jugo de frutas, mermeladas, yogurt, banana, ensalada de frutas, cítricos, yogurt con cereal, licuado de banana con leche, leche de soja con manzana, sándwich de verdura, jugo de naranja, leche con galletita, crema de leche, leche con torta de poroto, leche con torta, frutilla, leche con banana, manzana, naranja, piña.⁵¹</p> <p><i>Tradicionales:</i> chipa, maní, mbeju con cocido con leche, rora kamby, arroz con leche, sopa paraguaya.</p>

Fuente. Elaboración propia en base grupos focales con docentes

• Otros tipos de alimentos que les gustaría recibir en la merienda escolar

Los Grupos Focales han rescatado otras propuestas de docentes y escolares sobre que alimentos o platos desean comer o que se incorporen a la merienda y el almuerzo escolar, como se presentan seguidamente en los siguientes cuadros:

Otros alimentos propuestos para la merienda escolar en los distritos

HORQUETA	
Escolares	Docentes
<p><i>A nosotros nos gustaría comer chipa, maní, cocido con leche con galleta blanda, yogurt y galletita.</i></p> <p><i>Nos gustaría también naranja, frutilla, jugo de frutas, sándwich de queso con verduras y huevo.</i></p>	<p><i>El maní y el maíz tostado sería bueno.</i></p> <p><i>Propongo que puedan comer las frutas como naranja, guayaba, mandarina, banana, piña, mango, cada fruta en su época todo tenemos. Pienso que pueden ser jugos de todo tipo, tortas de frutas y verduras.</i></p> <p><i>Sería ideal servirles también alimentos sólidos... hay algunos por ejemplos a los que</i></p>

⁵⁰ En reiteradas ocasiones solicitaron en que todos los alimentos sean de producción orgánica/agroecológica.

⁵¹ También pidieron que la producción sea orgánica.

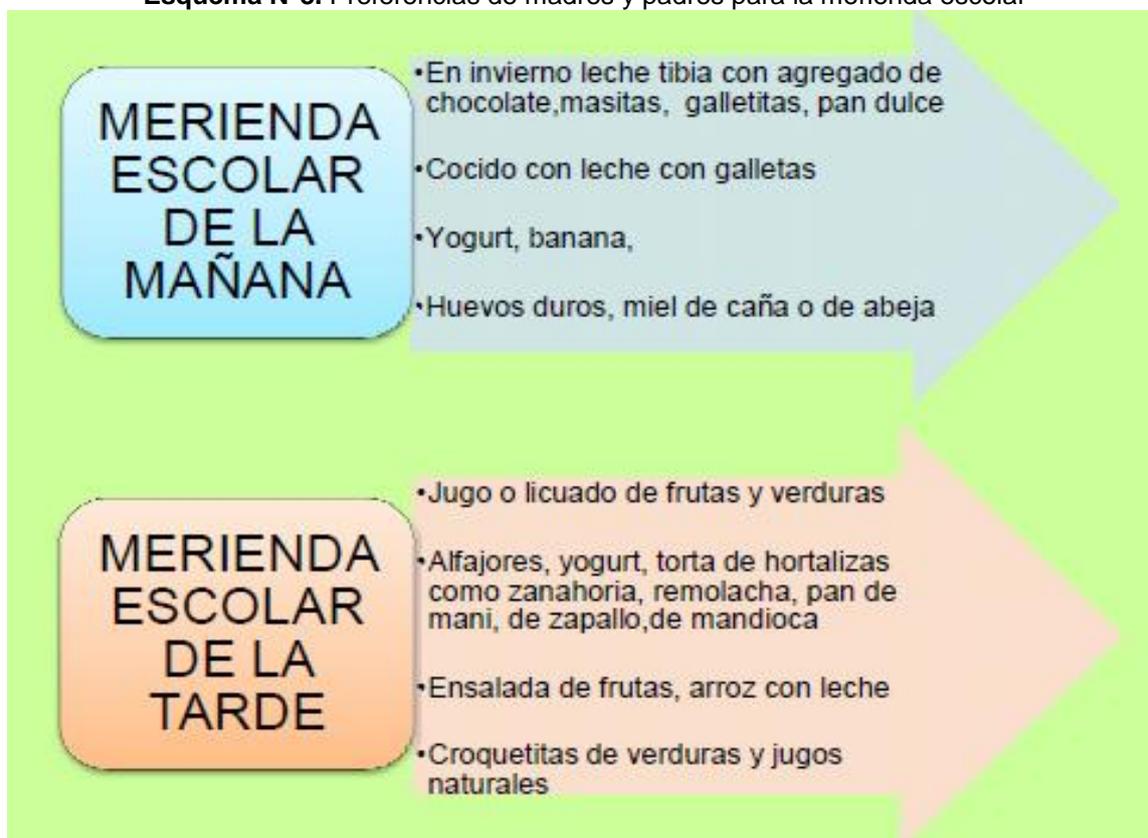
HORQUETA	
Escolares	Docentes
	<p>no les gusta la leche y entonces sería una opción ideal la leche saborizada, los niños traen toddy, bolsita con azúcar, traen su cucharita, y le agregan a la leche.....pero son pocos los que tienen, la mayoría no tiene..... incorporar maní tostado con azúcar para complementar con algo más, pueden pasar el día sin comer con esoeso les va a llenar mucho...</p> <p>La leche consumen más en invierno....en verano hace calor y no les gusta, no es luego rica la leche sola.....los que no traen nada igual toman, porque algunos no traen su platita, igual toman leche fría, aunque sea invierno.</p>
TAVAI	
Escolares	Docentes
<p>Alfajor, yogurt, jugo Ades.</p> <p>Nos gusta la merienda, pero queremos comer salado, por eso creo que se puede pensar en chipa, empanada o sopa paraguaya</p> <p>Frutas como banana, manzana, ensalada de fruta, arroz con leche y yes yes.</p>	<p>Pueden ser tantas cosas pero si pensamos en los productos que se produce en las comunidades serían banana, naranja, tortilla de verduras, mandarina, empanada de verdura, huevo duro, mbeju con leche, ensalada de frutas, jugo de zanahoria de mburukuja, de banana con leche.</p> <p>Todas las frutas y hortalizas tiene que ser orgánicas sin veneno para que los niños sean más sanos</p>
YHÚ	
Escolares	Docentes
<p>Puede ser ensalada de frutas y yogurt</p> <p>Cereales y masitas.</p> <p>Arroz con leche, crema, sopa paraguaya, yogurt, toddy, huevo duro con curatú y mandioca, esto se puede comprar de los productores locales.</p> <p>Frutas del lugar, yogurt con frutas, jugo Adess.</p>	<p>Yogurt con banana, ensalada de frutas, sándwich de verdura y jugo de naranja, maní ku'i con leche, yogur con cereal, jugo de banana con leche, leche de soja con manzana, mbeju con cocido con leche, rora kamby, arroz con leche, sopa paraguaya, arroz con leche, leche con tortas variadas (de frutas, verduras y legumbres).</p>

Fuente. Elaboración propia en base grupos focales con docentes y escolares

- Las preferencias de padres y madres:** Con respecto a las preferencias alimentarias para la merienda escolar, **los padres y madres** también hacen propuestas de alimentos y menús para los turnos mañana y tarde; se observa en las mismas una gran diversidad de platos que incorporan principalmente frutas y verduras como también los alimentos provenientes de la chacra. Existe una gran semejanza con lo propuesto por los docentes e inclusive con las preferencias de los escolares. Se observa una diferenciación en lo que debería contemplarse en la merienda escolar relacionada a la estacionalidad de invierno y de verano. Resaltan las bajas temperaturas, que aunque no duran mucho, hace que sea

conveniente que la leche sea tibia y sea complementada con masas preferentemente dulces en base a frutas y hortalizas, como también proponen la incorporación de jugos y yogurt y otros en verano.

Esquema N°8. Preferencias de madres y padres para la merienda escolar



Fuente: Elaboración propia sobre datos de GF de padres y madres

E2) En términos de almuerzo escolar

- **Preferencias de escolares**

En cuanto al almuerzo escolar se puede apreciar en el siguiente cuadro que el 87% de los niños y niñas no mencionaron plato alguno a base de verduras, y donde sólo el 10% mencionó a las ensaladas y el 1 y 2% mencionó poroto con verduras y sándwich de verduras respectivamente lo cual señala el escaso hábito de consumo en cuanto a las verduras en este grupo etáreo en particular.

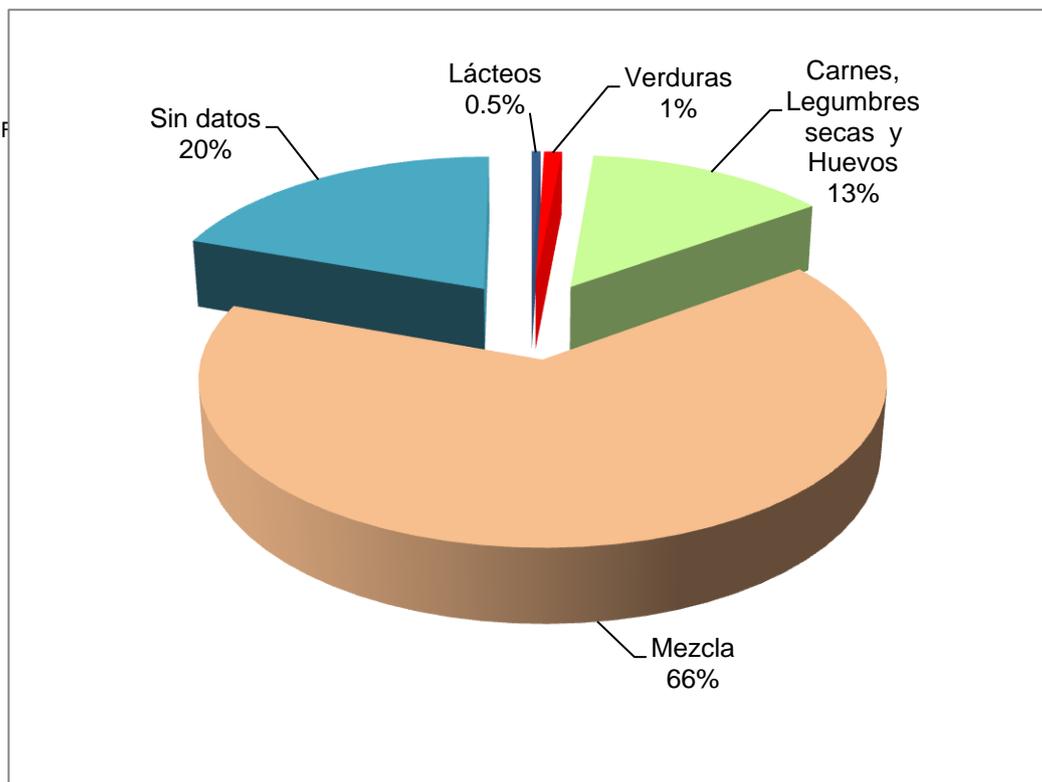
Cuadro N° 52. Preferencias de niños/as escolares en cuanto a consumo de verduras para el almuerzo escolar.

Plato a base de verduras que le gustaría comer a niños/as escolares en el almuerzo escolar	N° de escolares encuestados/as	%
No mencionaron plato con dichas características	174	87%
Ensaladas	19	10%
Poroto con verduras	1	1%

Plato a base de verduras que le gustaría comer a niños/as escolares en el almuerzo escolar	N° de escolares encuestados/as	%
Sándwich de verduras	4	2%
Sándwich de verduras, Ensalada de verduras	2	1%
Total general	200	100%

Fuente. Elaboración propia en base a encuestas realizadas a escolares

Gráfico N° 25. Preferencias de escolares sobre alimentos para el almuerzo escolar



Fuente: Elaboración propia en base a GF y encuestas de escolares

En el gráfico de preferencias de almuerzo escolar, se destaca que un 66% prefiere las mezclas de alimentos, seguido de un 13% que opta por carnes, legumbres secas y huevo, y un mínimo porcentaje, 1% que elige verduras.

Más del 50% de los escolares, prefiere la mezcla de grupos de alimentos. Entre estos resalta el tallarín, como principal elección (ya sea con pollo, con carne vacuna, con sopa o con ensalada de verduras), seguido del vorí vorí, locro, guiso, poroto y so'ó apu'a. Aquí se refleja la tendencia de optar por alimentos que generalmente son consumidos en sus hogares como es el tallarín que en los últimos tiempos se volvió en las preferencias de la mayoría de las familias rurales. Este resultado podría deberse a la adopción de nuevas costumbres, optando por preparaciones más fáciles, rápidas, rendidoras y económicas. Así mismo, se pone en manifiesto lo que expresaban algunos padres y madres participantes de las encuestas, la pérdida de la preparación de platos tradicionales. Aunque entre las mezclas también han resaltado el vorí vorí, locro, poroto y so'ó apu'a.

Estos resultados también demuestran que los escolares tienden a elegir los grupos de alimentos, a seguir: cereales, tubérculos y derivados; carnes, legumbres secas y huevos y

del grupo de las verduras. Lo que podría indicar una cierta inclinación hacia una alimentación variada.

Cabe destacar que según las Guías Alimentarias del Paraguay (2010), cuando se habla de una alimentación balanceada se hace referencia a la proporción de nutrientes en la alimentación y de una alimentación variada cuando se habla de la presencia de todos los grupos de alimentos.

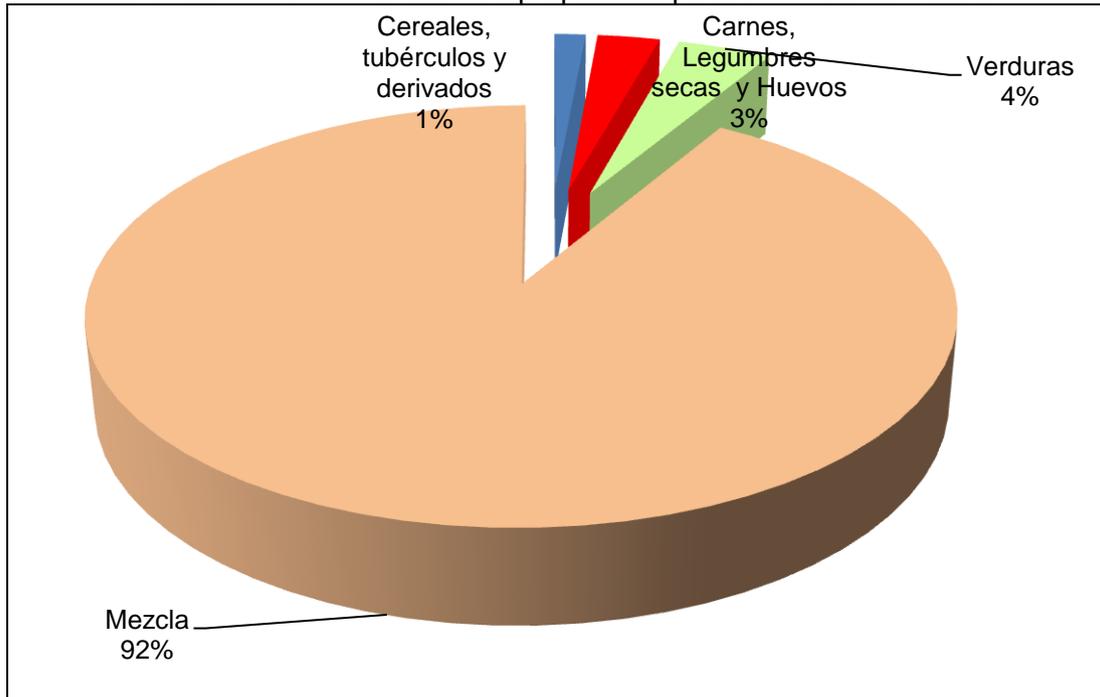
En todo caso la alimentación debe ser variada no solo para proporcionar al organismos de todos los nutrientes necesarios, sino también porque de esa manera se evita la monotonía de preparar las mismas comidas con los mismos alimentos todos los días.

Es así, que entre las preferencias encontramos mezclas de alimentos pertenecientes al grupo de cereales, tubérculos y derivados. Ej.: Tallarín, vorí vorí, locro y guiso de arroz. Los cuales aportan proteínas de bajo valor biológico, fibras, vitaminas y minerales. Alimentos pertenecientes al grupo de las carnes, legumbres y huevos. Ej.: Pollo, so'ó apu'a y carne vacuna. Estos aportan proteínas de alto valor biológico, minerales, vitaminas. Y el poroto, que aporta proteínas de bajo valor biológico y fibra. Y alimentos pertenecientes al grupo de las verduras. Ej.: Ensalada de verduras. Por lo general, las ensaladas son preparadas a base de lechuga y tomate. Aunque algunas incorporan zanahoria, cebollita de hoja, y cebolla. Este grupo por lo general aporta minerales (calcio, hierro), vitaminas (A, del complejo B y C), fibras y agua.

- **Preferencias de docentes**

La gran mayoría de los **docentes** sugirieron platos preparados a base de carnes con cereales y sus derivados (52%); las sugerencias de platos *de carnes con verduras* en el 20%; preparados que constituyen mezclas de verduras, legumbres, derivados de cereales u otros grupos de alimentos pero “*sin carne*” en un 16%; en los platos de carnes con legumbres, en un 9%; y mencionaron solo “*carne*” sin especificar el tipo de plato, en un 2% de los casos. El menú más sugerido por el grupo de docentes y personal directivo de las escuelas fue el “*vorí vorí*”, ya sea de carne o gallina casera.

Gráfico N° 26. Alimentos más propuestos para el Almuerzo Escolar



Fuente. Elaboración propia en base a Grupo Focal con docentes

En el precedente grafico, se observa que casi el total de los docentes (92%), prefiere la mezcla de grupos de alimentos para el almuerzo escolar. Solo un 4% prefiere verduras, 3% alimentos del grupo de las carnes, legumbres secas y huevo y, un mínimo porcentaje (1%), prefiere alimentos del grupo de los cereales, tubérculos y derivados. Es notable que consideren como mejor opción la mezcla de grupos de alimentos, hecho que refleja el buen concepto de alimentación sana, que debería ser balanceada y variada.

Estas mezclas corresponden a las preparaciones de almuerzos a base de dos o más grupos de alimentos. Entre las opciones preferidas por los mismos se destacan principalmente el vorí vorí de carne o pollo, seguido del so'o apu'a, caldo de gallina casera, polenta con queso y salsita de carne, poroto con queso, caldo de carne o de verduras, entre otros. Es importante destacar que en casi todos los platos, está presente la carne, ya sea de pollo, gallina o vacuna. Mezclada con el grupo de cereales, tubérculos y derivados con el de las verduras. Así también, algunos docentes expresaron que prefieren las preparaciones de las comidas tradicionales, ya que se va perdiendo la costumbre y el interés por incorporar las mismas a las preparaciones diarias, siendo reemplazadas por otras comidas.

Estas preferencias de mezclas, también son el reflejo de los alimentos mayormente disponibles y accesibles en las zonas evaluadas, así como mayormente aceptados, lo que favorecería aun más la incorporación diaria de un buen almuerzo escolar. Cabe insistir que realizando las preparaciones a base de mezclas de los distintos grupos de alimentos, se aporta a los alumnos y alumnas, una buena parte de las calorías diarias necesarias, complementando la merienda o desayuno. De igual manera, los nutrientes presentes en los diferentes alimentos se aprovechan mejor, cuando se mezclan dos o más alimentos con distintas proporciones de proteínas, vitaminas y minerales.

Entre los testimonios que han brindado docentes y escolares en los Grupos Focales se rescatan algunos de los más representativos sobre el almuerzo escolar, los primeros resaltaron los siguientes aspectos:

HORQUETA

- Que el almuerzo agregue en su preparación mas verduras, se puede servir soyo, caldo de verduras, con carne o con gallina que podemos encontrar en las comunidades
- Las ensaladas no deben faltar aprovechando la estacionalidad de las hortalizas
- En la meda mañana o tarde también podría servirse jugo de frutas de estación
- Los postres tradicionales deben revalorizarse como la leche crema de harina, leche crema de maíz, kiveve, arroz con leche, dulce de leche, ensalada de frutas, flan de leche, dulce de mamón.

TAVAI

- La comida preparada al día es más aceptada por los escolares. Hace como 10 años, venía soja, avena concentrada, que se preparaba con agua caliente pero los niños no querían comer,..... no es rico dicen. Venía arroz con leche, crema, tallarín, picadito
- Con el almuerzo escolar se puede garantizar la escolaridad, el desarrollo físico, el crecimiento psíquico e intelectual de los niños y niñas.

En Yhu los escolares recordaron:

El año pasado recibimos alimentos para el almuerzo escolar y venían alimentos "secos" (deshidratados), y se tenía que preparar con agua caliente.

El año pasado recibimos arroz, fideo, crema, guisos, postres, nos gustó mucho.

Estamos contentos, pero igual traemos bollo para tomar con la leche.

Fueron tres días de comidas y dos de leche. En una semana terminó el cereal. Como comida venía crema, frijoles, arroz con leche, carne con arroz.

YHÚ

- El almuerzo que se daba en este distrito era rechazado por los escolares, la comida tenía mucho olor a conservante mencionan los docentes
- Sin embargo otro grupo opino de manera contraria informando: El año pasado tuvieron alimentos pre elaborados (Alimentos del Paraguay), los niños mismos preparaban, legumbres con carne, hidratados con agua, había también postres, por ejemplo arroz con leche, crema de maní. Les gustaba muchísimo a los chicos y

hasta con lluvia venían a la escuela, dependían del alimento de la escuela. Estos alimentos vinieron por cuatro meses, desde mayo hasta setiembre más o menos. Los niños traían sus utensilios, su plato y cuchara. Los docentes se turnaban para cocinar. Según las indicaciones que recibieron deberían ser los padres de familia, pero no llegamos a eso.

Esquema N°9. Sugerencias de alimentos/menús propuestos por docentes para almuerzo escolar



HORQUETA

- Pucherito, polenta con queso con salsa de carne, soyo con tortilla, poroto manteca con arroz, sopa de verdura con queso, guiso de arroz con ensalada, caldo de poroto con carne, guiso de arroz con carne, fechoa con arroz.
- Tradicional: vori vori de carne o de gallina casera, locro con ensalada de poroto, poroto con queso
- Postre: arroz con leche, kiveve



TAVAI

- Caldo de verdura, guiso de carne con arroz, con arveja, tallarín de gallina, carne con legumbres, ensalada de lechuga
- Tradicional: so'ó apu'a, locro con carne, locro de gallina, caldo de gallina casera, vovi de carne, blanco o de gallina casera, jopara con verdura



YHU

- Soyo, ensalada de poroto, puchero con poroto manteca, caldo de pescado, puchero con ensalada de lechuga, salsa de carne de soja, tarta de queso, ensalada de verduras, guiso de poroto, puchero con verduras, ensalada de poroto
- Tradicional: Vori vori de carne y de pollo, so'ó apu'a, , jopara con queso y verduras, locro con carne, caldo de gallina casera

Fuente. Elaboración propia en base Grupos Focales con docentes por territorio

• **Preferencias de menús para el almuerzo escolar**

Los Grupos Focales han rescatado otras propuestas de docentes y escolares sobre que alimentos o platos desean comer o que se incorporen a la merienda y el almuerzo escolar, como se presentan seguidamente en los siguientes cuadros:

Otros alimentos propuestos para la merienda escolar en los distritos

HORQUETA	
Escolares	Docentes
<p><i>So'ó hu'u, tallarín, guiso de carne o pollo con fideo, guiso carne y pollo con arroz, feijao con arroz, poroto con queso- arroz-fideo-zapallo, caldo de verdura, pollo frito, asado, arroz blanco con salsa, chorizo, caldo de pescado, cecina con arroz.</i>⁵²</p>	<p><i>Como quiero que mis niños puedan comer guiso de fideo con ensaladas variadas, comidas nutritivas a base de poroto, locro y con ensalada, porque hay muchas verduras, zanahoria, remolacha, lechuga, repollo.....es como un sueño para mí.</i>⁵³</p>

⁵² Las comidas más solicitadas son a base de carne y derivado de cereales, incluso son muy solicitados los chacinados, indistintamente en escuelas urbana y rurales, no se mencionan prácticamente las comidas

	<p><i>Para el almuerzo estoy pensando que puede ser un soyito con tortilla, que rico!!!!!! comemos lo que está a nuestro alcance, tortilla con acelga por ejemplo, y tratamos de enseñarle a los niños lo que deben comer.</i></p> <p><i>Caldo de poroto con verduras y queso, locro, vori vori de carne o de gallina, feijao con arroz, puchero con verduras, polenta con queso y salsa de carne, ensalada de poroto con muchas verduras y huevos, poroto manteca con arroz y queso, caldo de verdura con queso, soyo con tortilla de verdura serían muy buenos que puedan estar en el menú.</i></p> <p><i>Todos los platos con abundante ensalada de verduras de estación. Todos los menús con jugo de frutas de estación.</i></p> <p><i>Postre: arroz con leche, frutas y flan</i></p>
TAVAI	
Escolares	Docentes
<p><i>So'ó, apu'á, vori vori de carne o de gallina, mandioca, asado de carne y pollo, guiso de carne con arroz o fideo, tallarín de gallina o carne, estofado de carne, aforrado (marinera), milanesa, ensalada de lechuga-papa-repollo-arroz, jugo de naranja.⁵⁴</i></p> <p><i>Postre ensalada de frutas</i></p>	<p><i>Locro de carne y de gallina, so'ó apu'á, vori vori de gallina o de carne, caldo de poroto con puchero, caldo de verduras, arveja con carne, ensalada de lechuga, chipa guazú.⁵⁵</i></p>
YHU	
Escolares	Docentes
<p><i>Nos gustaría recibir almuerzo, lo mismo que recibimos el año pasado (se refieren a los alimentos deshidratados).</i></p> <p><i>Nos gustaría comer ensalada de repollo, de papa, de poroto.</i></p>	<p><i>Guiso de poroto, vori vori de carne y de gallina, locro, so'ó apu'á, locro con carne, poroto con queso, puchero con verduras, guiso de carne/pollo con arroz/fideo, ensalada de poroto-lechuga-repollo, caldo de gallina, soyo, polenta con picadito de carne, caldo de pescado</i></p> <p><i>Todos los menús acompañados de mandioca y jugo de frutas de estación</i></p>

Fuente. Elaboración propia en base Grupos Focales con docentes y escolares por territorio

- **Preferencias de padres y madres**

tradicionales en base a maíz, lo cual indica que se van perdiendo la costumbre y se va reemplazando por el maíz y el almidón por la harina de trigo, lo mismo que mencionan los padres/madres, quienes mencionan que es por la diferencia de precio y el tiempo de manipuleo (más rápido son los alimentos industrializados, harina, fideo, etc).

⁵³ Las comidas tradicionales a base a maíz, son las más solicitadas, seguidas por caldo de verdura y los guisos para el caso del almuerzo, indistintamente en escuelas urbana y rural y el complemento es con algún tipo de ensalada, jugos de frutas y postre.

⁵⁴ Las comidas tradicionales a base de maíz, son las más solicitadas, seguidas por el asado y los guisos para el caso del almuerzo, indistintamente en escuelas urbana y rural, de complemento sólo mencionan la ensalada de frutas.

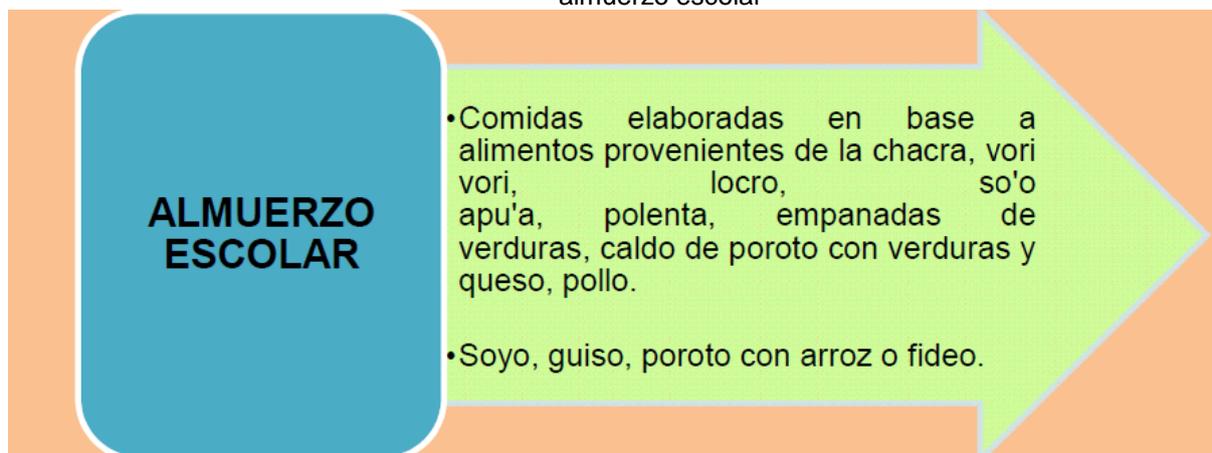
⁵⁵ Las comidas tradicionales a base de maíz, son las más solicitadas, seguidas por caldo de verdura y los guisos para el caso del almuerzo, indistintamente en escuelas urbana y rural, y el complemento es con algún tipo de ensalada y jugos de frutas.

En los grupos focales **padres y madres** manifiestan la importancia de que las escuelas posean merienda y almuerzo escolar con lo que se estaría asegurando la permanencia de los niños y niñas en el sistema educativo, y de esta manera también se fortalecería el consumo de alimentos sanos, nutritivos y principalmente se rescatarían aquellas comidas típicas que están siendo olvidadas en la cultura alimentaria local.

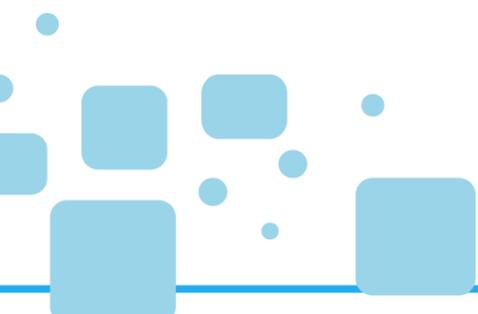
Ahora bien, cuando se analizan las respuestas de los padres y madres en los grupos focales encontramos que en términos de almuerzo escolar, se sugiere la preparación de alimentos frescos, nutritivos y de estación de manera a dar preferencia a la producción de alimentos de la Agricultura Familiar, principalmente de aquellas organizaciones de los distritos estudiados.

Las madres y padres mencionan, que sería bueno rescatar nuestra cultura en relación a la preparación de alimentos en base a maíz, hortalizas, poroto, aves con mezclas nutritivas como lo son los cereales y las legumbres.

Esquema N° 10. Preferencias de madres y padres sobre menús para el almuerzo escolar



Fuente. Elaboración propia en base a Grupos Focales con madres y padres



RESULTADO II. CAPACIDAD DE LAS ORGANIZACIONES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR PARA RESPONDER A LA DEMANDA DE ALIMENTOS EN LAS ZONAS SELECCIONADAS

A) Caracterización de la producción agropecuaria de la AF en los distritos seleccionados para el estudio

La Agricultura Familiar sin lugar a dudas es el estrato que alberga a la mayor cantidad de fincas en todo el país (93%).

Según la Ley 2419 del INDERT (2004), en su Artículo 6, la Agricultura Familiar Campesina (AFC) *“es aquella en la cual el recurso básico de mano de obra lo aporta el grupo familiar, siendo su producción básicamente de autoconsumo y parcialmente mercantil, completando los ingresos a partir de otras producciones de carácter artesanal o extra-predial”*.

En la Reunión Especializada de la Agricultura Familiar (REAF) del Mercosur (2007), Paraguay presenta una definición de la AF que define los indicadores y complementa a la de la Ley 2419/04, planteando que *“es aquella actividad productiva rural que se ejecuta utilizando principalmente la fuerza de trabajo familiar para la producción de un predio; que además no contrata en el año un número mayor a 10 trabajadores asalariados de manera temporal en épocas específicas del proceso productivo y que no utiliza, bajo condición alguna sea en propiedad, arrendamiento, u otra relación, más de 50 has en la Región Oriental y 500 has en la Región Occidental, de tierras independientemente del rubro productivo”*.

Tomando como referencia la finca, se estima la existencia de unas 269 mil fincas de agricultores familiares en todo el país, Censo Agropecuario Nacional, CAN 2008.

El Registro Nacional de la AF (RENAF),⁵⁶ es el instrumento técnico y de política pública que identifica y caracteriza a la unidad productiva de la AF,⁵⁷ de carácter voluntario pero obligatorio para ser beneficiado con los servicios del MAG. Cualquier propuesta elaborada en el ámbito de la AF, debe tomar en cuenta la necesidad de inscribirse al RENAFA.

⁵⁶ Decreto No. 11.464/07, por el cual se crea y se implementa el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF).

⁵⁷ Unidad Productiva Familiar: Compuesto por la familia, el predio y sus recursos, en permanente interacción con su entorno socio-económico y ecológico, en función de sus objetivos.

En el siguiente cuadro se puede observar que los/as agricultores y agricultoras familiares que están registrados en el RENAF son 66.095, cantidad que corresponde al 33% del total de fincas (269.559) que reúnen las características de la AF en cuanto a superficie, hasta 50 Has, según el CAN, 2008. Cuando se miran los departamentos seleccionados, se tiene que en Concepción existen 16.337 fincas de la AF, de los cuales 5.541, están inscriptos en el RENAF (34%); en el caso de Caazapá, de las 22.156 fincas de la AF y están registrados solamente 1.448 AFs que representa solamente el 7%. En cambio Caaguazú de las 37.632 fincas de la AF, 14.810 AFs están inscriptos en el RENAF que representa el 39%, siendo el departamento con más alto porcentaje de registrados entre los tres estudiados.

Cuadro N° 53. Cantidad de productores/as registrados en el RENAF

Cod. Dpto.	Departamento	Cantidad de productores hasta 50 Has. (CAN 2008)	Cantidad de productores inscriptos en el RENAF	Porcentaje de productores registrados
01	CONCEPCION	16.337	5.541	34
02	SAN PEDRO	44.358	10.087	23
03	CORDILLERA	16.386	4.081	25
04	GUAIRA	17.117	2.990	17
05	CAAGUAZU	37.632	14.810	39
06	CAAZAPA	22.156	1.448	7
07	ITAPUA	31.218	6.552	21
08	MISIONES	8.739	3.906	45
09	PARAGUARI	22.799	3.413	15
10	ALTO PARANA	17.545	2.045	12
11	CENTRAL	6.066	3.570	59
12	ÑEEMBUKU	6.413	2.024	32
13	AMAMBAY	3.807	2.095	55
14	CANINDEYU	13.844	2.328	17
15	PRESIDENTE HAYES	3.232	870	27
16	ALTO PARAGUAY	314	335	107
17	BOQUERON	1.596	-	
TOTAL		269.559	66.095	33

Fuente: Dirección de Censos y Estadísticas Agropecuarias - DCEA, MAG, 2012

En el país existen 289.649 fincas, según el CAN 2008, de estas 264.050 fincas tienen menos de 50 Has que están consideradas fincas de la Agricultura Familiar, que corresponde al 91% de las fincas censadas. Entrando a analizar por estratos se tiene que el 5% de las fincas tienen menos de 1 Ha, el 35% tienen entre 1 a menos de 5 Has, el 23% tienen entre 5 a menos de 10 Has, el 20% entre 10 a menos de 20 Has y el 8% entre 20 a menos de 50 Has.

En el departamento de Concepción existen 17.377 fincas de las cuales el 94% son fincas familiares menores a 50 Has (AF), en Caaguazú existen 39.030 fincas y en Caazapá 22.899 fincas en total de las cuales en ambos casos el 96% son fincas menores a 50 Has. La mayor cantidad de fincas se concentran; en el caso de Concepción entre las de 5 a menos de 10 Has con 4.753 fincas, sin embargo en Caaguazú y Caazapá entre las de 1 a menos de 5 Has, con 12.774 y 10.331 fincas respectivamente.

Cuadro N° 54. Fincas de la AF del Paraguay, Región Oriental, Concepción, Caazapá y Caaguazú

	Total de Fincas	Menos de 1 Ha	%	De 1 a menos de 5 Has	%	De 5 a menos de 10 Has	%	De 10 a menos de 20 Has	%	De 20 a menos de 50 Has	%
Paraguay 2008	289.649	15.586	5%	101.643	35%	66.218	23%	57.735	20%	22.865	8%
Concepción	17.377	604	3%	4.368	25%	4.753	27%	4.694	27%	1.862	11%
Caaguazú	39.030	1.068	3%	12.774	33%	11.760	30%	9.098	23%	2.776	7%
Caazapá	22.899	1.111	5%	10.331	45%	4.972	22%	4.112	18%	1.499	7%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo Agropecuario 2.008

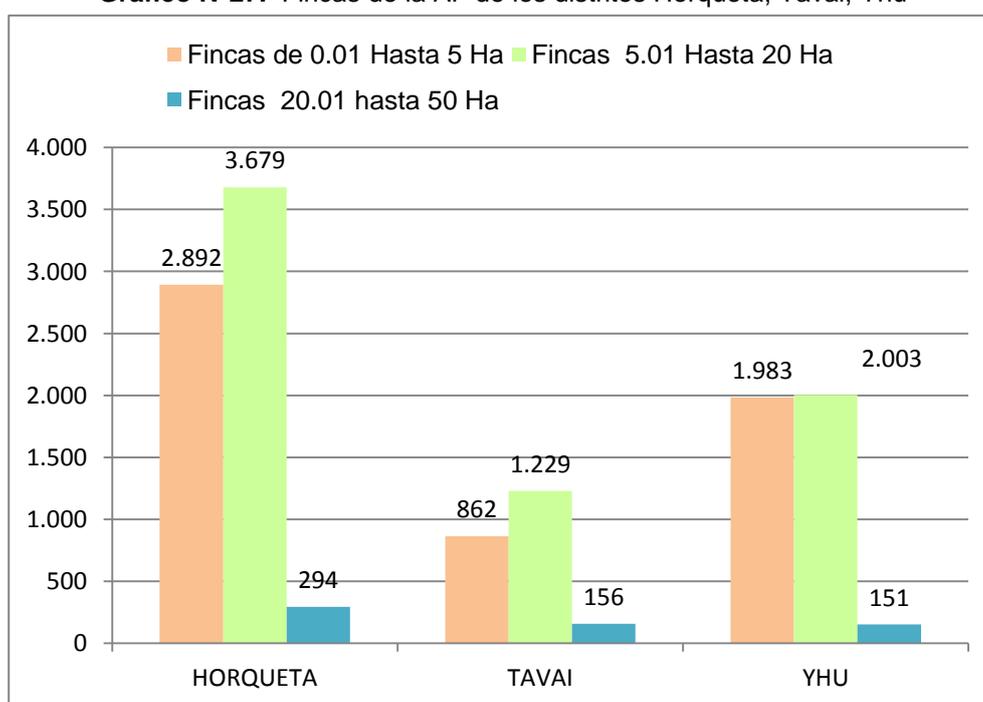
Las fincas de la AF según el CAN 2008, se puede observar en el cuadro siguiente: en Horqueta, existen 7.075 fincas hasta 50 Has, donde la mayor cantidad de fincas se encuentran en el estrato de 5 a 20 Has con el 52%. En el caso de Tavai, el CAN registró 2.340 fincas hasta 50 Has, donde igualmente la mayor cantidad se concentra en las fincas de de 5 a 20 Has (52%). En Yhu se registraron 4.253 fincas hasta 50 Has, y la mayor concentración se da igualmente en el estrato de 5 a 20 Has con 2.003 fincas registradas que en valores porcentuales es igual a las de 0,01 a 5 Has que son 1.983 fincas.

Cuadro N° 55. Fincas de la AF de los distritos Horqueta, Tavai, Yhu

	HORQUETA	%	TAVAI	%	YHU	%
Total de Fincas	7.075	100%	2.349	100%	4.253	100%
Fincas de 0.01 Hasta 5 Ha	2.892	41%	862	37%	1.983	47%
Fincas 5.01 Hasta 20 Ha	3.679	52%	1.229	52%	2.003	47%
Fincas 20.01 hasta 50 Ha	294	4%	156	7%	151	4%

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo Agropecuario 2.008

Gráfico N°27. Fincas de la AF de los distritos Horqueta, Tavai, Yhu



Fuente: Elaboración propia en base al Censo Agropecuario

En los cuadros 56 y 57 se pueden observar el comportamiento de la asistencia técnica y de la pertenencia a organizaciones en los tres departamentos seleccionados, desagregada por instituciones y tipos de organizaciones:

- En el Dpto. de Concepción de 17.377 fincas, el 13% (2.292 fincas) reciben asistencia técnica; de las asistidas, el 96% corresponde a fincas de la AF (fincas de menores a 50 Has). Así mismos el 27% (4.610 fincas) pertenecen a alguna organización, del total de dichas fincas el 92% corresponden a fincas de la AF que están bajo ese sistema.
- En Caaguazú, de 39.030 fincas el 18% (6.932 fincas) reciben asistencia técnica; de las fincas asistidas el 90% son fincas de la AF. Así mismos en 33% (12.728 fincas) pertenecen a alguna organización, del total de dichas fincas el 94% corresponden a fincas de la AF que están organizadas.
- En Caazapá de 22.899 fincas el 16% (3.706 fincas) reciben asistencia técnica; de las fincas asistidas el 94% son fincas de la AF. Así mismos en 27% (6090 fincas) pertenecen a alguna organización, del total de dichas fincas el 95% corresponden a fincas de la AF que están asociadas.

Cuadro N°56. Fincas de la AF de los departamentos de Concepción, Caazapá y Caaguazú que acceden a la Asistencia Técnica

	Total de fincas	Cantidad de fincas con asistencia técnica	% de Fincas con AT	Fuentes de asistencia técnica					
				DEAG	CAH	BNF	Fondo Ganadero	Cooperativa	Otros
CONCEPCION	17.377	2.292	13%	862	464	21	23	112	880
Menos de 1 Ha	604	15	2%	5	2	1	-	-	7
De 1 a menos de 5 Ha	4.368	346	8%	163	81	3	-	12	99
De 5 a menos de 10 Ha	4.753	756	16%	284	169	3	-	19	306
De 10 a menos de 20 Ha	4.694	826	18%	318	155	7	2	49	317
De 20 a menos de 50 Ha	1.862	246	13%	78	52	3	5	19	94
CAAGUAZU	39.030	6.932	18%	2.630	1.014	102	30	1.718	1.770
Menos de 1 Ha	1.068	76	7%	48	-	1	-	14	17
De 1 a menos de 5 Ha	12.774	1.426	11%	752	191	12	1	241	283
De 5 a menos de 10 Ha	11.760	2.105	18%	885	394	25	-	392	514
De 10 a menos de 20 Ha	9.098	1.825	20%	709	303	18	5	426	454
De 20 a menos de 50 Ha	2.776	814	29%	186	102	22	6	347	197
CAAZAPA	22.899	3.706	16%	1.238	489	129	11	914	1.103
Menos de 1 Ha	1.111	61	5%	20	3	3	-	16	21
De 1 a menos de 5 Ha	10.331	1.193	12%	541	133	16	1	215	323
De 5 a menos de 10 Ha	4.972	1.014	20%	334	166	34	-	211	323
De 10 a menos de 20 Ha	4.112	832	20%	236	126	30	1	209	277
De 20 a menos de 50 Ha	1.499	369	25%	89	48	20	2	136	102

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo Agropecuario 2.008

Cuadro N°57. Fincas de la AF de los departamentos de Concepción, Caazapá y Caaguazú que están organizadas

	Total de fincas	Cantidad de fincas asociadas	% de Fincas asociadas	Socios o miembros					
				Cooperativa	Comité de agricultores	Asociación de agricultores	Comisión vecinal para fines agropecuarios	Asociación Rural del Paraguay	Otros
CONCEPCION	17.377	4.610	27%	323	2.080	280	175	175	1.693
Menos de 1 Ha	604	61	10%	5	14	3	1	-	40

	Total de fincas	Cantidad de fincas asociadas	% de Fincas asociadas	Socios o miembros					
				Cooperativa	Comité de agricultores	Asociación de agricultores	Comisión vecinal para fines agropecuarios	Asociación Rural del Paraguay	Otros
De 1 a menos de 5 Ha	4.368	794	18%	29	356	29	30	3	358
De 5 a menos de 10 Ha	4.753	1.392	29%	50	740	81	70	6	473
De 10 a menos de 20 Ha	4.694	1.585	34%	89	741	130	64	5	599
De 20 a menos de 50 Ha	1.862	428	23%	41	209	31	8	3	150
CAAGUAZU	39.030	12.728	33%	4.354	4.375	814	420	187	3.416
Menos de 1 Ha	1.068	224	21%	104	52	20	4	-	51
De 1 a menos de 5 Ha	12.774	3.200	25%	969	1.126	158	131	6	989
De 5 a menos de 10 Ha	11.760	4.068	35%	1.118	1.587	322	141	18	1.142
De 10 a menos de 20 Ha	9.098	3.357	37%	1.054	1.297	254	111	13	831
De 20 a menos de 50 Ha	2.776	1.109	40%	616	279	47	26	5	228
CAAZAPA	22.899	6.090	27%	2.748	1.903	289	146	51	1.307
Menos de 1 Ha	1.111	154	14%	64	33	1	5	-	53
De 1 a menos de 5 Ha	10.331	2.225	22%	802	743	93	51	10	626
De 5 a menos de 10 Ha	4.972	1.497	30%	658	564	77	43	5	247
De 10 a menos de 20 Ha	4.112	1.292	31%	638	413	94	24	6	226
De 20 a menos de 50 Ha	1.499	582	39%	343	133	17	19	4	101

Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo Agropecuario 2.008

B) Identificación de potenciales organizaciones de productores a ser proveedores de las escuelas

Se ha solicitado a los técnicos/as locales convocar a los líderes y lideresas (un hombre y una mujer por organización) de Organizaciones de Productores de la Agricultura Familiar con un perfil básico, para que participen de los talleres de diagnóstico en los tres departamentos y distritos seleccionados, quienes debían responder a los siguientes criterios (como mínimo los 4 primeros):

Organizaciones de Productores/as de la AF

- con asistencia técnica permanente (DEAg, DC, programas y proyectos, ONGs, presentes en los territorios).
- con gestión propia, medianamente fortalecidas;
- con experiencia en producción de alimentos para el mercado (local, regional y nacional);
- con documentaciones legales y administrativas en regla (formalizadas);
- con cuenta bancaria y manejo de fondos conjuntos.
- con asistencia de proyectos (actuales o recientes);
- con manejo de recursos proveídos por programas o proyectos (actuales o recientes),
- con experiencia en planificación de la producción conforme a la demanda;
- con acceso a servicios financieros públicos y privados.
- con experiencia en i) comercialización conjunta producción y/o ii) comercialización con plan de venta, plan de producción y/o entrega a los mercados y/o iii) en producción por contrato para la comercialización, y/o iv) en producción con estándares de calidad, cantidad y continuidad (cadena productiva agroindustrial, supermercados, mercado de abasto, acopiadores, empresas exportadoras, cooperativas, compras públicas, ferias locales y/o regionales, etc.);
- con manejo administrativo y de gestión (básico).

En forma previa al trabajo de campo también se ha enviado un “**Cuestionario Básico Organizativo**”, a los técnicos y técnicas del MAG que eran los puntos focales para la consultoría, para que sean llenados por las organizaciones, en algunos casos con ayuda del técnico o la técnica.

De esta forma se lograron identificar “**52 Organizaciones de la Agricultura Familiar**” en los tres distritos, de los cuales 39 participaron de los talleres de diagnóstico, y 44 completaron el formulario:

Cuadro N°58. Organizaciones de la AF identificadas según herramienta aplicada

	NO completaron el cuestionario	SI completaron el cuestionario	Total general
No participaron del taller		13	13
SI participaron del taller	8	31	39
Total general	8	44	52

Fuente. Elaboración propia en base a registros de los talleres y cuestionario básico organizativo

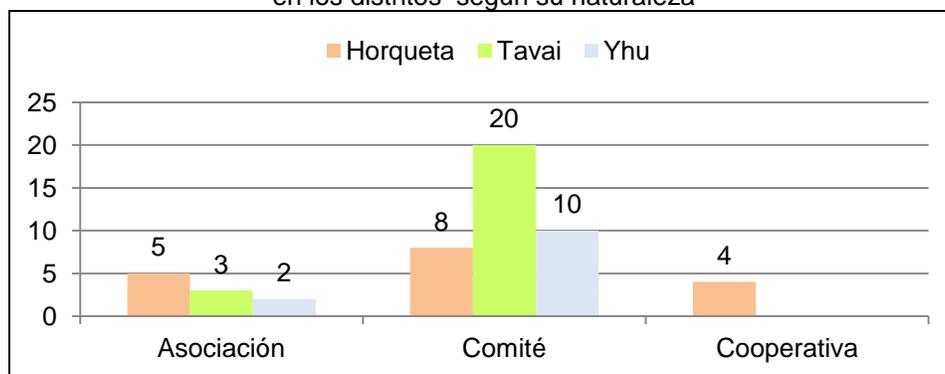
Estas organizaciones identificadas, presentan diferentes formas organizativas según su naturaleza pasando por asociaciones o coordinadoras, cooperativas, que son de segundo grado; y comités, que son organizaciones de primer grado. En general, se menciona que en Horqueta participaron 17 organizaciones (33%), en Tavai 23 organizaciones (44%) y en Yhu 12 (23%). Según su naturaleza, entre las de segundo grado, están 10 Asociaciones⁵⁸ (19%), cinco (5) son de Horqueta, tres (3) de Tavai y dos(2) de Yhú; y dos (2) cooperativas, en el distrito de Horqueta. Los comités, organizaciones de primer grado de la AF, fueron las más numerosas llegando al 73%, que equivalen a 38 comités, de los cuales ocho son del distrito de Horqueta, 20 del distrito de Tavai y 10 del distrito de Yhú.

Cuadro N° 59. Organizaciones de la AF identificadas en los distritos

Tipos de organizaciones	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
Asociación	5	3	2	10	19%
Comité	8	20	10	38	73%
Cooperativa	4			4	8%
Total general	17	23	12	52	100%
%	33%	44%	23%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a registros de los talleres y cuestionario básico organizativo

Gráfico N° 28. Organizaciones de la AF identificadas en los distritos según su naturaleza



Fuente. Elaboración propia en base a registros de los talleres y cuestionario básico

⁵⁸ En el grupo de las Asociaciones se han incluido a una coordinadora de comités y otras organizaciones zonales que aglutinan a comités.

Se menciona que en el distrito de Horqueta se identificaron las organizaciones con mayor experiencia en comercialización conjunta, y otras relacionadas a mercados más exigentes.



Taller de diagnóstico con Organizaciones de la AF del distrito de Tavai

Potenciales organizaciones de la AF identificadas en los distritos

Horqueta	Tavai	Yhu
1. Asociación de Feriantes San Cayetano	1. Asociación Distrital de Mujeres Tavai Pora	1. Asociación de Productores Chokokue
2. Asociación de Productores Agrícolas de Concepción APAC	2. Asociación Nacional de Productores Agrícolas (ANAPA)	2. Asociación OCKM
3. Asociación Kuña Aty Santo Domingo	3. Comité 20 de Septiembre	3. Comité 29 de Septiembre
4. CEPROHOR	4. Coordinadora de Productores Agroecológicos de Tavai (COPAT)	4. Comité Cordillerana
5. Organización Zonal de Agricultores Ecológicos (OZAE)	5. Comité 30 de abril	5. Comité de Mujeres Unidas
6. Cooperativa Virgen de La Aparecida	6. Comité de Feriantes Joaju	6. Comité de Productores 24 de Mayo
7. Cooperativa Camby Poti	7. Comité de Feriantes Nuestra Señora de la Asunción	7. Comité de Productores/as Cañadita
8. Cooperativa COCANOR LTDA.	8. Comité de Mujeres de Mboiry	8. Comité Joaju Pyahu
9. Cooperativa INTEGRAL DEL NORTE LTDA.	9. Comité de Mujeres Kuña Aty Tembiapo Porave Rekavo	9. Comité San Luís
10. Comité 15 de Mayo	10. Comité de Mujeres Kuña Katupyry	10. Comité San Miguel
11. Comité Cerro Memby (OCN)	11. Comité de Mujeres Productoras Pyapy Joaju	11. Comité San Ramón
12. Comité Damas Sta. Librada	12. Comité de Productores Bonanza	12. Comité Sol Naciente

Horqueta	Tavai	Yhu
13. Comité de Mujeres 1° de Mayo	13. Comité de Productores/as Cerro Poty	
14. Comité de Mujeres Santa Rita	14. Comité de Productores/as Sol Naciente	
15. Comité Rosa Mística	15. Comité Kuña Tekové	
16. Comité Santa Rosa Ykua hovy	16. Comité Mujeres Unidas de Caazapamí	
17. Comité Sta. Rosa	17. Comité Pyapy Mbarate	
	18. Comité San Antonio	
	19. Comité San Lorenzo	
	20. Comité San Roque	
	21. Comité Santo Domingo	
	22. Comité Tekojoja	
	23. Comité Yvyhati	

Fuente. Elaboración propia en base a registros de los talleres y cuestionario básico organizativo

C) Diagnóstico de la capacidad de oferta potencial de productos agropecuarios para alimentos

Las organizaciones han identificado varios rubros potenciales que pueden vender al Estado, en el marco de la implementación de las compras públicas de la Agricultura Familiar para la alimentación escolar, sean estos rubros agrícolas, horti-frutícolas, pecuarios y sus derivados, como también productos artesanales.

Se resalta que durante los talleres, líderes y lideresas de 39 organizaciones de la AF, tuvieron la oportunidad de reflexionar y debatir sobre cuáles podrían ser estos rubros, en base a las fortalezas y limitaciones que tienen, como también a sus requerimientos. Igualmente los resultados arrojados de este análisis participativo, se complementan con la información brindada por las organizaciones en el cuestionario básico organizativo.

C1) Principales rubros agrícolas producidos en los distritos seleccionados para el estudio

Fueron identificados 9 rubros agrícolas, de los cuales el sésamo, el maíz, la mandioca y el poroto son los que se repiten en los tres distritos; en Horqueta además de éstos se identificaron, el feijao, el poroto manteca y el maní; mientras que en Tavai se mencionó la habilla, y el maní; finalmente un rubro diferenciador que solamente se identificó en Yhú fue el maíz loco. Esta identificación se realizó en forma participativa entre los referentes de las diferentes organizaciones que participaron del taller, analizando las fortalezas, debilidades y condicionamientos de los rubros.

En el siguiente esquema se observa el listado de los rubros agrícolas identificados durante “**los talleres**” por líderes y lideresas de las organizaciones, como rubros

potenciales a ofrecer al Estado para la alimentación escolar en el marco de las compras públicas de la AF.

Esquema N° 11. Oferta potencial de rubros agrícolas en la zona del Estudio



Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de organizaciones y técnicos/as

Con respecto al “**número de organizaciones productoras**” de los rubros agrícolas identificados: el maíz, la mandioca y el poroto siguen siendo los rubros mayoritarios. En el caso de Horqueta el 36% de las organizaciones participantes del taller identificaron el maíz como rubro potencial, el 27% mencionaron la mandioca y en igual porcentaje el poroto. En Tavaí el 32 % de las organizaciones participantes del taller identificaron el poroto, el 26% mencionaron el maíz y el 11% la mandioca. En Yhu el 44% identificaron el poroto como rubro potencial para vender al Estado, el 33% dijeron mandioca y en igual proporción mencionaron al maíz. El sésamo constituye el cuarto rubro identificado como potencial en las tres zonas, en un 27% en Horqueta y 11% en Tavaí e Yhu. Los demás valores de los rubros diferenciales de cada zona se pueden apreciar en los siguientes cuadro y gráfico respectivamente.

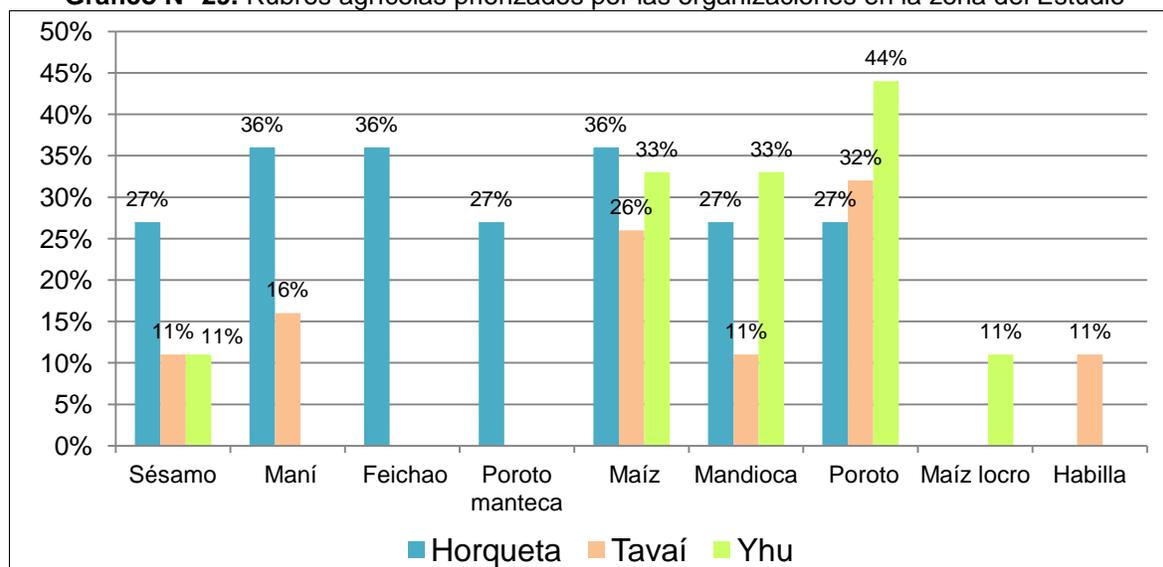
Cuadro N° 60. Oferta potencial de rubros agrícolas en la zona del Estudio según organizaciones participantes en los talleres

Rubros	Horqueta	%	Tavaí	%	Yhu	%	Total general	%
N° de organizaciones participantes de los talleres	11	100%	19	100%	9	100%	39	100%
Maíz	4	36%	5	26%	3	33%	12	31%
Mandioca	3	27%	2	11%	3	33%	8	21%

Rubros	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Poroto	3	27%	6	32%	4	44%	13	33%
Sésamo	3	27%	2	11%	1	11%	6	15%
Maní	4	36%	3	16%	0	0%	7	18%
Habilla		0%	2	11%	0	0%	2	5%
Feijao	4	36%		0%	0	0%	4	10%
Poroto Manteca	3	27%		0%	0	0%	3	8%
Maíz Locro		0%		0%	1	11%	1	3%

Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de organizaciones y técnicos/as

Gráfico N° 29. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en la zona del Estudio



Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de organizaciones y técnicos/as

Tomando de referencia el **“cuestionario básico organizativo”** completado por 44 Organizaciones de AF, hay similitud en cuanto a los rubros identificados como productos potenciales. En el siguiente cuadro se presenta el resumen de los rubros según número de organizaciones que completaron el cuestionario.

Cuadro N° 61. Oferta potencial de rubros agrícolas en la zona del Estudio según organizaciones que completaron el cuestionario básico organizativo

Rubros	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
N° de organizaciones que completaron el cuestionario	13	100%	20	100%	11	100%	44	100%
Maíz	9	69%	16	80%	10	91%	35	80%
Mandioca	11	85%	8	40%	10	91%	29	66%
Poroto	7	54%	11	55%	8	73%	26	59%
Sésamo	9	69%	2	10%	5	45%	16	36%
Maní	3	23%	8	40%	7	64%	18	41%
Habilla		0%	7	44%	2	18%	9	20%
Feichao	6	46%	0	0%		0%	6	14%

Rubros	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Batata	1	8%	1	6%	1	9%	3	7%
Poroto Manteca	2	15%	0	0%		0%	2	5%
Maíz Locro		0%		0%	2	18%	2	5%

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo completado por las organizaciones

El cuestionario básico organizativo relevó información sobre superficie y rendimientos de los rubros identificados, que pueden ser referenciales; los cuales se describen a continuación:

- Maíz chipa:** en Horqueta 9 organizaciones de las que completaron el formulario son productoras de maíz y cultivan 89 Has con un rendimiento promedio de 1.201 Kg/Ha, que alcanza una producción estimada de 94.820 Kg. En Tavai sin embargo 16 organizaciones de las que completaron el formulario son productoras de maíz, con 641 Has de cultivos y el rendimiento promedio está en 1.663 Kg/Ha, que se traduce en una producción estimada de 1.087.500 Kg. En el caso de Yhu los resultados arrojan que 10 organizaciones producen el maíz chipa, cultivan 282 Has, con un rendimiento promedio de 1.697 Kg/Ha, cuya producción estimada es de unos 466.100 Kg. Estas cifras pueden indicar que en los distritos de Tavai e Yhú, la producción de este rubro por parte de la AF está más cerca a la producción de gran escala (agricultura mecanizada); y por ende de los principales mercados de cereales, donde también ellos participan.

Cuadro N° 62. Producción de Maíz Chipá en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que producen Maíz	9	16	10	35
Superficie cultivada (Has)	89	641	282	1.011
Promedio de Maíz (Rendimiento: Kg/Ha)	1.201	1.663	1.697	1.587
Producción total estimada (Kg)	94.980	1.087.500	466.100	1.648.580

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

- Maíz locro:** las organizaciones de Horqueta y Tavai no mencionaron este rubro. En el caso de Yhú los resultados arrojan que en 2 organizaciones se produce el maíz locro, cultivando 84 Has, con un rendimiento promedio de 2.750 Kg/Ha, cuya producción estimada es de unos 240.000 Kg. Esta situación posiblemente responde a que estas organizaciones producen para un nicho de mercado bien definido que existe en la zona.

Cuadro N° 63. Producción de Maíz Locro en la zona del Estudio

Items	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que producen Maíz Locro	2	2
Superficie cultivada (Has)	84	84

Items	Yhu	Total general
Promedio de Maíz Locro (Rendimiento: Kg/Ha)	2.750	2.750
Producción total estimada (Kg)	240.000	240.000

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

- Mandioca:** en Horqueta, 11 de las 13 organizaciones que completaron el cuestionario básico organizativo producen dicho rubro, y cultivan 221 Has con un rendimiento promedio de 17.441 Kg/Ha, alcanzando una producción estimada de 4.717.000 Kg. En Tavai 8 organizaciones que completaron el cuestionario son productoras de mandioca, con 361 Has de cultivos y el rendimiento promedio está en 16.500 Kg/Ha, y con una producción estimada de 8.477.750 Kg. En el caso de Yhu, 10 organizaciones producen mandioca, cultivando 334 Has, con un rendimiento promedio de 16.550 Kg/Ha, y una producción estimada es de unos 6.184.000 Kg. La importancia del cultivo de la mandioca en Tavai y en Yhú posiblemente responde a que se encuentran en la zona de influencia de las agroindustrias, donde pueden comercializar el rubro.

Cuadro N° 64. Producción de Mandioca en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que producen Mandioca	11	8	10	29
Superficie cultivada (Has)	221	361	334	916
Promedio de Mandioca (Rendimiento: Kg/Ha)	17.441	16.500	16.550	16.832
Producción total estimada (Kg)	4.717.000	8.477.750	6.184.000	19.378.750

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

- Poroto:** es uno de los rubros más importantes para la alimentación de las familias en el sector rural; el comportamiento productivo es como sigue: en el distrito de Horqueta de las 13 organizaciones que completaron el formulario, 7 mencionaron que producen este rubro, con una superficie de 54 Has; el rendimiento promedio es de apenas 757 Kg/Ha y la producción total estimada es de 42.930 Kg. En Tavai el poroto es cultivado por 11 organizaciones, y cuentan con 126 Has, donde el rendimiento promedio alcanza 1.112 Kg/Ha, y la producción total estimada llega a 145.821 Kg. En Yhu 8 organizaciones producen poroto; cultivan 61 Has y el rendimiento promedio es de 1050 Kg/Ha, y la producción total estimada es de 59.200 Kg. La preeminencia del rubro en el caso de Tavai posiblemente se debe a que toda la población tiene al poroto como uno de los productos más consumidos por las familias campesinas, además de contar con un mercado para la comercialización.

Cuadro N° 65. Producción de Poroto en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que producen Poroto	7	11	8	26
Superficie cultivada (Has)	54	126	61	242
Promedio de Poroto (Rendimiento: Kg/Ha)	757	1.112	1.050	1.007
Producción total estimada (Kg)	42.930	145.821	59.200	247.951

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

- Maní:** en Horqueta, 3 organizaciones que completaron el cuestionario producen dicho rubro, cultivando 5 Has con un rendimiento promedio de 1.200 Kg/Ha, que alcanza una producción global estimada de 7.250 Kg. En Tavai cultivan 8 organizaciones, con un total de 46 Has, un rendimiento promedio de 888 Kg/Ha, y una producción global estimada de 39.333 Kg. En el caso de Yhu 7 organizaciones producen maní, cultivando 35 Has, con un rendimiento promedio de 979 Kg/Ha, y una producción global estimada de 34.000 Kg. La importancia del cultivo del maní en los tres distritos no es significativo si se mira desde la perspectiva del volumen para el mercado, sin embargo al considerar que es un rubro netamente de consumo familiar, se vuelve estratégicamente importante atendiendo a que se mantiene la tradición de producir y disponer de uno de los rubros de alimento muy valorado por las familias y que más adelante puede ser requerido en la alimentación escolar.

Cuadro N° 66. Producción de Maní en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que producen Maní	3	8	7	18
Superficie cultivada (Has)	5	46	35	87
Promedio de Maní (Rendimiento: Kg/Ha)	1.200	888	979	962
Producción total estimada (Kg)	7.250	39.333	34.000	80.583

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

- Feichao:** en Horqueta 6 organizaciones de las que completaron el cuestionario cultivan el rubro, y cuentan con 98 Has, el rendimiento promedio es de 717 Kg/Ha y la producción global estimada es de 69.280 Kg. En los otros dos distritos no se registró el cultivo este, rubro aunque en los menús ha sido mencionado al feijao con arroz como una de las alternativas de almuerzo escolar. En Horqueta posiblemente la influencia que ejerce el Brasil y por pertenecer a un departamento fronterizo, ingresan compradores brasileños en busca del producto hasta el mismo distrito.

Cuadro N° 67. Producción de Feijao en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Total general
N° de Organizaciones que cultivan Feichao	6	6
Superficie cultivada (Has)	98	98
Promedio de Feijao (Rendimiento: Kg/Ha)	717	717
Producción total estimada (Kg)	69.280	69.280

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

- **Poroto manteca:** se da solamente en el distrito de Horqueta, donde 2 de las organizaciones que completaron el cuestionario mencionaron que cultivan 13 Has de dicho rubro, el promedio del rendimiento es de 917 Kg/Ha, y la producción global estimada es de 11.330 Kg. Es un rubro de consumo familiar por excelencia, además estas organizaciones comercializan el rubro en la feria local.

Cuadro N° 68. Producción de Poroto Manteca en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Total general
N° de Organizaciones que cultivan Manteca	2	2
Superficie cultivada (Has)	13	13
Promedio de Manteca (Rendimiento: Kg/Ha)	917	917
Producción total estimada (Kg)	11.330	11.330

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

- **Habilla:** es un rubro muypreciado por las familias campesinas; en Tavai 7 de las organizaciones que completaron el cuestionario mencionaron que cuentan con 67 Has de habilla, el rendimiento promedio es de 1.233 Kg/Ha, y la producción global estimada es de 76.500 Kg. En Yhú, en cambio solamente dos (2) de las organizaciones declararon en el cuestionario que cultivan cuatro (4) Has, siendo el rendimiento promedio de 900 Kg/Ha, y una producción global estimada de 3.400 Kg. Este rubro es preferentemente de consumo familiar, y el mercado es generalmente local.

Cuadro N° 69. Producción de Habilla en la zona del Estudio

Items	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que producen Habilla	7	2	9
Superficie cultivada (Has)	67	4	71
Promedio de Habilla (Rendimiento: Kg/Ha)	1.233	900	1.150
Producción total estimada (Kg)	76.500	3.400	79.900

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

En el caso de una organización proveniente del distrito de Horqueta, mencionó en el cuestionario que cultivaba **legumbres** citando que esta categoría abarcaba el feijao, el poroto, el poroto manteca y la habilla, con una superficie de 12 Has, un rendimiento promedio de 1.000 Kg/ha, y una producción global estimada de 12.000 Kg; las cifras fueron generales, sin completar por especie, por lo cual estos datos no pudieron sumarse en los cuadros anteriores. Las legumbres son rubros de consumo familiar preferentemente, aunque a veces también es de renta, el mercado es mayormente la feria local.

- **Sésamo:** es un rubro que vino a sustituir al rubro de renta por excelencia de la AF, que por décadas ha sido el algodón. Es un rubro agroalimentario aunque no existe una cultura de consumo en el país, especialmente en la población de la rural. En Horqueta 9 organizaciones de las que completaron el formulario producen el rubro, cultivando 153 Has, el rendimiento promedio es de 616 Kg/Ha y la producción global estimada es de 82.311 Has. En Tavai existen 2 organizaciones que mencionaron el rubro en el cuestionario, y cultivan 14 Has., con un rendimiento promedio de 750 Kg/Ha y una producción global estimada de 10.800 Kg. En Yhú cinco (5) organizaciones mencionaron al cultivo, produce unas 31 Has, con un rendimiento promedio de 843 Kg/Ha y una producción total estimada de 27.600 Kg. Como se mencionó anteriormente el sésamo es un rubro que posee muchas propiedades nutritivas, aunque en nuestro país este es un rubro de renta por excelencia y el mercado principal es internacional.

El sésamo podría constituirse en un componente importante para la alimentación escolar, por ejemplo ingrediente principal de las barras de cereales y panificados. Sin embargo, para la toma de decisiones sobre los potenciales rubros con alto valor nutritivo, I INAN debe constituirse en una de las instancias principales de consulta.

Cuadro N° 70. Producción de Sésamo en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que producen Sésamo	9	2	5	16
Superficie cultivada (Has)	153	14	31	198
Promedio de Sésamo (Rendimiento: Kg/Ha)	616	750	843	733
Producción total estimada (Kg)	82.311	10.800	27.600	120.711

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones.

- **Batata:** igualmente es un rubro tradicional de la AF, y es uno de los complementos sólidos de la alimentación en ciertos periodos de carencia, especialmente reemplazando en algunos periodos a la mandioca en la mesa familiar. En Horqueta solamente 1 organización declaró en el cuestionario que cultiva el rubro, con una superficie cultivada de apenas 10 Has, con rendimiento promedio de 15.000 Kg/Ha, y la producción global estimada de 150.000 Kg. En

Tavai, también hubo 1 sola organización, con 10 Has en total, pero no registró datos de producción o productividad. En Yhu también 1 sola organización con 6 Has, con un rendimiento promedio de 10.000 Kg/Ha, y una producción global estimada de 60.000 Kg.

Cuadro N° 71. Producción de Batata en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai ⁵⁹	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que cultivan batata	1	1	1	3
Superficie cultivada (Has)	10	10	6	26
Promedio de Batata (Rendimiento: Kg/Ha)	15.000	-	10.000	12.500
Producción total estimada (Kg)	150.000	-	60.000	210.000

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

Comparando las cantidades de organizaciones que identificaron los rubros potenciales en los tres distritos tanto en los **talleres**, como también con el **cuestionario básico organizativo**, se tiene el siguiente cuadro:

⁵⁹ La organización de Tavai no completó la información relacionada a rendimiento promedio, por lo cual tampoco pudo determinarse la producción total estimada de batata para dicha zona.

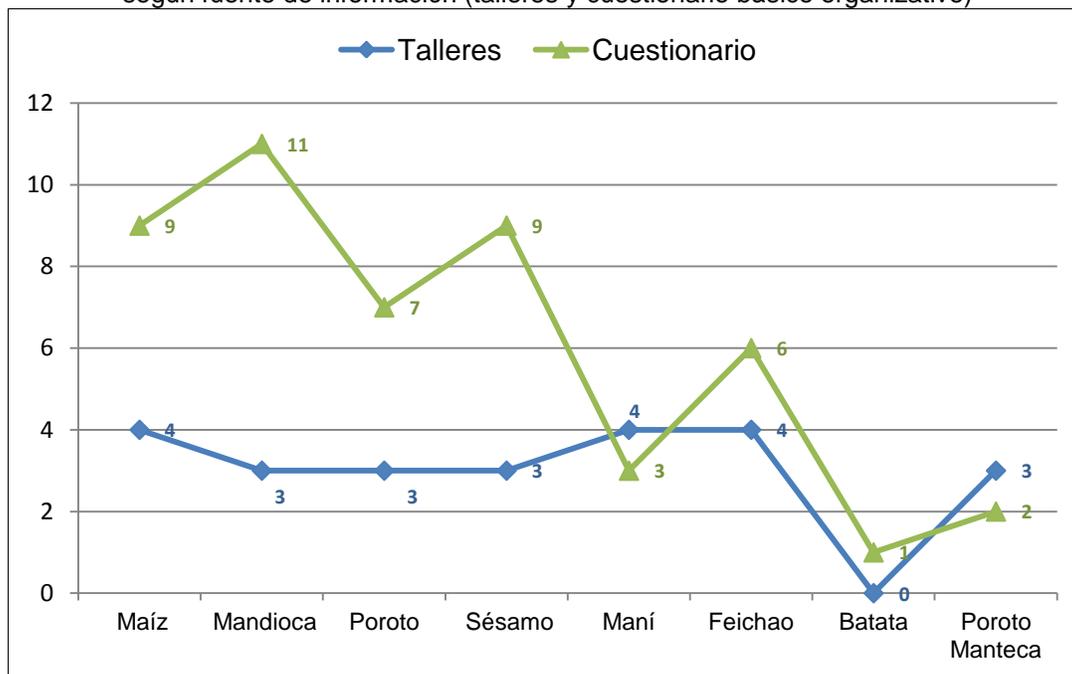
Cuadro N° 72. Comparación de rubros agrícolas identificados por las organizaciones como rubros potenciales para ofrecer al Estado para la merienda escolar según fuente de información

RUBROS AGRÍCOLAS	HORQUETA					TAVAI					YHU				
	Talleres		Cuestionario		Variación en %	Talleres		Cuestionario		Variación en %	Talleres		Cuestionario		Variación en %
	N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%	
Total de organizaciones participantes	11	100%	13	100%		19	100%	20	100%		9	100%	11	100%	
1. Maíz	4	36%	9	69%	33%	5	26%	16	80%	54%	3	33%	10	91%	58%
2. Mandioca	3	27%	11	85%	57%	2	11%	8	40%	29%	3	33%	10	91%	58%
3. Poroto	3	27%	7	54%	27%	6	32%	11	55%	23%	4	44%	8	73%	28%
4. Sésamo	3	27%	9	69%	42%	2	11%	2	10%	-1%	1	11%	5	45%	34%
5. Maní	4	36%	3	23%	-13%	3	16%	8	40%	24%	0	0%	7	64%	64%
6. Habilla		0%		0%	0%	2	11%	7	44%	33%	0	0%	2	18%	18%
7. Feijao	4	36%	6	46%	10%		0%		0%	0%	0	0%		0%	0%
8. Batata	0	0%	1	8%	8%		0%	1	6%	6%	0	0%	1	9%	9%
9. Poroto Manteca	3	27%	2	15%	-12%		0%		0%	0%	0	0%		0%	0%
10. Maíz Locro		0%		0%	0%		0%		0%	0%	1	11%	2	18%	7%

Fuente. Elaboración propia en base a resultados de talleres y cuestionario básico organizativo.

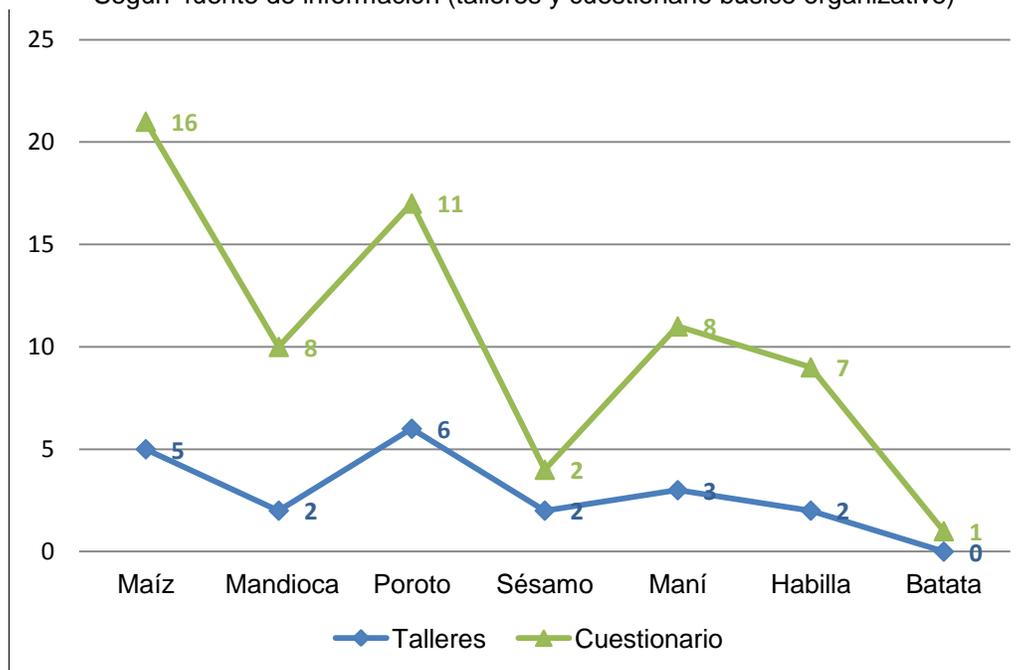
El análisis del cuadro anterior permite realizar los siguientes gráficos:

Gráfico N° 30. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



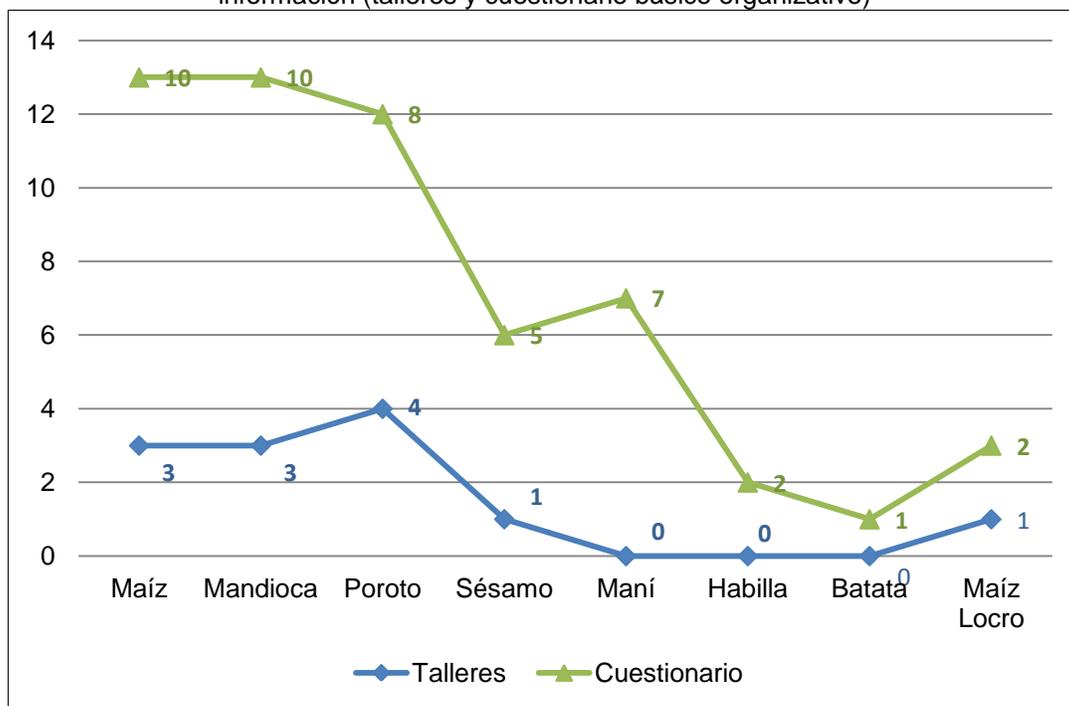
Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Gráfico N° 31. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en Tavai Según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Gráfico N° 32. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en Yhu según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo



Taller de diagnóstico con Organizaciones de la AF del distrito de Horqueta

C2) Principales rubros horti-frutícolas producidos los distritos seleccionados para el Estudio

Una diversidad de “*rubros hortícolas*” fueron identificados en los talleres; de los cuales algunas de las organizaciones no colocaron especies, sino hablaron de “*verduras en general*”; por otro lado se mencionaron 11 rubros entre los tres distritos pero en forma poco relevante, destacándose principalmente el **tomate** como rubro potencial que se repite en las tres zonas, y la **cebolla** para el distrito Yhu. Los valores para los demás rubros son irrelevantes, y pueden observarse en el cuadro siguiente. Esta identificación se realizó en forma participativa entre los referentes de las diferentes organizaciones que participaron del taller, analizando las fortalezas, debilidades y condicionamientos de los rubros, y se puede resaltar que los requerimientos de riego, infraestructura, y otras limitaciones que caracterizan a la AF son determinantes para que la producción hortícola no se considere como una de las más importantes a ser ofrecida al estado.

Cuadro N°73. Oferta potencial de rubros hortícolas en la zona del Estudio según organizaciones participantes en los talleres

Rubros	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Total de organizaciones participantes de los talleres	11	100%	19	100%	9	100%	39	100%
Verduras en General	3	27%	2	11%	0	0%	5	13%
Tomate	1	9%	2	11%	3	33%	6	15%
Locote	1	9%	0	0%	1	11%	2	5%
Cebolla	0	0%	0	0%	2	22%	2	5%
Lechuga	0	0%	2	11%	0	0%	2	5%
Zanahoria	0	0%	2	11%	0	0%	2	5%
Repollo	0	0%	1	5%	0	0%	1	3%
Calabaza	1	9%	0	0%	0	0%	1	3%
Zapallo	1	9%	0	0%	0	0%	1	3%
Perejil	0	0%	2	11%	0	0%	2	5%
Cebollita	0	0%	1	5%	0	0%	1	3%
Ajo	0	0%	1	5%	0	0%	1	3%

Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de organizaciones y técnicos/as

Analizando la información obtenida con los cuestionarios, los resultados también son similares. Una proporción mayor de organizaciones mencionan que tienen “huertas” lo cual significa que podrían ofrecer una diversidad de rubros, pero sin especificar las especies. También el tomate y la cebolla aparecen como los rubros más relevantes, seguido del pimiento/locote. Aún así se destaca que los valores son bajos.

Cuadro N° 74. Oferta potencial de rubros hortícolas en la zona del Estudio según cuestionario básico organizativo

Rubros	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Total organizaciones completaron cuestionario de que el	14	100%	20	100%	11	100%	45	100%
Huerta	4	29%	5	25%	1	9%	10	22%
Tomate	1	7%	0	0%	7	64%	8	18%
Locote	2	14%	0	0%	4	36%	6	13%
Cebolla	0	0%	0	0%	8	73%	8	18%
Lechuga	0	0%	0	0%	3	27%	3	7%
Zapallo	3	21%	0	0%	0	0%	3	7%
Rabanito	0	0%	0	0%	1	9%	1	2%

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo.

Seguidamente se presentan los datos de producción de las organizaciones que mencionaron que pueden ofrecer rubros hortícolas:

- **Huertas:** Diez (10) Organizaciones de la AF han mencionado que cuentan con huertas, de las cuales en Horqueta fueron cuatro (4) las que mencionaron disponer de una superficie total de 3.510 m² de superficie; en el caso de Tavai hubo 5 organizaciones que disponen de huertas, donde la superficie cultivada es de 45.000 m² y finalmente en Yhu, solamente una organización mencionó contar con huertas, con apenas 250 m², indicando que es más bien para consumo familiar.
- **Zapallo:** tres (3) Organizaciones de Horqueta declararon ser productoras de zapallo, pero solo una mencionó los datos de producción, los cuales son 14 Has de cultivo, con un rendimiento promedio de 1.250 Kg/Ha, y una producción global estimada de 13.500 Kg.
- **Tomate:** en Horqueta una organización mencionó que cultiva el rubro contando con 2.500 plantas, y no registrando rendimiento, ni producción global estimada; mientras que en Yhu, siete (7) son las organizaciones productoras de tomate, con 102.000 plantas, un rendimiento promedio de 5,21 Kg/planta, y una producción global estimada de 560.000 Kg.
- **Pimiento/Locote:** en Horqueta dos (2) organizaciones mencionaron que cultivan el rubro y que cuentan con 62.500 plantas, no registrando rendimientos ni la producción global estimada; en Yhu, cuatro (4) son las que declararon ser productoras de locote, con 75.000 plantas, un rendimiento promedio de cinco(5) Kg/planta, y una producción global estimada de 375.000 Kg.

- **Lechuga:** tres (3) organizaciones de Yhu mencionaron cultivar dicho rubro, contando con 3.100 plantas.
- **Rabanito:** una sola organización de Yhu mencionó el rubro, contando con ¼ de Has.
- **Cebolla:** es un rubro importante para la AF, principalmente para la zona de Yhu, donde ocho (8) organizaciones mencionaron que disponen de 89 Has, con un rendimiento promedio de 10.000 Kg/Ha, y una producción estimada es de 725.000 Kg. Su comercialización principalmente se lleva a cabo en el Mercado de Abasto de Asunción (DAMA).

Cuadro N° 75. Producción hortícola en la zona del Estudio

Ítems	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que cultivan huertas	4	5	1	10
Superficie cultivada (m2)	3.510,00	45.500,00	0,25	49.010,25
N° de Organizaciones que cultivan zapallo	3			3
Superficie cultivada (Has)	14			14
Promedio de Zapallo (Rendimiento: Kg/Ha) ⁶⁰	1.250			1.250
Producción total estimada (Kg)	13.500			13.500
N° de Organizaciones que cultivan tomate	1		7	8
Cantidad de plantas cultivadas	2.500		102.000	104.500
Promedio de tomate (Rendimiento: Kg/planta) ⁶¹			5,21	5,21
Producción total estimada (Kg)			560.000	560.000
N° de Organizaciones que cultivan pimiento/locote	2		4	6
Cantidad de plantas cultivadas	62.500		75.000	137.500
Promedio de Pimiento/locote (Rendimiento: Kg/planta) ⁶²			5	5
Producción total estimada (Kg)			375.000	375.000
N° de Organizaciones que cultivan lechuga			3	3
Cantidad de plantas cultivadas			3.100	3.100
Producción total estimada (n° de plantas)			3.100	3.100

⁶⁰ Zapallo: Solamente dos de las tres organizaciones que producen zapallo, brindaron información relacionadas a rendimiento y producción estimada

⁶¹ Tomate: La organización de Horqueta no menciona rendimiento y producción estimada.

⁶² Pimiento/ Locote: Las organizaciones de Horqueta no mencionan rendimiento y producción estimada.

Items	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que cultivan rabanito			1	1
Superficie cultivada (Has)			0,25	0,25
N° de Organizaciones que cultivan cebolla			8	8
Superficie cultivada (Has)			89	89
Promedio de cebolla (Rendimiento: Kg/Ha)			10.000	10.000
Producción total estimada (Kg)			725.000	725.000

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones.

Comparando las cantidades de organizaciones que identificaron los rubros potenciales en los tres distritos tanto en los **talleres**, como en el **cuestionario básico organizativo**, el obtiene el siguiente cuadro resumen:

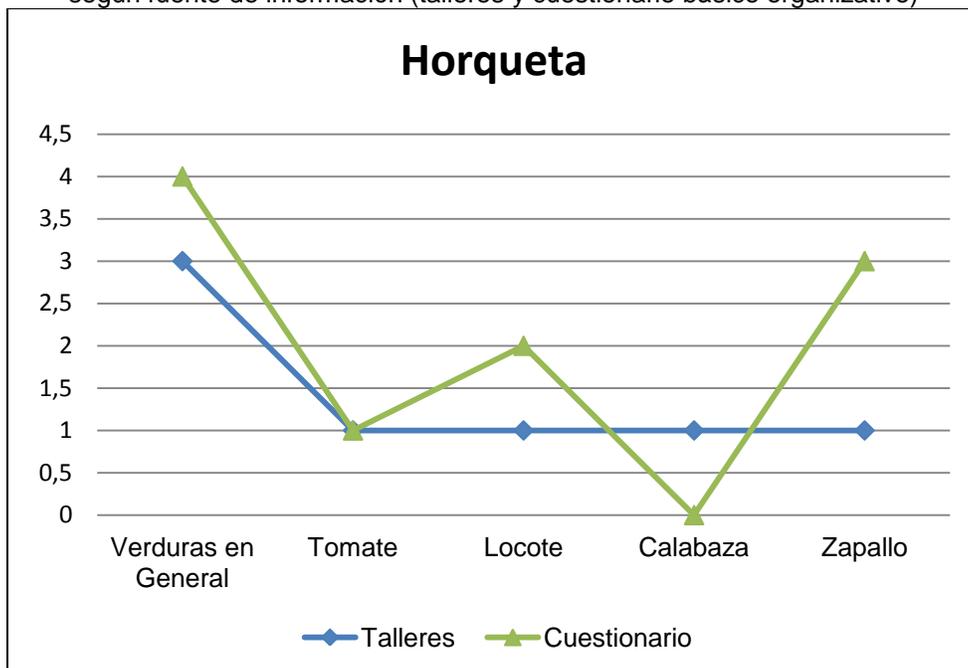
Cuadro N° 76. Comparación de rubros hortícolas identificados por las organizaciones como rubros potenciales para ofrecer al Estado para la merienda escolar según fuente de información

RUBROS HORTÍCOLAS	HORQUETA					TAVAI					YHU				
	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %
	N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%	
Total de organizaciones participantes	11	100%	14	100%		19	100%	20	100%		9	100%	11	100%	
Huertas / Verduras en General	3	27%	4	29%	2%	2	11%	5	25%	14%	0	0%	1	9%	9%
Tomate	1	9%	1	7%	-2%	2	11%	0	0%	-11%	3	33%	7	64%	30%
Locote	1	9%	2	14%	5%	0	0%	0	0%	0%	1	11%	4	36%	25%
Cebolla	0	0%	0	0%	0%	0	0%	0	0%	0%	2	22%	8	73%	51%
Lechuga	0	0%	0	0%	0%	2	11%	0	0%	-11%	0	0%	3	27%	27%
Zanahoria	0	0%	0	0%	0%	2	11%	0	0%	-11%	0	0%	0	0%	0%
Repollo	0	0%	0	0%	0%	1	5%	0	0%	-5%	0	0%	0	0%	0%
Calabaza	1	9%	0	0%	-9%	0	0%	0	0%	0%	0	0%	0	0%	0%
Zapallo	1	9%	3	21%	12%	0	0%	0	0%	0%	0	0%	3	27%	27%
Perejil	0	0%	0	0%	0%	2	11%	0	0%	-11%	0	0%	0	0%	0%
Cebollita	0	0%	0	0%	0%	1	5%	0	0%	-5%	0	0%	0	0%	0%
Ajo	0	0%	0	0%	0%	1	5%	0	0%	-5%	0	0%	0	0%	0%
Rabanito	0	0%	0	0%	0%	0	0%	0	0%	0%	0	0%	1	9%	9%

Fuente. Elaboración propia en base a resultados de talleres y cuestionario básico organizativo.

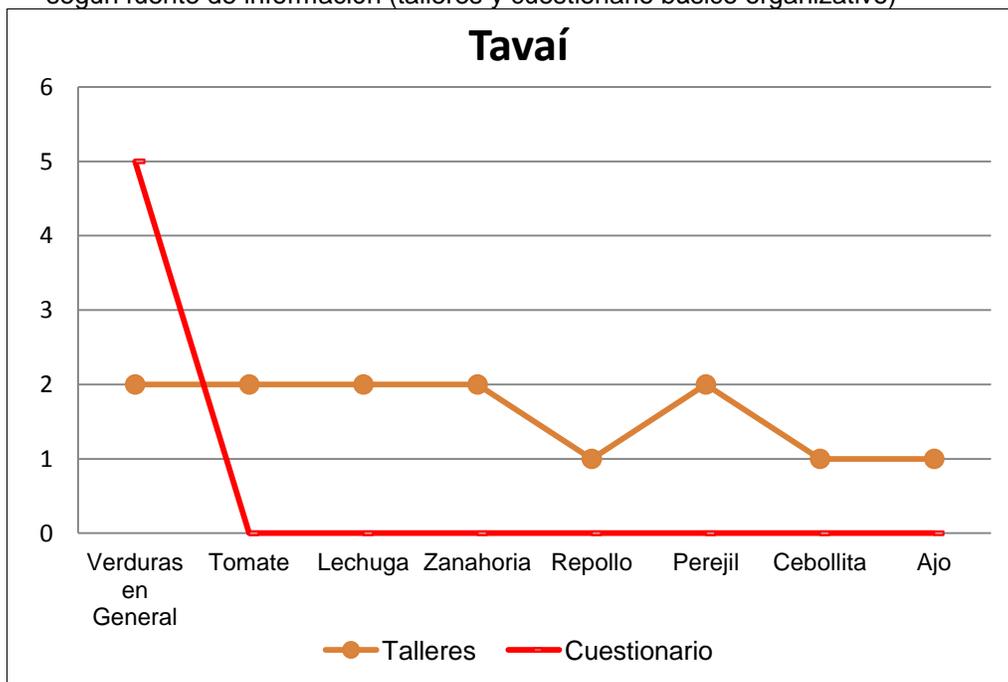
El análisis del cuadro anterior permite realizar los siguientes gráficos:

Gráfico N° 33. Rubros hortícolas priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



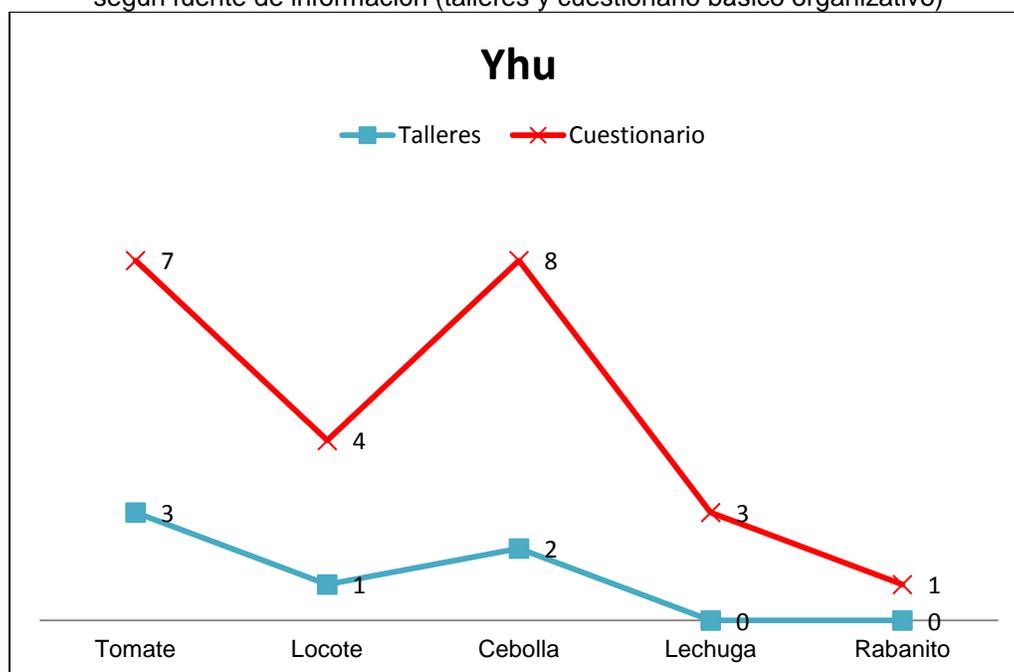
Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Gráfico N° 34. Rubros hortícolas priorizados por las organizaciones en Tavaí según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Gráfico N° 35. Rubros hortícolas priorizados por las organizaciones en Yhu según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Con respecto a los **“rubros frutícolas”**, en las tres zonas de estudio se identificaron 6 rubros y tres organizaciones de Horqueta hablaron de frutas de estación en general sin colocar las especies. Igualmente se destaca que los valores no son tan relevantes en cuanto a número de organizaciones, como se puede observar en el cuadro siguiente:

Cuadro N° 77. Oferta potencial de rubros frutícolas en la zona del Estudio según organizaciones participantes en los talleres

Rubros	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Total de organizaciones participantes de los talleres	11	100%	19	100%	9	100%	39	100%
Frutas de estación	3	27%	0	0%	0	0%	3	8%
Naranja	1	9%	3	16%	0	0%	4	10%
Pomelo	1	9%	0	0%	0	0%	1	3%
Sandía	1	9%	0	0%	0	0%	1	3%
Coco	1	9%	0	0%	0	0%	1	3%
Mburukuja	0	0%	2	11%	0	0%	2	5%
Banana	0	0%	0	0%	1	11%	1	3%

Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de organizaciones y técnicos/as

Entre las frutas mencionadas por más de una organización se destacan la **naranja** y el **mburukuja** en la zona de Tavai.

Tomando de referencia el cuestionario básico organizativo coinciden casi todos los rubros frutícolas con los identificados en el taller, a excepción del coco y la naranja. En el siguiente cuadro se pueden observar el número de organizaciones que indicaron producir los mencionados rubros.

Cuadro N° 78. Oferta potencial de rubros frutícolas en la zona del Estudio según cuestionario básico organizativo

Rubros	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Total de organizaciones que completaron el cuestionario	14	100%	20	100%	11	100%	45	100%
Frutas de estación	1	7%	1	5%	0	0%	2	4%
Pomelo	0	0%	1	5%	0	0%	1	2%
Sandía	2	14%	0	0%	0	0%	2	4%
Mburukuja	0	0%	2	10%	0	0%	2	4%
Banana	1	7%	0	0%	1	9%	2	4%
Piña	3	21%	0	0%	1	9%	4	9%

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo.

A continuación se presentan los datos de producción de estos rubros según la declaración de las organizaciones en el cuestionario básico organizativo:

- **Frutas de estación:** dos (2) organizaciones mencionaron cultivar “frutas”, de las cuales la de Horqueta no mencionó datos de producción, y la de Tavai, declaró ocho (8) Has cultivadas.
- **Pomelo:** Solamente en Tavai hubo 1 organización que cuenta con 2 Has.
- **Sandía:** 2 organizaciones de Horqueta cuentan con 40 Has de cultivo; se destaca este rubro en la zona norte del país como rubro de renta, y también de consumo familiar
- **Mburukuja:** es un rubro relativamente nuevo, que según el cuestionario básico organizativo solamente 2 organizaciones registraron en la zona de Tavai; declarando disponer de 8 Has de cultivo, con un rendimiento promedio de 2.500 Kg/Ha, y una producción estimada de 110.000 Kg. Sin embargo en los talleres y en los GF de Horqueta el rubro ha sido mencionado como un rubro alternativo de renta.
- **Banana:** dos (2) organizaciones completaron que producen el rubro, una en Horqueta y otra en Yhu; contando con 2 y 1 Has de cultivo respectivamente.
- **Piña:** tres organizaciones de la zona de Horqueta cuentan con 50 Has de cultivo, con un rendimiento promedio de 10.667 Kg. y una producción estimada global de

505.000 Kg. Este rubro es un rubro de renta importante para la zona, y cuenta con mercado nacional e internacional, exportándose al mercado de Buenos Aires.

Cuadro N° 79. Producción frutícola en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general
N° de Organizaciones que cultivan frutales	1	1		2
Superficie cultivada (Has) ⁶³		8		8
N° de Organizaciones que cultivan mburucuja		2		2
Superficie cultivada (Has)		35		35
Promedio de mburucuja (Rendimiento: Kg/Ha)		2.500		2.500
Producción total estimada (Kg)		110.000		110.000
N° de Organizaciones que cultivan sandía	2			2
Superficie cultivada (Has)	40			40
N° de Organizaciones que cultivan piña	3			3
Superficie cultivada (Has)	50			50
Promedio de piña (Rendimiento: Kg/Ha)	10.667			10.667
Producción total estimada (Kg)	505.000			505.000
N° de Organizaciones que cultivan banana	1		1	2
Superficie cultivada (Has)	2		1	3
N° de Organizaciones que cultivan pomelo		1		1
Superficie cultivada (Has)		2		2

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones.

Comparando las cantidades de organizaciones que identificaron los potenciales rubros en los tres distritos tanto en los **talleres**, como también con el **cuestionario básico organizativo**, se tiene el siguiente cuadro:

⁶³ **Frutales:** La organización de Horqueta menciona que cultivan cítricos pero no completaron datos de producción

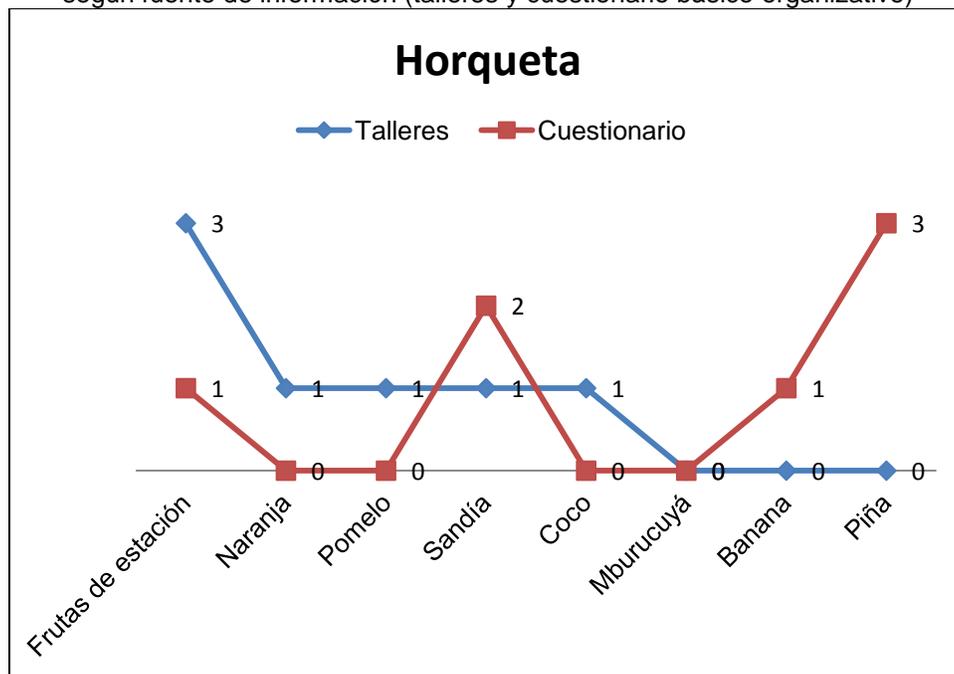
Cuadro N° 80. Comparación de rubros frutícolas identificados por las organizaciones como rubros potenciales para ofrecer al Estado para la merienda escolar según fuente de información

RUBROS HORTÍCOLAS	HORQUETA					TAVAI					YHU				
	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %
	N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%	
Total de organizaciones participantes	11	100%	14	100%		19	100%	20	100%		9	100%	11	100%	
Frutas de estación	3	27%	1	7%	-20%	0	0%	1	5%	5%	0	0%	0	0%	0%
Naranja	1	9%	0	0%	-9%	3	16%	0	0%	-16%	0	0%	0	0%	0%
Pomelo	1	9%	0	0%	-9%	0	0%	1	5%	5%	0	0%	0	0%	0%
Sandía	1	9%	2	14%	5%	0	0%	0	0%	0%	0	0%	0	0%	0%
Coco	1	9%	0	0%	-9%	0	0%	0	0%	0%	0	0%	0	0%	0%
Mburukuja	0	0%	0	0%	0%	2	11%	2	10%	-1%	0	0%	0	0%	0%
Banana	0	0%	1	7%	7%	0	0%	0	0%	0%	1	11%	1	9%	-2%
Piña	0	0%	3	21%	21%	0	0%	0	0%	0%	0	0%	1	9%	9%

Fuente. Elaboración propia en base a resultados de talleres y cuestionario básico organizativo.

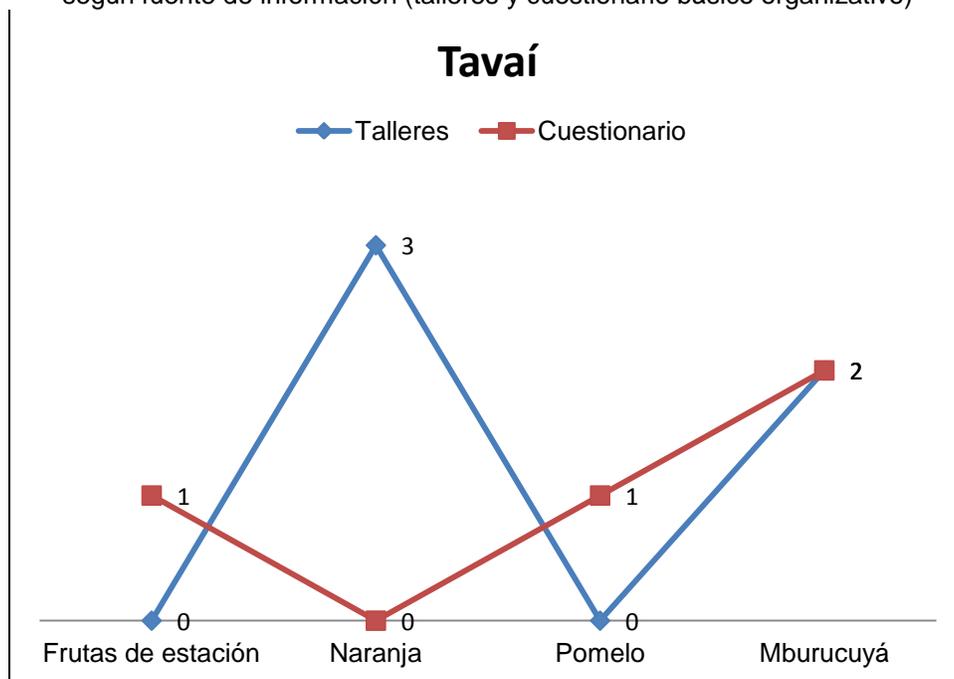
El análisis del cuadro anterior permite realizar los siguientes gráficos:

Gráfico N° 36. Rubros frutícolas priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



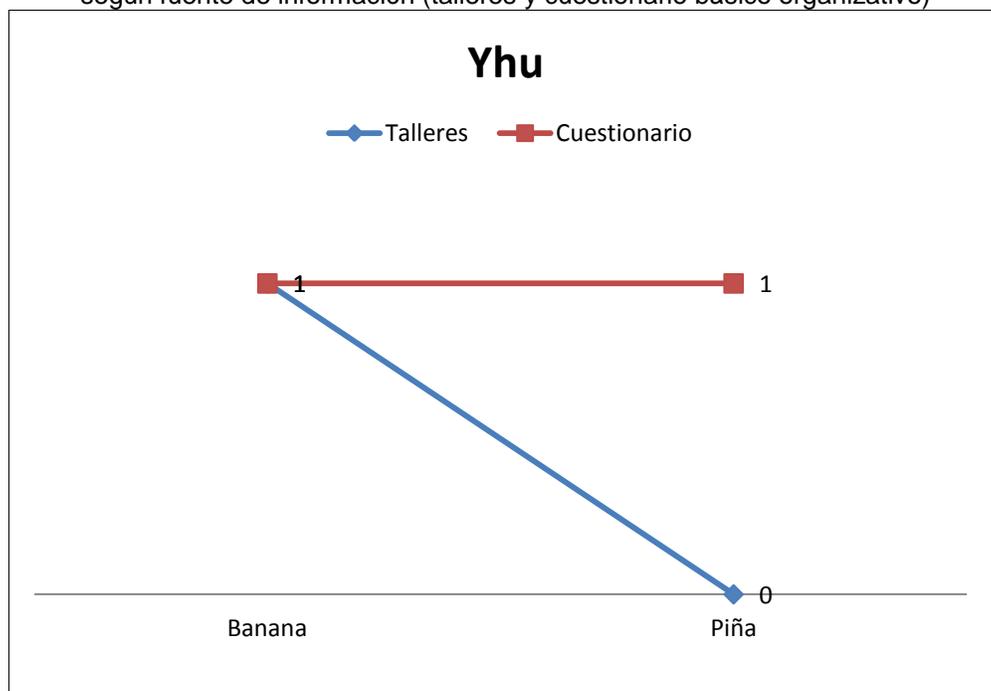
Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Gráfico N° 37. Rubros frutícolas priorizados por las organizaciones en Tavaí según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Gráfico N° 38. Rubros frutícolas priorizados por las organizaciones en Yhu según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

C3) Principales rubros pecuarios producidos en los distritos seleccionados para el Estudio

Seis rubros pecuarios y sus derivados fueron identificados en los talleres: huevo, leche, pollo, carne, queso y miel de abeja, en las zonas de Horqueta y Tavai; en el caso de Yhu, los referentes de organizaciones priorizaron otros rubros potenciales, como los agrícolas y fruti-hortícolas.

Cuadro N° 81. Oferta potencial de rubros pecuarios y sus derivados en la zona del Estudio según organizaciones participantes en los talleres

Rubros pecuarios y derivados	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Total de organizaciones participantes del taller	11	100%	19	100%	9	100%	39	100%
Huevo	2	18%	1	5%	0	0%	3	8%
Leche	2	18%	2	11%	0	0%	4	10%
Aves	1	9%	1	5%	0	0%	2	5%
Carne	1	9%	1	5%	0	0%	2	5%
Queso	1	9%	2	11%	0	0%	3	8%
Miel de abeja	0	0%	1	5%	0	0%	1	3%

Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de organizaciones y técnicos/as

Al analizar el cuestionario básico organizativo completado por las organizaciones el único rubro que coincide en los tres distritos es la leche; la cría de aves y cerdos fueron mencionados solo en Horqueta y Tavai; y en este último lugar una organización mencionó que se dedicaba a la cría de animales menores, sin especificar que tipo de animal, y también a la producción de miel de abeja.

Cuadro N° 82. Oferta potencial de rubros pecuarios y derivados en la zona del Estudio según cuestionario básico organizativo

Rubros pecuarios y derivados	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
Total de organizaciones que completaron el cuestionario	14	100%	20	100%	11	100%	45	100%
Leche	4	29%	3	15%	1	9%	8	18%
Aves	2	14%	3	15%	0	0%	5	11%
Cerdo	1	7%	4	20%	0	0%	5	11%
Animales menores	0	0%	1	5%	0	0%	1	2%
Miel de abeja	0	0%	1	5%	0	0%	1	2%

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones.

Seguidamente se presentan los datos de producción de estos rubros conforme a la declaración de las organizaciones en el cuestionario básico organizativo:

- **Leche:** en Horqueta cuatro (4) organizaciones declararon que producen leche, contando con 170 vacas; en Tavai cuatro (3) organizaciones con 23 vacas; mientras que en Yhu solamente una organización disponiendo de 40 vacas.
- **Aves:** dos (2) organizaciones en Horqueta mencionaron que se dedicaban a la cría de aves, contando con 200 aves; mientras que otras tres (3) organizaciones mencionaron hacerlo también en Tavai con un manejo de 2.310 aves.
- **Cerdos:** Una organización de la zona de Horqueta declaró que se dedica a la cría de cerdos, manejando 50 animales y produciendo 5.000 Kg de carne; en Tavai otras cuatro (4) organizaciones mencionaron lo mismo, manejando 260 cerdos en total y una producción de carne total de 8.220 Kg.
- **Animales menores:** Una organización de Tavai declaró que se dedica a la cría de animales menores, sin especificar qué tipo animal, pero si la cantidad que llegaba a 390 unidades.
- **Miel de abeja:** Una organización de Tavai declaró que produce 300 litros de miel de abeja al año.

Cuadro N°83. Producción pecuaria y derivados en la zona del Estudio

Items	Horqueta	Tavai	Yhú	Total general
N° de Organizaciones que producen leche	4	3	1	8
N° de Vacas ⁶⁴	170	23	40	233
N° de Organizaciones que crían cerdos	1	4		5
N° de Cerdos	50	260		310
Producción de carne de cerdo (Kg) ⁶⁵	5.000	8.220		13.220
N° de Organizaciones que crían aves	2	3		5
N° de Aves ⁶⁶	200	2.110		2.310
N° de Organizaciones que crían animales menores		1		1
N° de animales menores		390		390
N° de Organizaciones que producen miel de abeja		1		1
Producción de miel (Lts)		300		300

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario completado por las organizaciones.

Analizando las cantidades de organizaciones que identificaron los rubros potenciales en los tres distritos tanto en los **talleres**, como también con el **cuestionario básico organizativo**, se tiene el siguiente cuadro:

⁶⁴ Vacas: Dos organizaciones (una de Horqueta y una de Tavai) no completaron datos de número de animales; las organizaciones no brindaron datos de producción o productividad de leche.

⁶⁵ Cerdos: Una organización de Tavai no completó datos de producción de carne de cerdo.

⁶⁶ Aves: Las organizaciones completaron datos de producción muy variables, no uniformes para que puedan globalizarse (n° de animales, carne de aves, huevos).

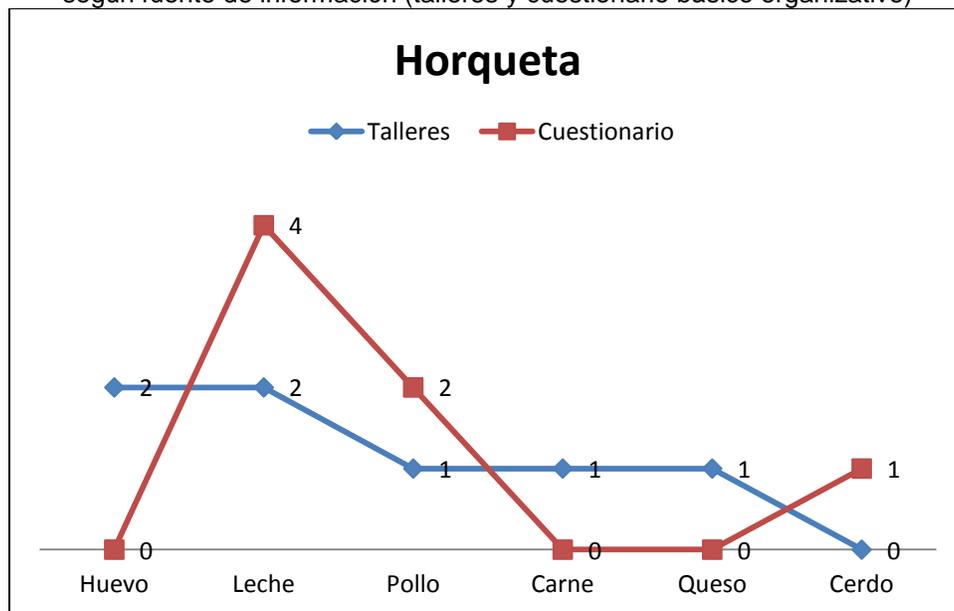
Cuadro N°84. Rubros pecuarios y derivados en los distritos según número de organizaciones y fuente de información (talleres y cuestionario)

RUBROS PECUARIOS Y DERIVADOS	HORQUETA					TAVAI					YHU				
	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %	Talleres		Cuestionario		Diferencia en %
	N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%		N° de org.	%	N° de org.	%	
Total de organizaciones participantes del taller	11	100%	14	100%		19	100%	20	100%		9	100%	11	100%	
Huevo	2	18%	0	0%	-18%	1	5%	0	0%	-5%	0	0%	0	0%	0%
Leche	2	18%	4	29%	10%	2	11%	3	15%	4%	0	0%	1	9%	9%
Pollo	1	9%	2	14%	5%	1	5%	3	15%	10%	0	0%	0	0%	0%
Carne	1	9%	0	0%	-9%	1	5%	0	0%	-5%	0	0%	0	0%	0%
Queso	1	9%	0	0%	-9%	2	11%	0	0%	-11%	0	0%	0	0%	0%
Miel de abeja	0	0%	0	0%	0%	1	5%	1	5%	0%	0	0%	0	0%	0%
Cerdo	0	0%	1	7%	7%	0	0%	4	20%	20%	0	0%	0	0%	0%
Animales menores	0	0%	0	0%	0%	0	0%	1	5%	5%	0	0%	0	0%	0%

Fuente. Elaboración propia en base a resultados de talleres y cuestionario básico organizativo.

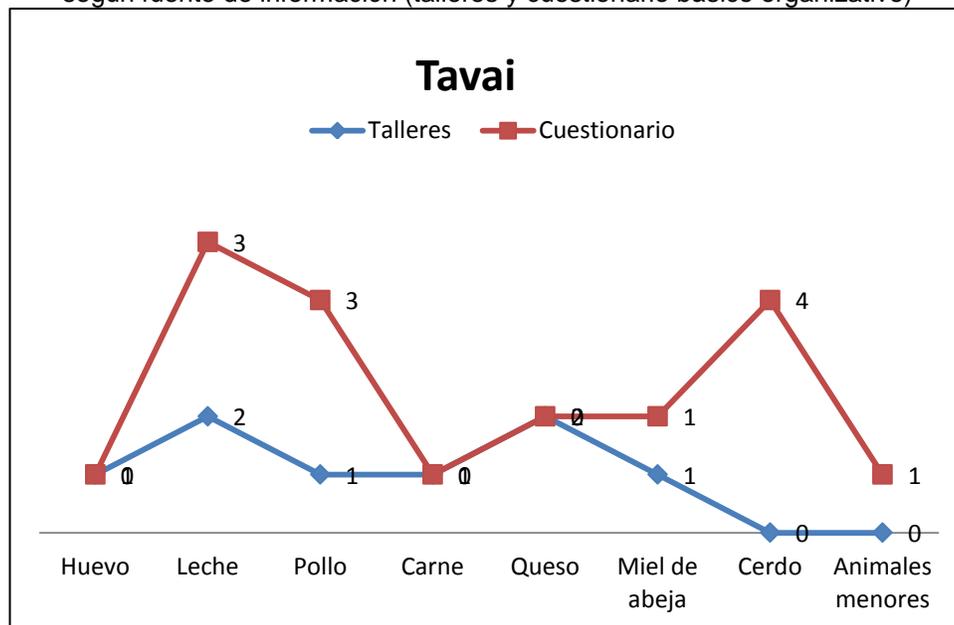
El análisis del cuadro anterior permite realizar los siguientes gráficos⁶⁷:

Gráfico N° 39. Rubros pecuarios priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

Gráfico N°40. Rubros pecuarios priorizados por las organizaciones en Tavai según fuente de información (talleres y cuestionario básico organizativo)



Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes y lideresas de la AF y técnicos/as, y cuestionario básico organizativo

⁶⁷ No se presenta el gráfico correspondiente a Yhú porque es un solo un rubro, y la figura no muestra con claridad esta situación.

C4) Calendario de disponibilidad de los productos

Seguidamente se presenta el calendario de disponibilidad de los productos agropecuarios, basado en el análisis realizado en los talleres participativos ⁶⁸ con líderes, y lideresas de las organizaciones de la Agricultura Familiar, que participaron del estudio.

Períodos de disponibilidad de rubros agrícolas, horti-frutícolas y pecuarios en la zona de Horqueta

RUBROS AGRÍCOLAS	RUBROS HORTIFRUTICOLAS	RUBROS PECUARIOS
Sésamo: febrero a abril	Naranja: abril a julio	Leche: setiembre a abril
Maní: enero a julio	Pomelo: junio a setiembre	Queso: setiembre a marzo
Feijão: marzo a julio	Sandía: setiembre a febrero	Pollo: todo el año
Poroto manteca: agosto a noviembre	Pimiento/locote: enero a marzo y julio a octubre	Huevo: todo el año
Maíz chipa: setiembre a abril	Tomate: julio a marzo	Carne: todo el año
Mandioca: febrero a noviembre	Piña: octubre a diciembre	
Zapallo: junio a noviembre	GENERICOS	
Calabaza: agosto a diciembre	Frutas: setiembre a julio	
Poroto: setiembre a abril	Verduras: abril a agosto	
Caña de azúcar: mayo a noviembre		
Coco: noviembre a marzo		

Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de OPAF y técnicos

Calendario Estacional de disponibilidad de Rubros en la zona de Horqueta

RUBROS	ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
AGRÍCOLAS												
Sésamo												
Maní												

⁶⁸ Todas las informaciones que alimentan a los calendarios estacionales de producción, fueron extraída de los tres talleres con los referentes de las OPAF de los distritos seleccionados (Horqueta, Tavai, Yhu).

RUBROS	ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Feichao												
Poroto manteca												
Maíz chipa												
Mandioca												
Zapallo												
Calabaza												
Poroto												
Caña de azúcar												
Coco												
HORTI-FRUTÍCOLAS												
Naranja												
Pomelo												
Sandía												
Pimiento o Locote												
Tomate												
Piña												
Frutas												
Verduras												
PECUARIOS Y DERIVADOS												
Leche												
Queso												
Pollo												
Huevo												
Carne												

Fuente: Elaboración de participantes de talleres

Períodos de disponibilidad de rubros agrícolas, horti-frutícolas y pecuarios en la zona de Tavai

RUBROS AGRÍCOLAS	RUBROS HORTIFRUTICOLAS	RUBROS PECUARIOS
Sésamo: marzo a abril	Naranja: abril a octubre	Leche: setiembre a abril
Maní: abril a diciembre	Mburukuja: mayo a enero	Queso: setiembre a abril
Maíz chipa: abril a junio y noviembre a diciembre	GENERICOS	Miel de abeja: agosto a abril
Maíz tupi: enero a marzo	Verduras: marzo a octubre	Huevo: mayo a diciembre
Poroto: enero a setiembre		
Habilla: abril a junio y agosto a diciembre		
Mandioca: marzo a octubre		
Girasol: enero a febrero		

Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de OPAF y técnicos

Calendario Estacional de disponibilidad de Rubros en la zona de Tavai

RUBROS	ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
AGRÍCOLAS												
Sésamo												
Maní												
Maíz chipa												
Maíz tupi												
Mandioca												
Poroto												
Habilla												
Girasol												
HORTI - FRUTÍCOLAS												
Naranja												
Mburukuja												
Verduras												

RUBROS	ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Hortalizas para consumo												
PECUARIOS Y DERIVADOS												
Leche												
Queso												
Miel de abeja												
Huevo												

Fuente: Elaboración de participantes de talleres

Períodos de disponibilidad de rubros agrícolas, horti-frutícolas y pecuarios en Yhu

RUBROS AGRÍCOLAS	RUBROS HORTIFRUTICOLAS	RUBROS PECUARIOS
Sésamo: enero a abril	Pimiento o locote: enero a marzo y julio a octubre	No se mencionó ningún rubro pecuario.
Maíz chipa y locro: setiembre a enero	Tomate: julio a marzo	
Mandioca: marzo a setiembre	Cebolla: noviembre a enero	
Poroto: setiembre a abril	Banana: julio a marzo	

Fuente. Elaboración propia en base a talleres realizados con líderes y lideresas de OPAF y técnicos

Calendario Estacional de disponibilidad de Rubros en la zona de Yhu

RUBROS	ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
AGRÍCOLAS												
Sésamo												
Maíz chipa y locro												
Mandioca												
Poroto												
HORTI-FRUTÍCOLAS												
Pimiento o Locote												
Tomate												
Cebolla												
Banana												

Fuente: Elaboración de participantes de talleres

Indudablemente la disponibilidad de especies (rubros) mencionadas por las OPAF están de acuerdo con lo que el/la productor/a tiene como experiencia y maneja de manera tradicional, aunque los periodos mencionados por ellos en los talleres se podrían mejorar mucho más, es decir, ampliar el período de disponibilidad allí indicados atendiendo a que generalmente no se maneja apropiadamente la tecnología adecuada correspondiente a cada rubro, en muchos casos, por falta de información, conocimiento, y experiencia. Por otro lado está el tema de las “variedades” (de ciclo corto, mediano y largo), que en la mayoría de los casos tampoco se maneja acabadamente, especialmente en el caso de los/as productores/as. Por tanto la asistencia técnica será fundamental de modo a ajustar y/o corregir las deficiencias existentes a fin de mejorar los periodos de disponibilidad.

Aquí se exponen algunas consideraciones técnicas:

- En lo que se refiere a hortalizas en general **casi todas se pueden hacer durante todo el año**, uno de los inconvenientes que se presenta es que generalmente los/as productores/as no manejan las “variedades” adecuadas que en realidad responden a dos periodos estacionales: otoño-invierno, primavera-verano, y sumado a esto no manejan la planificación de los cultivos, por lo tanto no siembran en forma escalonada, sino en forma estacional, una o dos veces, como máximo.
- Para el caso específico de Horqueta; el pimiento o locote y el tomate, ambas especies se pueden sembrar durante todo el año, podría haber un corte entre mayo-junio (en las otras dos localidades donde las posibilidades de bajas temperaturas son mayores), pero en el norte es posible y aún en los demás casos donde las heladas son más frecuentes (región centro sur del país), existen mantos térmicos u otros métodos que pueden ser usados para proteger dichos cultivos de los daños que puedan sufrir por efecto de las heladas.
- En el caso específico del zapallo y la calabaza las bajas temperaturas que se pueden iniciar en abril hasta julio, lo cual podría ocasionar un corte, para luego retomar la producción. Sin embargo, prácticamente se dispone de zapallo y calabaza durante todo el año, más todavía en la zona norte de país.
- Se destaca que en la producción agrícola todo es relativo, por lo tanto la clave va estar en el momento de la planificación, donde se van a tener que realizar ajustes nuevamente, dependiendo de los rubros seleccionados en los tres distritos.
- Al momento de planificar la producción que va ser destinada a la alimentación escolar, para obtener el volumen necesario, se tendrá que realizar de acuerdo a los menús recomendados para cada distrito para lo cual va un ejemplo:

Ejemplo para calcular la producción: si se va a preparar sándwich de verdura los días lunes y viernes (tomate, lechuga) en una escuela, los/as productores/as tendrán que planificar la producción para disponer de lechugas desde el 25 de febrero hasta el 25 de noviembre, lo cual implicaría unas 4 docenas por semana x 4 semanas= 16 docenas que dividido entre 8 productores/as son 2 docenas por productor/a/semana que indefectiblemente deben tener para que no falte la verdura para el sándwich.

Este tipo de cálculo se deberá hacer con los/as técnicos/as que estarán acompañando el proceso de planificación y producción, que se realizará con métodos agroecológico-natural u orgánico, o por lo menos con algunas prácticas de las BPA⁶⁹s.

D) Diagnóstico de la capacidad de gestión de las potenciales organizaciones de productores/as de la Agricultura Familiar

Considerando que la capacidad de gestión de las organizaciones se puede analizar desde varios puntos de vista, pasando indudablemente por aspectos que hacen a la capacidad que tienen para organizar su producción y comercialización.

De los talleres realizados con las OPAF en los tres distritos, se tienen la situación actual de los principales aspectos del proceso productivo y de comercialización, resultante de un análisis exhaustivo de las fortalezas y debilidades en cuanto a los recursos y sistemas productivos, de la asistencia técnica y acceso al crédito, la formalización de las OPAF, el capital social y la capacidad de gestión, el mercado y la infraestructura, que se puede ver a continuación.

Fortalezas y Debilidades de las organizaciones en la gestión de la producción y la comercialización por distrito⁷⁰

FORTALEZAS	DEBILIDADES
HORQUETA	
<p>RECURSOS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad de suelo y agua • Existe una cultura productiva en la zona • Hay disponibilidad de algunos rubros durante todo el año • Existe producción agroecológica en la zona • Se producen los principales rubros de alimentos • Existe infraestructura instalada para la producción de leche • Hay disponibilidad de semillas <p>ASISTENCIA TÉCNICA Y ACCESO AL CRÉDITO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se recibe asistencia técnica de programas y proyectos del MAG 	<p>RECURSOS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bajo rendimiento de la producción • Problemas climáticos afectan a los cultivos especialmente a aquellos que son muy sensible a las granizadas y sequía • Se tiene poco rendimiento, se depende del tiempo para que se pueda dar un buen rendimiento <p>ASISTENCIA TÉCNICA Y ACCESO AL CRÉDITO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta continuidad de la asistencia técnica • Falta acceder a créditos a largo plazo • Falta fortalecer la asistencia técnica para la comercialización

⁶⁹ BPA: buenas prácticas agrícolas

⁷⁰ Todas las informaciones que alimentan las fortalezas y debilidades de la producción, fueron extraída de los tres talleres con los referentes de las OPAF de los distritos seleccionados.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Se recibe asistencia técnica de ONGs y empresas privadas • Hay técnicos capacitados que prestan asistencia técnica <p>FORMALIZACIÓN DE LAS OPAF</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las organizaciones cuentan con documentos legales y la mayoría están formalizadas <p>CAPITAL SOCIAL Y CAPACIDAD DE GESTIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se hace comercialización conjunta en las organizaciones • Hay mucha puntualidad cuando hay cuentas que pagar • Existe confianza entre los socios de las organizaciones <p>MERCADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los rubros de alimento son muy valorado y se pueden vender en cualquier momento, siempre existe mercado 	<ul style="list-style-type: none"> • Ataque de plagas y enfermedades • Hace falta aplicar tecnologías de manejo y conservación de suelos • Falta de tecnología adecuada para la AF • Falta de acceso a nuevas tecnologías (agroecológicas, orgánicas, labranza mínima, etc.) <p>FORMALIZACIÓN DE LAS OPAF</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existen algunas organizaciones que aún no completaron las documentaciones legales <p>CAPITAL SOCIAL Y CAPACIDAD DE GESTIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta práctica para planificar pensando en el mercado • Falta seguimiento a los procesos iniciados con las organizaciones <p>MERCADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de mercado seguro • Los intermediarios no favorecen a la AF • Se cultiva muy poca superficie por falta de mercado <p>INFRAESTRUCTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caminos en mal estado • Falta infraestructura para la producción, como silos para conservar los granos, media sombra y riego
TAVAI	
<p>RECURSOS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existen rubros de consumo netamente familiar • Existen algunos rubros que se producen prácticamente todo el año • Existen rubros que generan buen nivel de ingresos (maíz, naranja,) <p>ASISTENCIA TÉCNICA Y ACCESO AL CRÉDITO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mejoran los rendimientos y por ende los ingresos cuando los productores/as producen su propia semilla <p>FORMALIZACIÓN DE LAS OPAF</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mayoría de las organizaciones cuentan con documentaciones necesarias para la formalización <p>CAPITAL SOCIAL Y CAPACIDAD DE GESTIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existe confianza entre los socios para la comercialización conjunta • Se hace comercialización conjunta en algunas organizaciones para algunos rubros (sésamo, mburukuja, habilla) 	<p>RECURSOS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factores climáticos adversos • Falta de equipamientos para las prácticas de manejo y conservación de suelos <p>ASISTENCIA TÉCNICA Y ACCESO AL CRÉDITO</p> <ul style="list-style-type: none"> • La asistencia técnica no es en forma continua, existen largos periodos que no reciben por problemas de rescisión de contratos de los técnicos (los contratos son temporales) • Falta de tecnología para manejo y conservación de suelos • Escasa y débil asistencia técnica especializada para el manejo y conservación de suelos • Ataque frecuente de plagas y enfermedades <p>FORMALIZACIÓN DE LAS OPAF</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existen aún organizaciones que no cuentan con todos los documentos legales para su formalización <p>MERCADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bajos precios que se pagan por los productos • Alto costo de transporte para hacer llegar los

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>INFRAESTRUCTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Algunas organizaciones tienen local propio y cuentan con infraestructura básica para almacenar sus productos y local de reuniones 	<p>productos a los mercados</p> <p>INFRAESTRUCTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Falta de infraestructura y equipamientos para la producción Falta de instalaciones para conservación de granos Camino en mal estado las principales y las vecinales, aspecto que nos les permite acceder fácilmente a los mercados
YHU	
<p>RECURSOS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Se dispone de tierras para la producción Los rubros de alimentos son buenos generadores de ingresos <p>ASISTENCIA TÉCNICA Y ACCESO AL CRÉDITO</p> <ul style="list-style-type: none"> Tienen conocimiento para la producción de rubros específicos (tomate, pimiento, cebolla, maíz entre otros) Mejoran los ingresos porque producen su propia semilla (maíz) <p>FORMALIZACIÓN DE LAS OPAF</p> <ul style="list-style-type: none"> Las organizaciones en su mayoría cuentan con sus documentaciones y por ende están formalizadas <p>CAPITAL SOCIAL Y CAPACIDAD DE GESTIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Existe confianza entre los socios de aquellas organizaciones que realizan comercialización conjunta con éxito <p>MERCADO</p> <ul style="list-style-type: none"> Algunas organizaciones productoras de tomate y pimiento cuentan con su puesto de venta en el Mercado de Abasto de Asunción 	<p>RECURSOS Y SISTEMAS PRODUCTIVOS</p> <ul style="list-style-type: none"> Muchas de las organizaciones no cuentan con equipamientos y herramientas para el mejoramiento de suelos. Los suelos están empobrecidos Avance de la agricultura empresarial <p>ASISTENCIA TÉCNICA Y ACCESO AL CRÉDITO</p> <ul style="list-style-type: none"> No se cuenta con asistencia técnica permanente (los contratos se cortan cada 3 meses) Los créditos no se ajustan a las necesidades de los productores <p>FORMALIZACIÓN DE LAS OPAF</p> <ul style="list-style-type: none"> Algunas organizaciones no cuentan con RUC <p>CAPITAL SOCIAL Y CAPACIDAD DE GESTIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> Existen muchos productores que no asisten a las reuniones de los comités (no están comprometidos) Falta fortalecer a algunas organizaciones para realizar comercialización conjunta <p>MERCADO</p> <ul style="list-style-type: none"> Falta identificar nuevos mercados Contrabando Falta de transporte propio Existe mucha fluctuación de precios (cebolla, maíz) <p>INFRAESTRUCTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> Las organizaciones en su mayoría no cuentan con local propio Falta de infraestructura (media sombra y riego)

Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes / lideresas de las organizaciones de la AF

Estos resultados analizados en los talleres de diagnóstico efectuados se complementan con las informaciones relevadas a través del cuestionario básico organizativo los cuales son los siguientes:

D1) Nivel de formalización de las Organizaciones de Productores/as de la Agricultura Familiar

En el cuadro siguiente se puede observar el comportamiento en cuanto a la formalización de las Organizaciones de Productores/as de la Agricultura Familiar (OPAF), basado en aquellas que llenaron el cuestionario básico en los tres distritos seleccionados. En general el 98% de las OPAF cuentan con estatutos sociales y reglamentos, en cuanto a la personería jurídica, el 53% cuenta con dicho requisito, mientras que el 7% está en trámite, en cambio el RUC, documento que les habilita para la comercialización formal, lo poseen el 82% de las organizaciones y un 2% está en proceso de tramitación a pesar de ser uno de los requisitos formales habilitantes para la comercialización formal.

La situación que se da en Horqueta en que 12 de las 13 OPAF cuentan con estatuto social, reglamento y RUC, mientras que solo 6 organizaciones cuentan con personería jurídica y 2 la tiene en trámite.

Tavai, en cambio el 100% de las OPAF (20) cuentan con estatutos sociales y reglamento interno, mientras que 10 tienen personería jurídica y 1 la tiene en trámite, 16 organizaciones cuentan con RUC.

En el caso de Yhu, igualmente el 100% de las OPAF (11) cuentan con estatutos sociales y reglamento interno, 7 tienen personería jurídica y 1 la tiene en trámite, y 8 organizaciones cuentan con RUC y 1 la tiene también en trámite.

De estos resultados se puede colegir que el grado de formalización de las OPAF es considerable atendiendo a que de manera general el 83% de ellas tienen alguna documentación legal vigente, sin embargo lo ideal es que la misma sea del 100%. El estatuto social y el reglamento son las documentaciones que mayoritariamente cuentan las OPAF, seguida por el RUC y por último, la personería jurídica. Estos avances en cuanto a la formalización de las OPAF son sumamente importantes y es el primer paso necesario para poder comenzar a hablar de la capacidad de gestión de las mismas, que pueden ser atribuidas a la presencia de los servicios de asistencia técnica en los territorios mencionados.

Cuadro N°85. Requisitos legales principales con que cuentan las organizaciones de productores/as de la AF

Distritos	Estatuto Social			Reglamento			Personería Jurídica			RUC				
	Si	No	Total	Si	No	Total	Si	En trámite	No	Total	Si	En trámite	No	Total
Horqueta	12	1	13	12	1	13	6	1	6	13	12		1	13
Tavai	20		20	20		20	10	1	9	20	16		4	20

Distritos	Estatuto Social			Reglamento			Personería Jurídica				RUC			
	Si	No	Total	Si	No	Total	Si	En trámite	No	Total	Si	En trámite	No	Total
Yhú	11		11	11		11	7	1	3	11	8	1	2	11
Total general	43	1	44	43	1	44	23	3	18	44	36	1	7	44
%	98%	2%	100%	98%	2%	100%	52%	7%	41%	100%	82%	2%	16%	100%

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

Igualmente existen dos requisitos importantes que forman parte de las documentaciones para la formalización de las OPAF y son el reconocimiento del MAG y el reconocimiento de la Municipalidad, en general encontramos que de las 44 OPAF consultadas, el 86% tienen el reconocimiento del MAG, el 2% está en trámite, mientras que el 100% cuenta con el reconocimiento de la Municipalidad.

Puntualmente en Horqueta 10 de las 13 OPAF consultadas tienen reconocimiento del MAG y 2 la tienen en trámite; en Tavaí 17 de las 20 OPAF cuentan con este requisito, mientras en Yhu el 100% de las consultadas cuentan con ambos requisitos.

Cuadro N°86. Otros documentos que cuentan las OPAF que forman parte de los requisitos para la formalización

Distritos	Reconocimiento del MAG				Reconocimiento de la Municipalidad		
	Si	En trámite	No	Total	Si	No	Total
Horqueta	10	2	1	13	13		13
Tavaí	17		3	20	20		20
Yhú	11			11	11		11
Total general	38	2	4	44	44	0	44
%	86%	5%	9%	100%	100%	0%	100%

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

Así mismo las 2 cooperativas de Horqueta cuentan con el reconocimiento del INCOOP; 9 OPAF mencionaron que tienen el reconocimiento de la Gobernación (20%); y 10 (23%) de ellas disponen adicionalmente de otras formalidades como ser: reconocimiento de la Abogacía del Tesoro; y Disponibilidad de caja de ahorro y/o cuenta corriente en Bancos. Aspectos que sumados a los anteriores nos dan una idea del nivel de las organizaciones en cuanto a su capacidad de gestión que no está mal, aunque tenemos que reconocer que falta aun mucho camino por recorrer, especialmente a la necesidad de un fortalecimiento contante a través de la asistencia técnica y la capacitación en tal sentido.

D2) Disponibilidad de recursos humanos contratados

La información disponible sobre personal contratado por las OPAF en general indica que el 32% de ellas contratan personal versus en 68% que no lo hace. En Horqueta 5 de las 13 (36%) OPAF contratan, en Tavaí 5 de las 20 contratan (36%), y en Yhu 4 de las 11 (29%) contratan personal.

Dicho aspecto incide en la capacidad de gestión atendiendo que a través de esta figura se busca que haya una administración y gestión adecuada (por lo menos mínimamente) en las organizaciones, por lo tanto podemos decir que el número de OPAF que dispone de personal contratado, es aún escaso e insuficiente.

Cuadro N°87. Cantidad de OPAF que contratan funcionarios en los distritos seleccionados

Cuenta con personal contratado	Horqueta	Tavai	Yhú	Total general	%
No	8	15	7	30	68%
Si	5	5	4	14	32%
Total general	13	20	11	44	100%

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

En cuanto al personal contratado según las funciones que desempeña en las OPAF tenemos que el 50% son contadores/as, 14% corresponden a acopiadores de leche y a despachadores y cajeros de almacenes (de consumo), y el 7% es el caso de los dispenseros, meseros de las ferias y técnicos. Aunque el caso de los contadores/as son lo que pueden apoyar en la gestión administrativa, los caso se dan solo en Tavai (3) e Yhu (4), mientras los otros tipos de personal contratado responden a gestiones de otro tipo, como se mencionó más arriba. Esto demuestra que la capacidad de gestión valorada por estos indicadores, sigue siendo muy incipiente.

Cuadro N°88. Cantidad de personal contratado según sus funciones por distrito

Descripción del personal contratado según sus funciones	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
(1) Contador/a		3	4	7	50%
(1) Dispensero	1			1	7%
(1) Responsable de acopiar la leche	2			2	14%
(1) Responsable de arreglar las mesas y volver a ponerlas los días de feria	1			1	7%
(6) Despachadores y cajeros de los almacenes	1	1		2	14%
(2) Técnicos		1		1	7%
Total	5	5	4	14	100%
%	36%	36%	29%	100%	

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

D3) Algunos indicadores del Nivel de capitalización⁷¹

En el cuadro siguiente se puede observar que el 39% de las OPAF consultadas están capitalizadas, en Horqueta el 46% de las OPAF están capitalizadas, en Tavai 35% y el Yhu 39%.

Cuadro N°89. Disponibilidad de local propio por distrito

Disponen de local propio	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
NO	7	13	3	23	52%
Si	6	7	4	17	39%
Sin datos			4	4	9%
Total general	13	20	11	44	100%
% de las que están capitalizadas	46%	35%	36%	39%	

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

Al analizar las 44 OPAF consultadas sobre la disponibilidad de vehículo propio, se encuentra que solamente el 7% dispone de dicho bien. En Horqueta 2 OPAF disponen de vehículo propio y en Tavai 1 organización, en el caso de Yhu no existe ninguna OPAF que dispone de dicho bien.

Cuadro N° 90. Disponibilidad de vehículo propio

Disponen de vehículo propio	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
NO	11	19	5	35	80%
Si	2	1		3	7%
Sin datos			6	6	14%
Total general	13	20	11	44	100%
% de las que si disponen	15%	5%	0%	7%	

Fuente. Elaboración propia en base a cuestionario básico organizativo

En cuanto a la disponibilidad de maquinarias y equipos propios se puede ver que el 41% de las 44 OPAF consultadas cuentan con estos bienes. En Horqueta el 46% de las OPAF disponen de los bienes mencionados, en Tavai solamente el 30% cuenta con los mismos, y en Yhu hay un repunte, el 55% de las OPAF, cuentan con maquinarias y equipos variados propios.

Cuadro N° 91- Disponibilidad de maquinarias y equipos varios propios

Disponen de maquinarias y equipamientos varios	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
NO	7	14		21	48%
Si	6	6	6	18	41%
Sin datos			5	5	11%
Total general	13	20	11	44	100%

⁷¹ La consultoría solamente ha relevado información relacionada a si las organizaciones cuentan con local propio, y otras inversiones. Para profundizar sobre el nivel de capitalización de las mismas es imprescindible revisar otros instrumentos contables y financieros de la organización (balances, cuadros de resultados, etc).

Disponen de maquinarias y equipamientos varios	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
% de las que si disponen	46%	30%	55%	41%	

Fuente: Elaboración propia en base datos del Cuestionario Básico de Organizaciones

El nivel alcanzado por las OPAF consultadas se pueden atribuir a la presencia de programas y proyectos (públicos y privados) que cuentan con componentes o líneas de inversión para las organizaciones como estrategia de intervención (por ejemplo, el PPA, PPR, PMRN, PRODERS, CECTEC, por citar los más importantes), además de los servicios financieros (públicos y privados) presentes en los territorios, (tal vez menor medida) colaboraron para la capitalización de las OPAF consultadas.

D4) Capacidad en comercialización conjunta productos agropecuarios

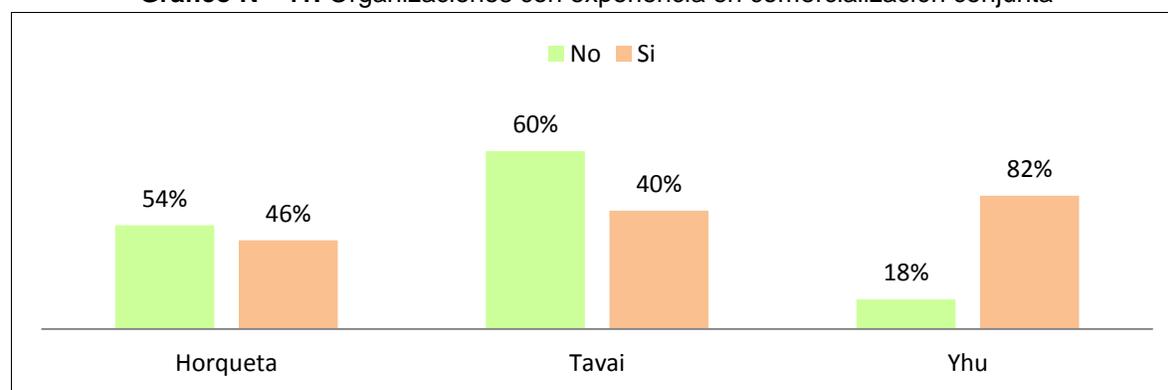
Tomando de referencia el cuestionario básico organizativo, el 52 % de las organizaciones encuestadas tiene experiencia en comercialización conjunta, siendo la mayor proporción del 82% en el distrito de Yhu donde prevalecen los comités.

Cuadro N° 92. Organizaciones con experiencia en comercialización conjunta

Tiene experiencia de Comercialización conjunta?	Horqueta	%	Tavai	%	Yhu	%	Total general	%
No	7	54%	12	60%	2	18%	21	48%
Si	6	46%	8	40%	9	82%	23	52%
Total general	13	100%	20	100%	11		44	

Fuente. Elaboración propia, en base cuestionario completado por las organizaciones

Gráfico N° 41. Organizaciones con experiencia en comercialización conjunta



Fuente. Elaboración propia, en base cuestionario completado por las organizaciones

Tienen experiencia en comercialización conjunta: 7 Asociaciones, de las cuales 4 son del distrito de Horqueta, 2 son de Yhu, y una de Tavai; 14 comités de los cuales 7 son de Tavai y 7 son de Yhu. Del total de 23 organizaciones que cuentan experiencia en comercialización conjunta, a Horqueta le corresponde 26%, en el caso de Tavai el 35% y en Yhu el 39%.

Cuadro N° 93. Organizaciones con experiencia en comercialización conjunta según naturaleza organizativa y zona de estudio

Tipo de organización	Horqueta	Tavai	Yhu	Total general	%
Asociación	4	1	2	7	30%
Comité		7	7	14	61%
Cooperativa	2			2	9%
Total general	6	8	9	23	100%
%	26%	35%	39%	100%	

Fuente. Elaboración propia, en base cuestionario completado por las organizaciones

El cuadro siguiente realiza el análisis comparativo por zona entre las identificadas y aquellas que tienen experiencia en comercialización conjunta, atendiendo a la naturaleza de la organización, resultando los siguientes puntos:

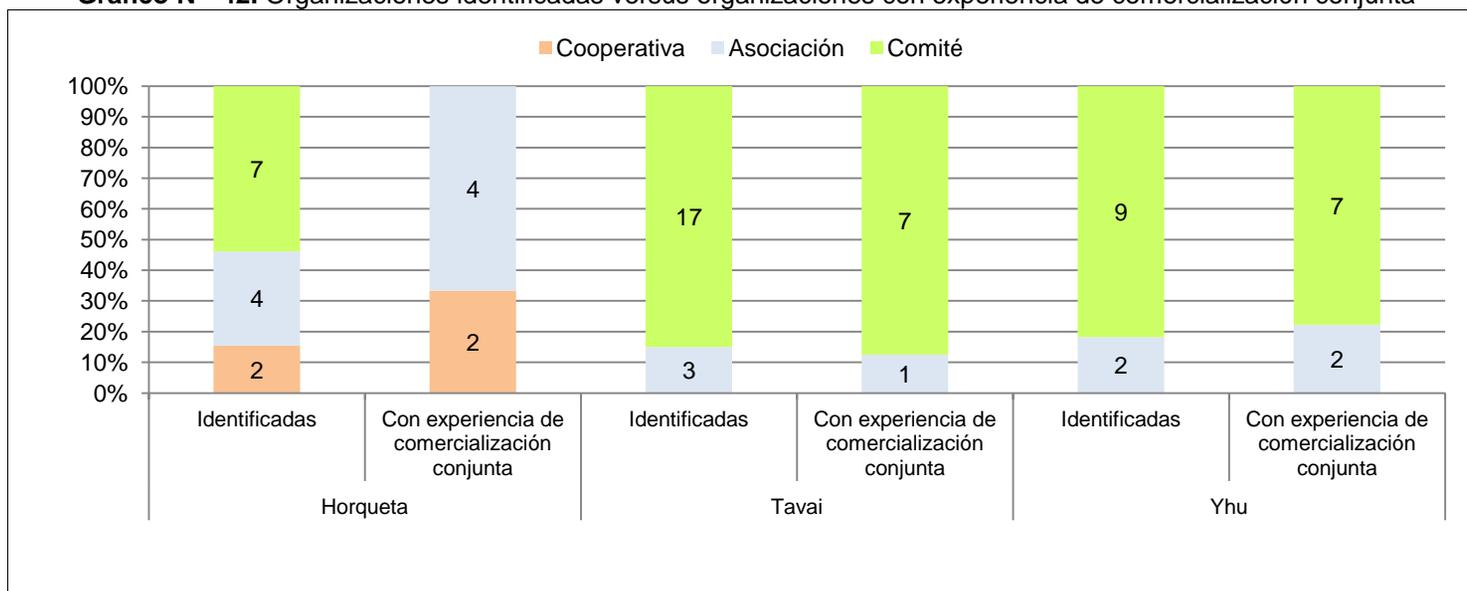
- En Horqueta el 100% de las organizaciones de 2° grado que fueron identificadas, tienen experiencia en comercialización (cooperativas y asociaciones); y ninguno de los comités consultados mencionaron tener dicha experiencia. En forma global el 46% tienen experiencia.
- En el caso de Tavai, tienen experiencia en comercialización conjunta: una asociación (100%), y el 41% de los comités consultados. Sobre el total de 20 organizaciones consultadas, el 40% mencionó tener dicha experiencia.
- En Yhu las 2 asociaciones tienen experiencia en comercialización conjunta (100%), y siete 7 comités de 9 que fueron consultados (78%), globalizando para esta zona un 82% cuenta con la experiencia de vender en forma conjunta sus productos.

Cuadro N° 94. Organizaciones identificadas versus organizaciones con experiencia en comercialización conjunta

Tipo	Horqueta			Tavai			Yhu			Total general		
	Identificadas	Con experiencia de comercialización conjunta	%	Identificadas	Con experiencia de comercialización conjunta	%	Identificadas	Con experiencia de comercialización conjunta	%	Identificadas	Con experiencia de comercialización conjunta	%
Cooperativa	2	2	100%							2	2	100%
Asociación	4	4	100%	3	1	33%	2	2	100%	9	7	78%
Comité	7		0%	17	7	41%	9	7	78%	33	14	42%
Total general	13	6	46%	20	8	40%	11	9	82%	44	23	52%

Fuente. Elaboración propia, en base cuestionario completado por las organizaciones

Gráfico N° 42. Organizaciones identificadas versus organizaciones con experiencia de comercialización conjunta



Fuente. Elaboración propia, en base cuestionario completado por las organizaciones

Seguidamente se rescata la experiencia de comercialización conjunta llevadas adelante por estas organizaciones: en el caso de Horqueta, 4 organizaciones comercializaron los tres tipos de productos analizados (agrícolas, horti-frutícola y pecuarios), (cuatro) 4 comercializaron 2 tipos de productos (agrícolas y horti-frutícola), (tres) 3 solamente agrícolas y otras 3 productos hortofrutícolas, y otras (tres) 3 solamente pecuarios. En Tavai cinco (5) organizaciones comercializan en forma conjunta rubros agrícolas, tres(3) venden en forma conjunta rubros horti-frutícolas y dos(2) rubros pecuarios; una organización tiene experiencia en 2 tipos de productos (agrícola y pecuario). En Yhu cuatro (4) organizaciones comercializan en forma conjunta dos tipos de productos (agrícolas y hortofrutícolas), siete (7) solamente venden solamente rubros agrícolas y seis (6) solamente rubros horti-frutícolas.

Con respecto a los productos comercializados en forma conjunta:

- En Horqueta se tiene la leche, el sésamo, el feijao, la piña, el queso, la sandía, verduras en general sin mencionarse que especies, y el tártago, que no es un rubro alimentario.
- En Tavai los productos comercializados en forma conjunta son: sésamo, mburukuja, naranja, miel de abeja y algodón; este último no es un rubro de alimento.
- En Yhú los productos comercializados en forma conjunta son: maíz, sésamo, cebolla, tomate, locote, mandioca y poroto.

Cuadro N° 95. Detalle de los rubros comercializados en forma conjunta por organización

N°	Nombre de la Organización	Distrito	N° de productos comercializados	Tipos de productos comercializados			Detalles del volumen comercializado por rubro
				Agrícolas	Horti-frutícolas	Pecuarios	
1	Asociación de Feriantes San Cayetano	Horqueta	1		X		No especifica que tipos de rubros frutas o verduras, ni volumen
2	Cooperativa de Producción Agropecuaria y Servicios Campesina del Norte Ltda. COCANOR LTDA.	Horqueta	1			X	Leche: 27.000 lts.
3	APAC	Horqueta	3	X			Sésamo: 46.311 Kg; Tártago ⁷² : 2.700 Kg; Feijao: 32.000 Kg
4	Organización Zonal de Agricultores Ecológicos OZAE	Horqueta	4	X	X	X	Sésamo: 15.000 Kg; Piña: sin datos de volumen; Leche: 13.000 lts, y 17.000 en forma de queso
5	Asociación Kuña Aty Santo Domingo	Horqueta	1			X	Leche: 4.000 lts.
6	Cooperativa Multiactiva de Producción, Industria, Consumo, Ahorro, Crédito y Servicios INTEGRAL DEL NORTE LTDA.	Horqueta	4	X	X		Sésamo: 120.000 Kg; Feijao: 15.000 Kg; Sandía: 120.000 frutas; Piña: 70.000 Kg.
7	Comité de Mujeres Kuña Katupyry	Tavai	1			X	Leche: 630 lts.
8	Comité de Productores Bonanza	Tavai	1	X			Sésamo: 3.500 Kg.
9	Comité de Mujeres de Mboiry	Tavai	1	X			Algodón ⁷³ : 5.000 Kg
10	Comité de Productores/as Cerro Poty	Tavai	2		X		Mburukujá: 10.000 Kg; Naranja: 5.000 Kg
11	Comité de Feriantes Joaju	Tavai	2		X		Mburukujá: 30.000 Kg; Naranja: 10.000 Kg
12	Coordinadora de Productores Agroecológicos de Tavai (COPAT)	Tavai	2	X			Sésamo: 8.000 Kg; Algodón: 27.000 Kg

⁷² El tártago aunque no sea un rubro de alimento, mencionaron atendiendo a que es el principal rubro de renta cuyos ingresos también destinan a compra de alimentos, y con el cual hacen comercialización conjunta, según justificaron los líderes de la APAC, del Dpto de Concepción.

⁷³ En el caso del algodón se da la misma situación que el tártago, según el Comité de Mujeres de Mboiry, de Tavai.

N°	Nombre de la Organización	Distrito	N° de productos comercializados	Tipos de productos comercializados			Detalles del volumen comercializado por rubro
				Agrícolas	Horti-frutícolas	Pecuarios	
13	Comité 20 de Septiembre	Tavai	1		X		Mburukujá: 20.000 Kg
14	Comité San Lorenzo	Tavai	2	X		X	Miel de abeja: 300 Kg; Algodón: 7.000 Kg
15	Comité de Productores/as Cañadita	Yhú	3	X	X		Maíz: 40.000 Kg; Sésamo: 15.000 Kg; Cebolla: 18.000 Kg
16	Comité 29 de Septiembre	Yhú	1		X		Tomate: 5.000 Kg
17	Comité Joaju Pyahu	Yhú	1		X		Sandía: 5.000 Frutas
18	Comité San Luís	Yhú	4	X	X		Maíz: 30.000 Kg; Mandioca: 40.000 Kg; Sésamo: 20.000 Kg; Cebolla: 75.000 Kg
19	Comité Sol Naciente	Yhú	1	X			Mandioca: 280.000 Kg
20	Organización Campesina Kai'ho Malvina	Yhú	4	X	X		Maíz: 100.000 Kg; Mandioca: 250.000 Kg; Poroto: 15.000 Kg; Cebolla: 200.000 Kg
21	Asociación de Productores Chokokue	Yhú	2	X			Maíz: 9.000 Kg; Sésamo: 18.000 Kg
22	Comité de Productores 24 de Mayo	Yhú	3	X	X		Mandioca: 50.000 Kg; Locote: 10.000 Kg; Cebolla: 20.000 Kg
23	Comité Cordillerana	Yhú	1	X			Sésamo: 2.500 Kg

Fuente. Elaboración propia, en base cuestionario completado por las organizaciones

De todo lo dicho se puede concluir que el nivel de la capacidad de gestión de las OPAF está en una etapa incipiente, aunque las evidencias encontradas señalan que el proceso hacia el fortalecimiento se instaló a través de la política pública sectorial y de iniciativas privadas; sin embargo es oportuno reconocer que son aún insuficientes, por lo tanto se deben insistir en la búsqueda de estrategias que aseguren la sostenibilidad de los diferentes servicios existentes en los territorios.

E) Mapeo de Instituciones que ofrecen Servicios de Asistencia Técnica en el territorio

En los tres talleres efectuados con los referentes de las Organizaciones de la AF se identificaron, cuales son las instituciones que brindan servicios de asistencia técnica, crédito, y otros apoyos orientados al fortalecimiento de la Agricultura Familiar, cuáles son sus principales fortalezas y debilidades. Las opiniones vertidas son de los líderes y lideresas, que participaron en representación de sus organizaciones y se presentan en el siguiente cuadro:

Mapeo institucional (publico/privado) por distrito

SECTOR/ DISTRITO	INSTITUCIONES	TIPO DE SERVICIO QUE BRINDA	FORTALEZAS	DEBILIDADES
Público/ Horqueta	DEAg, PPA	Asistencia técnica (organización, producción y comercialización). Cuenta con 36 técnicos a cargo de la ALAT.	Tienen experiencia en la asistencia técnica. Ha aumentado la cobertura de sus servicios a través de programas y proyectos en los últimos y tiempos.	No hay estabilidad de los técnicos (contratos de corto tiempo) y por tanto no hay sostenibilidad en el servicio. Hay mucha población que no está atendida.
	PPR, Ñemityra	Proyectos de inversión		
	CAH BNF	Crédito	Tienen experiencia en dar crédito a la AF. Sus exigencias, interés y plazos están acordes a la AF.	Tienen baja cobertura del servicio. Tienen mucha burocracia y son muy lentos.
	SENAVE	Calidad e inocuidad de productos agrícolas	Controlan y certifican la calidad e inocuidad de los productos.	Baja cobertura. No se conoce mucho de su existencia.
Privado/ Horqueta	SHIROSAWA KEMASEM ARASY	Asistencia técnica en producción y comercialización	Prestan asistencia técnica a los AFs	La asistencia técnica es muy puntual y es más importante en el periodo de cosecha y acopio de los productos de su interés.
	PROCOLE (FECOPROD)	Asistencia técnica (organización, producción y comercialización)	Asistencia técnica de calidad en el área organizativa, productiva y comercial	Baja cobertura, solo asisten a las cooperativas.
	ONGs COINCA CEARD	Asistencia técnica (organización y producción)	Prestan buena asistencia técnica organizativa y productiva	Baja cobertura territorial, trabajando solamente con algunas organizaciones.
	Cooperativa Carolina Visión Banco Financiera Comercio	Crédito El	Presencia del servicio financiero en los territorios. Dan préstamo por proyectos productivos y seguridad de mercado.	Los plazos son muy cortos y los intereses son muy altos. Altos intereses por mora

SECTOR/ DISTRITO	INSTITUCIONES	TIPO DE SERVICIO QUE BRINDA	FORTALEZAS	DEBILIDADES
Público/Tavai	DEAg (PPA, PFAFS, OEI, PPR, PAGRO)	Asistencia técnica (organización, producción y comercialización). Cuenta con 11 técnicos a cargo de la ALAT.	Asisten a muchas organizaciones y ahora entraron en los asentamientos y comunidades indígenas	La cobertura no es suficiente porque la demanda es muy grande. Inestabilidad de técnicos afecta la sostenibilidad de la AT. Solo asisten a los asentamientos.
	INDERT (FIDES; CEPRA)	Proyectos de inversión		
	CAH BNF	Crédito	Hay crédito para la producción para la AF.	No pueden entrar nuevos prestatarios porque no hay créditos para los nuevos clientes
Privado/Tavai	FAO USAID JICA	Asistencia técnica (organización, producción y comercialización)	Están presentes en el distrito y prestan asistencia técnica de calidad.	Ellos están solamente por un tiempo y luego se van.
	CECTEC Fundación Acción Contra el Hambre – AECID CIDEAL FRUTIKA	Asistencia técnica (organización, producción y comercialización)	Amplia cobertura de la asistencia técnica en el distrito.	Tampoco pueden alcanzar a todos.
	Coop. Ycua Bolaños Coop. Tavai	Crédito	Dan crédito a las organizaciones y a los productores de la zona.	Los montos no son muy importantes. La cobertura es baja.
	CECTEC Shirosawa Visión El Comercio		Los créditos son rápidos	Los créditos son para los rubros que a la empresa le interesa. Los intereses son muy altos y los plazos son muy cortos.
Público/Yhu	DEAg: (PPA, Ñemityra, PPR, PRODERS)	Apoyo para la producción, la inversión, el enfoque de género, la organización y comercialización. Cuenta con 20 técnicos a cargo de la ALAT	Asistencia técnica ampliada en el territorio. Mucha práctica en manejo de organizaciones y comercialización de productos.	Falta mayor cobertura. Inseguridad de los técnicos contratados y por lo tanto la asistencia técnica no es constante.
	Municipalidad CAH	Apoyo con recursos económicos Asistencia crediticia y técnica para la inversión para la producción.	Conocimiento de la clientela de la AF	Baja cobertura del crédito.
Privado/Yhu	Almidonera CPA	Prestan asistencia técnica y financiera	Conocimiento de la clientela en cada rubro.	La asistencia técnica es puntual sobre el rubro y no va más allá.
	CODIPSA SHIROSAWA y		Son quienes compran los productos (comercialización)	Baja cobertura.

SECTOR/ DISTRITO	INSTITUCIONES	TIPO DE SERVICIO QUE BRINDA	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	PASESA		asegurada).	
	Financiera El Comercio, Financiera Interfisa Visión Banco Banco Familiar.	Servicio financiero	Disponibilidad de crédito para la AF.	Los intereses son muy elevados y los plazos muy cortos. Son altamente comerciales y no le perdonan a nadie.

Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes / lideresas de las organizaciones de la AF

F) Condiciones requeridas por las organizaciones de productores/as la AF (OPAF) para la implementación efectiva de la compra pública

En los grupos de trabajo de los talleres, tanto de líderes y lideresas de las Organizaciones de la Agricultura Familiar y de los /as técnicos/as se han obtenido las diferentes condiciones requeridas por las OPAF por ámbitos, para lograr una implementación efectiva de la compra pública para la alimentación escolar.

Condiciones requeridas	
Ámbitos	Condiciones requeridas
Fortalecimiento organizativo	<ul style="list-style-type: none"> • Documentación completa • Legitimidad • Solidez • Transparencia, honestidad • Empoderamiento y autogestión • Reglamentaciones claras, aplicables y aplicadas • Capacidad administrativa - Gerenciamiento • Contar con reglamento para producción y comercialización • Contar con sistemas de licitación adecuadas para las organizaciones de la AF (oferentes) • Contar con un registro de las organizaciones que reúnan las condiciones para ser proveedores de la alimentación escolar • Contar con organizaciones de segundo piso para coordinar los trabajos
Mejoramiento de la producción	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad, cantidad y continuidad de la producción • Capacitación y asistencia técnica permanente • Buena calidad de producción • Línea de crédito • Asistencia técnica permanente y comprometida sin influencia política partidaria • Rubros diversificados • Planificación organizada hasta la comercialización • Modelo de producción sana (orgánica/agroecológica) • Mantener la semilla nativa • Asegurar la disponibilidad de agua potable

Ámbitos	Condiciones requeridas
	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con una planificación de la producción acorde a la demanda • Contar con asistencia técnica permanente (capacitación) • Contar con créditos para el financiamiento de los rubros y que estén adecuados para a ellos así como a los/as productores/as • Contar con proyectos productivos • Transformación de la materia prima (agroindustrias locales) • Contar con la provisión de insumos de calidad (banco de semilla, intercambio de semillas) • Contar con el apoyo para aplicar la tecnología de manejo y conservación de suelos • Autogestión y solidaridad entre las organizaciones • Se puede asegurar una oferta sostenible: • Haciendo una buena planificación de la producción (producción escalonada y de acuerdo a la demanda) • Adoptando la tecnología adecuada (manejo de plagas, media sombra, riego, etc) • Aumentar la cantidad de animales con razas mejoradas • Higiene en la manipulación de los productos. • Los productos no deben tener cuerpo extraños (pelos, arena, plumas, hilos, otros). • Los productos no deben tener olores, sabores, no colores extraños al producto. • Participación activa de mujeres y jóvenes en la organización
<p>Fortalecimiento de la gestión comercial</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de negociación • Mejoramiento de la accesibilidad, caminos en buen estado • Transporte, equipamiento, infraestructura • Comunicación (TICs) • Conocimiento de los requerimientos del mercado • Higiene en el empaquetamiento para la entrega de los productos • Local seguro en la escuela. • Transporte seguro y adecuado. • Apoyo logístico • Contar con reglamentaciones claras para la producción y comercialización de los productos a las escuelas (estado) • Contar con facturas de compra y venta.

Fuente. Elaboración propia en base a talleres con líderes / lideresas de las organizaciones de la AF

RESULTADO III.

**FACTIBILIDAD FINANCIERA Y
OPERATIVA DE LOS GOBIERNOS
LOCALES PARA IMPLEMENTAR LA
PROPUESTA DE DECRETO**





RESULTADO III. FACTIBILIDAD FINANCIERA Y OPERATIVA DE LOS GOBIERNOS LOCALES PARA IMPLEMENTAR LA PROPUESTA DE DECRETO

A) Diagnóstico de la capacidad organizacional, funcional, financiera y presupuestaria

El presente capítulo pretende brindar una mayor comprensión acerca de la estructuración y funcionamiento de las gobernaciones de Concepción, Caazapá, y Caaguazú y de las municipalidades de Horqueta, Tavai, e Yhu en el ámbito administrativo, presupuestario y de gestión.

El análisis al interior de las municipalidades, permite observar que existen diferencias entre la categoría de las municipalidades, en el que las más grandes y mejor equipadas acceden con mayor facilidad a los servicios técnicos necesarios que apuntan a la eficiencia, en tanto, las más pequeñas carecen de lo precedentemente citado y por ende de los conocimientos, la experiencia, los contactos y los medios necesarios para gestionar adecuadamente el asesoramiento y la capacitación de su personal en el tema de las finanzas municipales y en consecuencia las dificultades para la planificación, gestión y administración de los recursos.

Desde el punto de vista legal, las municipalidades tienen autonomía y autarquía, con posibilidades de aumentar sus porcentajes de inversión, aunque ello requiere del aumento global de la recaudación de impuestos, tasas y contribuciones y la reasignación del gasto hacia los servicios que tienen mayor demanda por parte de los ciudadanos. La alta dependencia fiscal y la baja recaudación de recursos ordinarios se traducen a su vez en la muy baja capacidad de endeudamiento. Una de las causas que contribuye a la pereza fiscal son los recursos provenientes de Royalties, que no pueden ser utilizados para pago

de salarios del personal. Al no aumentar el ingreso genuino no se pueden aumentar los salarios, razón por la cual persisten los bajos salarios de funcionarios que indudablemente desemboca en la constante deficiencia de las capacidades y la consecuente ineficiencia en la gestión municipal.

Otro aspecto observado en las municipalidades es el manejo de la información institucional. El único personal municipal que maneja la información administrativa contable, la recaudación, los procesos de llamados, las obras y/o los servicios previstos en el presupuesto municipal, la ejecución presupuestaria, al igual que todas las gestiones como presentación de documentos para la obtención de los recursos, es el asesor contable, que generalmente es un personal externo, contratado (contrato temporal) para el efecto.

El manejo de la información real y actualizada es de suma importancia para la toma de decisiones. A modo de ejemplo, las tres (3) municipalidades visitadas desconocían la promulgación de la Ley del FONACIDE (ocurrida días previos al estudio), que contempla los recursos para las municipalidades y que próximamente estarán recibiendo, donde parte de ello se hallará destinado a la alimentación escolar (actualmente en etapa de reglamentación).

Otro punto estratégico y fundamental se refiere a la escasez de personal calificado en los territorios y la imposibilidad de pagar salarios acordes a los cargos. Este tipo de limitaciones está frecuentemente acompañado de clientelismo político que origina la ineficiencia, estancamiento y atraso, afectando negativamente a la capacidad de gestión de las instituciones locales. Si las municipalidades contaran con funcionarios con el perfil requerido, estas podrían mejorar su gestión y administración.

En el aspecto organizativo, funcional y presupuestario se mencionan las siguientes realidades encontradas:

- La mayoría de las municipalidades cuentan con escasos recursos humanos calificados y en el mismo municipio (para contratar un profesional del lugar) para la implementación del Decreto de compras públicas de la AF para la alimentación escolar;
- En la generalidad de los casos se contratan RRHHS (profesionales) externos, que demanda más erogaciones y que a la vez obstaculiza el involucramiento y participación activa de los actores principales (autoridades y funcionarios municipales permanentes) en el tema administrativo;
- Las tres municipalidades consultadas no cuentan con recursos financieros para la compra del complemento nutricional, y argumentan que el Gobierno Departamental es el único encargado de la misma;

- No se observan mecanismos de participación ciudadana (comunicación activa entre municipalidad y población) por lo tanto los ciudadanos/as desconocen los resultados de la gestión municipal.
- Existe una baja recaudación de recursos ordinarios, lo que implica bajos salarios de funcionarios e insuficiente o nula inversión en los servicios municipales;
- Demanda de los servicios insatisfecha ya sea en cantidad y calidad, son muy básicos los servicios que ofrecen las municipalidades (recolección de basuras, limpieza de lugares públicos, entre los más implementados);
- Autoridades y funcionarios municipales desconocen las (leyes y reglamentaciones) disposiciones legales vigentes, lo que dificulta la aplicación de las mismos;
- Los responsables de la administración municipal no están al tanto de la variedad de ofertas para el fortalecimiento de los talentos humanos y de gestión (Asociaciones de Municipalidades, ONGs, Institutos y Centros de Formación) existentes en el mercado.

Se rescata como un hecho positivo el compromiso expresado por los Intendentes Municipales en presupuestar recursos financieros para en el ejercicio fiscal 2013 a la alimentación escolar.

En el cuadro siguiente, se puede visualizar que los tres municipios seleccionados no cuentan con recursos financieros para la compra del complemento nutricional para el presente año (2012) y los montos comprometidos por los intendentes con el Proyecto, y con la incorporación de Royalties para dicho efecto, en el presupuesto 2013.

Cuadro N°96. Presupuestos totales, para completo nutricional comparativo 2012-2013 de las tres municipalidades

DISTRITO	PRESUPUESTO TOTAL 2012	PRESUPUESTO DESTINADO A APOYO DE ALMUERZO ESCOLAR 2012	%	COMPROMISO INSTITUCIONAL PARA EL 2013	%
Horqueta	7.007.526.815	2.400.000	0,03	50.000.000	0,71
Tavai	2.239.594.879	0	0	119.000.000	5,31
Yhu	5.634.095.337	0	0	200.000.000	3,55

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por las tres municipalidades.

En contrapartida, las tres gobernaciones visitadas tienen la experiencia en la gestión para la provisión de merienda escolar, y algunas, incluso con experiencia en el Almuerzo

Escolar (en el caso de la Gobernación de Concepción). En el siguiente cuadro se puede observar el monto destinado por las Gobernaciones de los tres departamentos seleccionados a la compra del complemento nutricional.

Cuadro N° 97. Presupuesto total del año 2012 de las tres gobernaciones y el presupuesto destinado a complemento nutricional

DEPARTAMENTO	PRESUPUESTO TOTAL 2012	PRESUPUESTO COMPLEMENTO NUTRICIONAL	%
Concepción	33.993.945.897	7.114.382.015	20,93
Caazapá	35.848.734.955	13.042.343.839	36,38
Caaguazú	49.157.454.237	13.539.437.293	27,54

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por las tres gobernaciones.

Seguidamente se describen las situaciones halladas referentes a la capacidad organizacional, de gestión, de recurso humano, funcional y presupuestario de las gobernaciones y municipalidades en vista a la implementación (futura) de la propuesta del Decreto de compras públicas de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar.

Situaciones encontradas en las tres gobernaciones seleccionadas

GOBERNACIÓN DE CONCEPCIÓN	
Capacidad organizacional y funcional	<ul style="list-style-type: none"> En la Gobernación de Concepción no hemos podido acceder a ningún documento sobre el Plan de Desarrollo Departamental, por lo tanto no podríamos afirmar si cuentan o no con dicho instrumento.
Capacidad financiera y presupuestaria para la implementación de la propuesta	<ul style="list-style-type: none"> El Presupuesto departamental para el ejercicio fiscal 2012, asciende a 33.993.945.897 Gs., En el Programa de Desarrollo del Área Social, Apoyo al Sector educativo, está contemplada la compra de complemento nutricional para las escuelas públicas y privadas subvencionadas. El monto total destinado a la merienda escolar asciende a la suma de 7.114.382.015 Gs.
GOBERNACIÓN DE CAAZAPÁ	
Capacidad organizacional y funcional	<ul style="list-style-type: none"> La Gobernación de Caazapá cuenta con un Plan de Desarrollo Departamental 2010 – 2020 El manejo de información está muy centralizado (Gobernador – Administrador), acerca de las compras realizadas e inclusive en la distribución de la merienda escolar, no se le da participación a la Secretaria de Educación. Cuenta con Recursos Humanos calificados en cantidad suficiente.

Capacidad financiera y presupuestaria para la implementación de la propuesta	<ul style="list-style-type: none"> El Presupuesto departamental para el ejercicio fiscal 2012, asciende a 35.848.734.955 Gs., en Desarrollo del Área Social, Apoyo al Sector educativo, está contemplada la suma de 16.153.612.665 Gs., de los cuales 13.042.343.839 Gs. está destinado para la compra del complemento nutricional para las escuelas públicas y privadas subvencionadas.
GOBERNACIÓN DE CAAGUAZÚ	
Capacidad organizacional y funcional	<ul style="list-style-type: none"> En la Gobernación de Caaguazú no hemos podido acceder ningún documento sobre el Plan de Desarrollo Departamental, por lo tanto no podríamos afirmar si cuentan o no con dicho instrumento. Cuenta con Organigrama y manual de funciones adecuado a las exigencias de la ley 1626 de la Función Pública y 426 Orgánica Departamental. Cuenta con Recursos Humanos calificados en cantidad suficiente.
Capacidad financiera y presupuestaria para la implementación de la propuesta	<ul style="list-style-type: none"> El Presupuesto gubernamental para el ejercicio fiscal 2012, asciende a 49.157.454.237 Gs., en Desarrollo del Área Social, Apoyo al Sector educativo, está contemplada la suma de 18.150.370.658 Gs., de los cuales 13.539.437.293 Gs. está destinado para la compra de complemento nutricional para las escuelas públicas y privadas subvencionadas.

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por las tres gobernaciones.

Situaciones encontradas en las tres municipalidades seleccionadas

MUNICIPALIDAD DE HORQUETA	
Capacidad de planificación, organizacional y funcional	<ul style="list-style-type: none"> Falta de Liderazgo interno para la realización de diferentes gestiones municipales. Poco manejo de la información para la captación de recursos financieros (proyectos para la comunidad); Faltan mecanismos para la participación ciudadana a fin de dar a conocer los resultados de la gestión municipal. Se observa la elaboración del POA para el ejercicio fiscal 2011 como así también un organigrama, sin el manual de funciones. El ejercicio 2012 no cuenta con POA, es decir no planifican sus actividades, no tienen metas que seguir a corto ni a largo plazo. No cuentan con Recursos Humanos calificados en cantidad suficiente. Deficiencias en la aplicación de disposiciones legales (Leyes, decretos) por desconocimiento del personal municipal, razón por la cual se recurre a contratar servicios profesionales de fuera del distrito para trabajos

	<p>técnicos como elaboración de presupuesto, informes mensuales, cuatrimestrales y anuales para su posterior presentación en las instancias correspondientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para la realización de llamados a licitación cuentan con un encargado de UOC, que en la práctica desconoce sobre el proceso que implica un llamado (las modalidades, los montos, la elaboración de pliegos de bases y condiciones). Normalmente se recurre a la contratación de profesionales para cada llamado, lo que demanda más erogaciones y dificulta el involucramiento y participación activa de los actores principales (Autoridades y funcionarios municipales) en el tema.
<p>Capacidad financiera y presupuestaria para la implementación de la propuesta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El monto total del presupuesto para el 2012 asciende a la suma de 7.007.526.815 Gs. Dentro del Presupuesto Municipal no está contemplada la compra del complemento nutricional para escuelas. Observando su presupuesto, el municipio cuenta con capacidad financiera para la implementación del proyecto, dependiendo exclusivamente de la voluntad política del ejecutivo municipal. • Cuenta con una pequeña experiencia en el tema, transfiere fondos para la merienda escolar de niños y niñas, a dos escuelas del distrito, una ubicada en la zona urbana y la otra en la zona rural que implementan el proyecto “Nivelación de los aprendizajes” la suma de 200.000 Gs. mensuales para la compra de verduras. • También otorgan ayuda económica a las distintas ACEs para financiar gastos de mantenimiento y reparación de infraestructura en las escuelas del distrito.
MUNICIPALIDAD DE TAVAI	
<p>Capacidad organizacional y funcional</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuenta con un Plan Distrital de Desarrollo Territorial 2012 – 2016 elaborado con representantes de las instituciones, organizaciones y el gobierno local, apoyado por CECTEC, en el marco del Programa de Cooperación financiada por la Fundación Ayuda en Acción. • Es importante resaltar que la institución municipal trabaja en forma coordinada con los productores de la zona a través de la Secretaria de Desarrollo Local, en coordinación del Consejo Local de Producción Agropecuaria y Forestal. • Una de las debilidades de la municipalidad es la realización de los llamados a licitación pública, (cuenta con recursos humanos dentro del departamento pero no en el distrito) contratan a profesionales externos y por la distancia y el mal estado de los caminos este servicio se vuelve costoso y muchas veces inoportuno, por lo tanto poco efectivo. • No cuentan con Recursos Humanos calificados en cantidad suficiente. • Deficiencias en la aplicación de disposiciones legales (Leyes, decretos) por desconocimiento del personal municipal, razón por la cual se recurre

	<p>a contratar servicios profesionales fuera del distrito para trabajos técnicos como elaboración de presupuesto, informes mensuales, cuatrimestrales y anuales para su posterior presentación en las instancias correspondientes.</p>
<p>Capacidad financiera y presupuestaria para la implementación de la propuesta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El monto total presupuestado asciende a la suma de 2.239.594.879 Gs., de los cuales Recursos de Royalties es de 1.425.648.903 Gs. y Genuinos 813.945.976 Gs. • Dentro del Presupuesto Municipal no está contemplado la compra del complemento nutricional para escuelas. • La capacidad financiera de la municipalidad es insuficiente, teniendo en cuenta el mal estado de los caminos que necesitan ser mantenidos permanentemente atendiendo a la dispersión de la población en el distrito, lo cual implica darle prioridad y por ende se le destina mucho presupuesto. • Otorga ayuda económica a las distintas ACEs para financiar gastos de mantenimiento y reparación de infraestructura en las escuelas del distrito.
<p>MUNICIPALIDAD DE YHU</p>	
<p>Capacidad organizacional y funcional</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No cuenta con un Plan de Desarrollo, tampoco cuentan con un organigrama y un POA. • Falta de liderazgo interno para la realización de diferentes gestiones municipales. • No manejan la información para la captación de recursos financieros (proyectos para la comunidad). • Faltan mecanismos para la participación ciudadana a fin de dar a conocer los resultados de la gestión municipal. • No cuentan con RRHHs calificados en cantidad suficiente. • Deficiencias en la aplicación de disposiciones legales (Leyes, decretos) por desconocimiento del personal municipal, razón por la cual se recurre a contratar servicios profesionales de fuera del distrito para trabajos técnicos como elaboración de presupuesto, informes mensuales, cuatrimestrales y anuales para su posterior presentación en las instancias correspondientes. • Para la realización de llamados a licitación cuentan con un encargado de UOC, que en la práctica desconoce sobre el proceso que implica un llamado (las modalidades, los montos, la elaboración de pliegos de bases y condiciones). Normalmente se recurre a la contratación de profesionales para cada llamado, lo que demanda más erogaciones y dificulta el involucramiento y participación activa de los actores principales (autoridades y funcionarios municipales) en el tema

<p>Capacidad financiera y presupuestaria para la implementación de la propuesta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El monto total presupuestado asciende a la suma de 5.634.095.337 Gs., de los cuales Recursos de Royalties es de 3.354.064.784 Gs. y genuinos 2.280.030.553 Gs. • Dentro del presupuesto municipal no está contemplada la compra de complemento nutricional para escuelas. • La capacidad financiera de la municipalidad es insuficiente, teniendo en cuenta el mal estado de los caminos que necesitan ser mantenidos permanentemente atendiendo a la dispersión de la población en el distrito, lo cual implica darle prioridad razón por la cual se le destina mucho presupuesto lo cual deja sin cobertura a las demás áreas. • Transfiere recursos económicos alrededor de 400.000.000 Gs. a las distintas ACEs para financiar gastos de mantenimiento y reparación de infraestructura, y construcción de nuevas aulas.
---	--

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por las tres municipalidades.

Matriz de Fortalezas y Oportunidades, Debilidades y Amenazas de Tavai

FODA DE TAVAI	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> La Municipalidad cuenta con equipos viales para mejorar los caminos de acceso a las comunidades rurales (compañías). Trabajo coordinado a través del Consejo Local de Producción Agropecuaria y Forestal. Buen relacionamiento entre Sector Productivo y la Municipalidad. 	<ul style="list-style-type: none"> Beneficios económicos para los productores por la venta de sus productos a la municipalidad. Cuentan con recursos financieros (Royalties y Ley de FONACIDE). Infraestructura para construcción de mejoras edilicias (comedor y cocina) en instituciones educativas. (para complementar con los recursos del FONACIDE)
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> El municipio no cuenta con recursos propios para el financiamiento del Proyecto. El municipio tiene una gran extensión territorial. No todas las instituciones educativas del distrito serán beneficiadas al mismo tiempo. No cuentan con personal exclusivo para la coordinación del Proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> Poca o nula participación de las cooperadoras escolares (padres y madres) en el Proyecto. No se quieren involucrar o no les dejan participar por el poder que ejercen las autoridades educativas de la zona. Poca producción de hortalizas para la demanda. Instituciones educativas no cuentan con infraestructura edilicia y mobiliarios para cocina y comedor. Falta de movilidad para entrega de productos.

Matriz de Fortalezas y Oportunidades, Debilidades y Amenazas de Yhu

FODA MUNICIPALIDAD DE YHU	
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Hay voluntad Política y mucho interés de la Institución Municipal en el proyecto. • Buen relacionamiento entre Sector Productivo y la Municipalidad. • Se coordinan muy bien con los técnicos locales de la DEAg. • Se cuenta con vehículo y personal para el acopio y distribución de los alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevos recursos para la financiación con la Ley del FONACIDE. • Se van a generar mayores ingresos para los productores de la zona. • Que se pueda generar mano de obra para los jóvenes.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Total dependencia de recursos económico de Royalties y de los que pueda destinar el FONACIDE para el financiamiento del Proyecto. • Municipio de gran extensión territorial, cuenta con gran cantidad de compañías y asentamientos campesinos. • El encargado de UOC es un personal externo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Poca producción de hortalizas para la demanda atendiendo que hay muchas escuelas en el distrito. • Instituciones educativas no cuentan con infraestructura edilicia para cocina y mobiliarios de comedor y no reciben apoyo del MEC en ese caso. • No cuentan con recursos humanos capacitados para la implementación del Proyecto por ejemplo un/a nutricionista. • La injerencia política.

- **Productos adquiridos para la merienda escolar a través de licitación pública nacional en los tres departamentos seleccionados**

Los productos adquiridos para la merienda escolar a través de licitación pública nacional consisten en: leche entera fluida, palitos, torta de miel, galletita dulce y cereales.

Cuadro N° 98. Cantidad de productos adquiridos por las tres gobernaciones para la merienda escolar

DEPARTAMENTO	PRODUCTOS	CANTIDADES
Concepción	Leche entera fluida "Trebol"	1.092.252 litros, equivalente a 91.000 cajas x 12 unidades
	Palitos	164.262 bolsas
	Torta – caña de miel	109.326 bolsas

DEPARTAMENTO	PRODUCTOS	CANTIDADES
Concepción	Leche entera fluida "Trebol"	1.092.252 litros, equivalente a 91.000 cajas x 12 unidades
	Palitos	164.262 bolsas
	Torta – caña de miel	109.326 bolsas
Caazapá	Leche entera líquida "Trebol"	1.149.885 litros
	Galletita Dulce	4.880.552 unidades (ración para cada alumno/a)
Caaguazú	Leche entera fluida UAT en envases tetra bricks	13.966.480 ración de 200 ml.
	Cereales	6.259.781 paquetes de 1000 grs.

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por las tres gobernaciones.

Cabe destacar que la compra que realiza la Gobernación de Caaguazú es plurianual por lo que abarca el año 2012 y 2013. Por lo tanto para cada año corresponde 6.983.240 raciones de leche y 3.129.891 de cereales, raciones para 84.328 escolares por año.

Además de los productos mencionados en el cuadro anterior, la Gobernación de Concepción adquiere, en menor volumen, otros productos alimenticios por el Programa Complemento Nutricional, para 14 escuelas de cinco (5) distritos que implementan el Proyecto "Nivelación de los aprendizajes", que se detalla a continuación.

Cuadro N° 99. Listado de escuelas beneficiadas por el Programa Complemento Nutricional, Gobernación de Concepción

ESCUELAS BENEFICIADAS	LOCALIDAD
Escuela Básica .Nº 28 Próceres de Mayo	Horqueta
Escuela Básica Nº 1709, 25 de abril	Horqueta
Escuela Básica Nº 186 Jorge Sebastián Miranda	Concepción
Escuela Básica Nº 1728 Loreto Arce San José Mí	Loreto
Escuela Básica Nº 22 Daniel El Travieso	Concepción
Escuela Básica .Nº 179 Arminda Samaniego	Concepción
Escuela Básica Nº 6860 María Del Rosario Torres	Concepción
Escuela Básica San Roque - San José Obrero	Concepción
Escuela Básica Nº 274 Agustín Barboza	Vallemi
Escuela Básica Nº 6687 San Antonio de Padua	Vallemi
Escuela Básica Nº 4912 Gustavo Giménez	Concepción
Escuela Básica Nº 2450 Pedro Juan Caballero	Yby Ya'ú
Escuela Básica Nº 4145 Agustín Fernando de Pinedo	Yby Ya'ú
Escuela Básica Nº 27 Agustín Fernando de Pinedo	Concepción

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por la Gobernación de Concepción.

Cuadro N° 100. Listado productos y cantidades adquiridos por el Programa Complemento Nutricional, Gobernación de Concepción

PRODUCTOS	CANTIDADES
Alitas de pollo congelada	615 Paquete
Carne vacuna molida de primera	665 Bolsa
Arroz tipo I	850 Paquete
Fideo	1200 Paquete
Harina de trigo	325 Paquete
Queso tipo Paraguay	270 Paquete
Huevos de gallina	325 tabletas x12
Pollo entero congelado	795 Paquete
Aceite vegetal comestible de soja	355 Bidón
Sal fina yodada	90 Paquete
Poroto rojo	450 Paquete

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por la Gobernación de Concepción.

La Gobernación de Caazapá a partir del año 2012 adquiere productos alimenticios por el Programa Complemento Nutricional, para cinco (5) municipios y escuelas Indígenas, que se detallan a continuación:

Cuadro N° 101. Listado de productos, cantidades y costos, Programa de Complemento Nutricional, Gobernación de Caazapá

PRODUCTOS	CANTIDADES	Gs.
Alimento sólido fortificado pre elaborado (comida)	433.183 raciones reconstituidas saladas de 250 g.	1.271.392.105
Alimento sólido fortificado pre elaborado (postre)	433.183 Raciones reconstituidas postres de 250 g.	647.608.585

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por la Gobernación de Caazapá

Cuadro N°102. Listado de Distritos beneficiados y cantidades distribuidas

N°	LOCALIDAD	CANTIDAD
1	Caazapá	64.834
2	Maciel	30.879
3	M. Bertoni	77.517
4	Yuty	140.598
5	San Juan Nepomuceno	67.817
6	Escuelas Indígenas	51.538
	TOTAL	433.183

Fuente: Elaboración propia en base a la información proveída por la Gobernación de Caazapá

B) Identificación de las principales limitaciones que podrían afectar implementación de la propuesta de decreto

Para la implementación del Proyecto, se observan algunas debilidades en el ámbito administrativo a nivel territorial, que se acentúan por la falta de experiencia en la puesta en marcha de iniciativas para el desarrollo (más frecuente en las administraciones municipales) mencionadas más arriba, por lo tanto la implementación de la alimentación escolar desde la compra pública de la AF, aplicando los nuevos instrumentos (Leyes y decretos) va depender en gran medida de la adecuación, la facilitación de procedimientos claros y sencillos para los ámbitos organizativos, administrativos y de gestión, además de la disponibilidad del rubro presupuestario necesario para el efecto.

Los recursos provenientes de Royalties no se pueden destinar a pago de salarios del personal, y estos recursos tienen una participación en más del 50% en los presupuestos municipales, es por ello que en las municipalidades pequeñas con bajos ingresos, los salarios son muy exiguos, lo que dificulta la contratación de personal calificado, y sumado a esto la escases de funcionarios capacitados en el tema municipal en los mismos distritos. Por lo tanto, este tipo de iniciativas agregan mayor complejidad a las tareas cotidianas de los funcionarios municipales, y por ende implica más trabajo con la misma remuneración. Sin embargo, para las autoridades municipales (Intendentes y Concejales) este tipo de proyectos son importantes, desde la mirada política, aunque en la práctica existen aún muchas dificultades.

Los gobiernos departamentales se encuentran en mejores condiciones, cuentan con funcionarios con mayor experiencia que conocen la gestión y administración de programas (complemento nutricional/merienda escolar) por tanto tienen el perfil institucional para la ejecución de este tipo de proyectos.

Algunos aspectos generales a considerar para la implementación la alimentación escolar (merienda y/o almuerzo escolar) son:

- No se cuenta con recursos para la contratación de Recursos Humanos calificados para la preparación de los alimentos en las escuelas.
- Las instituciones educativas no cuentan con infraestructura edilicia, cocina y comedor así como mobiliarios, equipamientos, electrodomésticos, menajes y utensilios para la merienda y el almuerzo escolar.
- La falta de infraestructura para la pos-cosecha (clasificación y conservación de productos frescos) para la posterior distribución y entrega de los mismos a los lugares de destino.
- No se cuenta con medios de transportes adecuados para la distribución de los productos.
- Hay una alta estacionalidad de la producción de rubros (por ejemplo las hortalizas y frutas) teniendo en cuenta el volumen, la periodicidad y la calidad que demandarán las escuelas.

- Existen algunas cooperadoras escolares que no cuentan con la documentación requerida para la transferencia de recursos y otras que no tienen la capacidad para administrar los recursos (para agilizar los trabajos de construcción de la infraestructura como cocinas, comedores, depósitos).

C) Mecanismos factibles para la implementación de la propuesta de decreto de compras públicas de la AF

El análisis del borrador de Decreto “Modalidad Complementaria para la Adquisición de productos de la Agricultura Familiar”, permite visualizar los mismos requisitos de la modalidad de una contratación directa, como está previsto en la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y Decretos Reglamentarios, por lo tanto, siguen las exigencias propias de la normativa vigente, con algunas flexibilizaciones que buscan diferenciar a las organizaciones de la Agricultura Familiar del resto de los clásicos oferentes y dar una clara señal de la necesidad y la voluntad de incorporarles efectivamente al preciado mercado de las compras públicas. En tal sentido se presentan a continuación algunas comparaciones puntuales con los comentarios correspondientes.

Diferencias encontradas entre la propuesta de Decreto y la normativa vigente.

MODALIDAD “COMPLEMENTARIA PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR”	MODALIDAD “CONTRATACIÓN DIRECTA”	DIFERENCIAS EXISTENTES ENTRE LAS DOS MODALIDADES
⇒ <i>Art. 3º: Del presupuesto asignado anualmente para la “adquisición de productos alimenticios”, cada OEE y/o Municipalidad destinará como mínimo el 10% para la adquisición de bienes producidos por Organizaciones de la Agricultura Familiar.</i>		⇒ Para la elaboración del PAC son los mismos requisitos a excepción del Art. 3º que favorece a la compra de la Agricultura Familiar (que las instituciones afectadas deberán destinar como mínimo el 10 %, del total de compras realizadas a compras de la AF).
⇒ <i>Carta de Invitación como mínimo a 3 tres organizaciones de productores de la Agricultura Familiar</i>	⇒ <i>Carta de Invitación como mínimo a (5) cinco potenciales oferentes</i>	⇒ En cuando al Pliegos de Bases y condiciones , no existe ninguna diferencia. ⇒ Documentos del llamado, y su Revisión en la DNCP. ⇒ La única diferencia está en la cantidad de oferentes a invitar.

MODALIDAD “COMPLEMENTARIA PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR”	MODALIDAD “CONTRATACIÓN DIRECTA”	DIFERENCIAS EXISTENTES ENTRE LAS DOS MODALIDADES
<p>⇒ <i>Publicación a través de un medio radial por tres días consecutivos previos al acto de presentación y apertura de ofertas.</i></p>		<p>⇒ Publicación en el Portal de Contrataciones Públicas (para el oferente).</p> <p>⇒ Además de la Publicación vía Web cinco(5) días, se debe publicar en un medio radial.</p>
<p>⇒ <i>Las Organizaciones de Productores del distrito o departamento donde se encuentra asentada la sede de la Convocante tendrán una preferencia del 10% de la oferta respecto de aquellas presentadas por las Organizaciones con domicilio en el distrito o departamento distinto al de la Convocante.</i></p> <p>⇒ <i>No se requerirá a los oferentes requisitos de experiencia mínima en la provisión de productos similares, u otros requisitos que restrinjan su participación por carecer de experiencia suficiente.</i></p> <p>⇒ <i>En sustitución de las pólizas de seguro o garantía bancaria para garantizar el mantenimiento de las ofertas o el cumplimiento de los contratos, serán admitidas la presentación de declaraciones juradas</i></p>	<p>⇒ <i>Se requerirá a los oferentes requisitos de experiencia mínima en la provisión de productos similares y contar con una póliza de seguro o garantía bancaria para garantizar el mantenimiento de las ofertas o el cumplimiento de los contratos.</i></p>	<p>⇒ Evaluación y adjudicación de oferta:</p> <p>No se requerirá a las organizaciones de experiencia mínima y sólo se les exigirá una declaración jurada en sustitución de las pólizas de seguro o garantía bancaria.</p>
<p>⇒ <i>Contar con personería jurídica, y RUC.</i></p> <p>⇒ <i>Las Organizaciones de Productores deberán estar integrados por Agricultores/as de la Agricultura Familiar inscriptos y habilitados en el Registro</i></p>	<p>⇒ <i>Contar con RUC⁷⁴</i></p> <p>⇒ <i>Cédula de Identidad Policial</i></p> <p>⇒ <i>DDJJ de IVA⁷⁵ o Renta</i></p>	<p>⇒ Documentos requeridos para la presentación de ofertas para oferentes</p>

⁷⁴ Registro Único de Contribuyente

⁷⁵ Declaración Jurada de Impuesto al Valor agregado

MODALIDAD “COMPLEMENTARIA PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR”	MODALIDAD “CONTRATACIÓN DIRECTA”	DIFERENCIAS EXISTENTES ENTRE LAS DOS MODALIDADES
<i>Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF)</i>		

Fuente: Elaboración propia basada en los instrumentos propuesto y vigente.

Algunos aspectos a considerar en la propuesta de decreto, atendiendo los hallazgos encontrados en las municipalidades seleccionadas

Inicialmente el escenario estaba dado por las asignaciones presupuestarias normales, y sobre los compromisos asumidos por los intendentes en cuanto a destinar presupuesto para la alimentación escolar en el marco del proyecto piloto donde serán afectados los tres distritos seleccionados.

- El Art. 3º favorece a la compra pública de la AF, solo que en una proporción poco atractiva por los montos que pueden representar al realizar los cálculos basados en los presupuestos que les serán destinados, especialmente para aquellos casos en que las municipalidades son de menor categoría y por ende disponen de menores recursos.
- En el caso de las municipalidades que no cuentan con el personal administrativo calificado (funcionarios que manejen bien los procedimientos administrativos) se deben generar procedimientos sencillos a fin de asegurar la correcta implementación del decreto. En caso contrario, se corre el riesgo de que invariablemente se tomen en cuenta los montos mínimos para la asignación del presupuesto para la compra de la AF, con el fin de facilitar su propia gestión. A modo de ejemplo:

Una municipalidad que tiene 400.000.000 Gs, de presupuesto para la compra de complemento nutricional, y están obligados a comprar de la AF como mínimo el 10 % (suponiendo que apliquen solo ese porcentaje para evitar “complicaciones administrativas”), el monto sería solamente de 40.000.000 Gs para todo el año.

Este monto es muy bajo y es insuficiente considerando que se deberá distribuir a por lo menos tres escuelas en el primer año, si consideramos aquellas con las que se realizó el diagnóstico y por ende, no tendrá el efecto deseado en el marco de lo que se pretende promover.

- El Art 4º limita el monto a ser utilizado en esta modalidad (hasta 2000 jornales), puede que dicho monto no sea atractivo para los productores teniendo en cuenta el compromiso que van a asumir y los requisitos que deben reunir (documentaciones) a no ser que dicho monto sea para varias compras en el año.

A continuación se detallan los documentos requeridos a las organizaciones de productores de la AF para la presentación de oferta:

- *Las Organizaciones de Productores deberán estar integrados por Agricultores/as de la Agricultura Familiar inscriptos y habilitados en el Registro Nacional de la Agricultura Familiar (RENAF).*
- *Contar con personería jurídica, y RUC.*
- *Preparar la oferta de acuerdo a las especificaciones técnicas del llamado.*
- *Que los productos de la Agricultura Familiar ofrecidos reúnan las condiciones de calidad e inocuidad, aptos para la comercialización y consumo.*
- *Para acceder a anticipos deben contratar una póliza de seguros, conforme al artículo 39 inc. b de la Ley 2051/03.*

Mecanismos factibles para la implementación de la propuesta de decreto considerando el nuevo escenario que se crea con la Ley 4758/10 del FONACIDE⁷⁶ :

- Si se va a realizar el llamado público como establece la Ley 2051 de Contrataciones Públicas, implica una buena coordinación y planificación con las escuelas beneficiadas y con las organizaciones de productores de la agricultura familiar, a fin de determinar la cantidad, la frecuencia, la calidad y la presentación de los productos a ser adquiridos.
- El otro mecanismo que simplificaría el proceso de la compra es a través de transferencia de recursos a las ACEs⁷⁷, aunque esta figura no está considerada en ningún instrumento vigente (Ley, Decreto reglamentario), lo cual sería una posibilidad que puede ser explorada, atendiendo a las opiniones y recomendaciones vertidas por los actores locales consultados en el presente estudio.
- La ACE es una figura que actualmente se encuentra activa, la misma administra y gestiona los recursos destinados a gastos de reparación y mantenimiento de obras de infraestructura, que reciben de las municipalidades (las municipalidades consultadas hacen estas transferencias). Por tanto se puede proponer usar esta

⁷⁶ Ley 4758/12 Que crea el Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE) y el Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación.

⁷⁷ ACE: Resolución MEC 4555/12. La Asociaciones de cooperación escolar son organizaciones sin fines de lucro, con objetivos definidos, conformadas por representantes de las familias que integran una comunidad educativa, y que en forma autónoma, participativa, institucional y organizada cooperan con el estado contribuyendo al desarrollo y al mejoramiento de la educación basado en los principios democráticos de justicia, equidad de género, respeto y transparencia en la gestión participativa.

misma modalidad para el caso de la alimentación escolar y la compra de la AF.

D) Análisis del proyecto de decreto

Analizando algunos artículos del borrador del decreto, y como ya se mencionó precedentemente, el Art. 3º favorece la compra de bienes producidos por Organizaciones de la Agricultura Familiar, por el porcentaje (los montos se tornan exigüos en el caso de las municipalidades de menores recursos) que deben destinar las gobernaciones y las municipalidades (como mínimo el 10%). A modo de ejemplo:

En el caso de la Gobernación de Caazapá, el 10% se traduce en 1.304.234.384 Gs, monto muy importante si llegaran a implementar el Decreto lo que sería muy beneficioso para las Organizaciones de Productores de la AF.

Sin embargo en el Art. 4º dice, que las contrataciones realizadas a través de este procedimiento deberán ser iguales o inferiores al monto equivalente de hasta 2000 jornales mínimos. Para la aplicación práctica existe una dificultad para la articulación real entre los Art. 3º y 4º del decreto, teniendo en cuenta el volumen de compra que realizan las gobernaciones, atendiendo que en ningún párrafo se habla de la posibilidad de realizar varios llamados en el año en el mismo rubro, (ni en la Ley de compra pública, ni en los instrumentos reglamentarios se menciona sobre dicha posibilidad), y tampoco se considera en la propuesta de decreto.

Con esta situación, tanto las gobernaciones y las municipalidades no cuentan con un respaldo legal, que es muy necesario para la gestión administrativa de las instituciones para lo que se está pretendiendo implementar. Por las razones mencionadas la salida podría ser que en la propuesta de decreto se incorpore un artículo donde se mencione que se podrán hacer varios llamados en el año.

Nuevamente a modo clarificar las condiciones que se dan en la práctica, como ejemplo se tiene que:

El presupuesto del Gobierno Departamental de Caazapá asciende a 13.042.343.839 Gs., como mínimo el 10% (que se establece el Art. 3º del borrador del decreto) es de 1.304.234.384 Gs., sin embargo en el Art. 4º, inciso a) expresa que; en esta modalidad se puede realizar hasta 2000 jornales es decir 127.556.000 Gs.

Por otro lado la Ley 2051/03 habla en su Art. 13 de la obligatoriedad en la consolidación de los bienes y/o servicios a ser adquiridos y prohíbe el fraccionamiento de los llamados.

Esto implica que no se podrán realizar varios llamados bajo esta modalidad. Por tanto, las Gobernaciones podrían justificar que solo pueden realizar compras hasta un valor de 127.556.000 Gs.

En el siguiente cuadro se puede visualizar un ejemplo con la aplicación del decreto en los dos artículos mencionados, partiendo del presupuesto de las 3 Gobernaciones visitadas.

Cuadro N° 103. Montos que responden a los arts. 3° y 4° de la propuesta de Decreto por Departamento

DEPARTAMENTO	MÍNIMO 10 % ART.3° DEL DECRETO	HASTA ART.4° DEL DECRETO 2000 JORNALAS	Cuantos llamados en año se deberán hacer?	DIFERENCIA en el caso que se haga un solo llamado
Concepción	711.438.201	127.556.000	6	583.882.201
Caazapá	1.304.234.384	127.556.000	10	1.176.678.384
Caaguazú	1.353.943.729	127.556.000	11	1.226.387.729

Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados por las tres Gobernaciones

Para mejor comprensión se pasa a transcribir parte de los artículos del decreto donde se consideran las asignaciones presupuestarias mínimas y los montos máximos de las contrataciones:

Art 3°: *Del presupuesto asignado anualmente para la “adquisición de productos alimenticios”, cada OEE y/o Municipalidad destinará como mínimo el 10% para la adquisición de bienes producidos por Organizaciones de la Agricultura Familiar a través de la presente modalidad complementaria, a excepción de las Instituciones que no adquieran dichos productos en el mencionado rubro.*

Art. 4° *La adquisición de productos de la Agricultura Familiar será ejecutada por los OEE y Municipalidades a través de la modalidad complementaria, conforme a los parámetros de una Contratación Directa, prevista en el artículo 16, inc. c) y 34 de la Ley 2051/03 con las siguientes particularidades: a) No obstante la reserva presupuestaria institucional mencionada en el artículo anterior, las contrataciones realizadas a través de este procedimiento deberán ser igual o inferior al monto equivalente de hasta 2000 jornales mínimos.*

E) Nuevo escenario que se presenta, desde el contexto de la Ley 4758/12, y del decreto reglamentario N° 9966/12

Es importante resaltar lo que expresa el Artículo 4° de la Ley de FONACIDE, que se relaciona con la alimentación escolar está dado en él:

- **Art. 4°.-** *Por lo menos el 50% (cincuenta por ciento) de los ingresos percibidos por Gobiernos Departamentales y Municipales en virtud de la presente Ley, deberá destinarse al financiamiento de proyectos de infraestructura en educación, consistentes en construcción, remodelación, mantenimiento y equipamiento de centros educativos; y el 30% (treinta por ciento) del total percibido en este concepto, al financiamiento de proyectos de almuerzo escolar, beneficiando a*

niños y niñas de Educación Inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclos de instituciones educativas del sector oficial, ubicados en contextos vulnerables.

Respondiendo a este Art., se reglamentó en los siguientes términos:

Reglamentación del Artículo 4° de la Ley No 4758/2012

- **Art. 13.-** *Los ingresos percibidos por los Gobiernos Departamentales y Municipales en virtud de la Ley No 4758/2012 serán destinados en su totalidad de acuerdo a lo siguiente: a) Por lo menos cincuenta por ciento (50%) a Proyectos de Infraestructura en Educación; b) El treinta por ciento (30%) a Proyectos de almuerzo escolar; y c) Los saldos remanentes a Proyectos de Inversión pública y de desarrollo.*

En el caso específico de la implementación del Proyecto Piloto de Alimentación Escolar y Compras Públicas de la Agricultura Familiar (AF), se considera pertinente considerar cuanto sigue:

Visto que el Art. 13, se define en que serán destinados los recursos disponibles del FONACIDE en el caso de las Gobernaciones y las Municipalidades; en los numerales

- a) se indica que el 50% debe ser destinado a proyectos de infraestructura; en este punto se podrá considerar la infraestructura para el almuerzo escolar, basado en la compra de la AF (cocinas, comedores, depósitos, cámaras de frío, provisión de agua potable y otros).
- b) el 30% a proyectos de almuerzo escolar, en este punto se podrá considerar la compra de los productos frescos y/o procesados de la Agricultura Familiar, para la Alimentación Escolar (almuerzo o merienda), basada en una planificación (mensual/semanal) sobre un menú adaptado a la cultura local y a la disponibilidad de productos de la AF, a ser proveída por las Organizaciones de Productores de la AF (OPAF) a las escuelas.
 - ⇒ Para llevar adelante este proceso se deberá destinar los rubros presupuestarios para el efecto;
 - ⇒ Se tendrá que reglamentar el sistema y/o el mecanismo de compra para las municipalidades y/o gobernaciones;
 - ⇒ Se deberá considerar la posibilidad de transferir los recursos para la adquisición de los productos de la AF a las ACEs o a otra figura a ser creada para el efecto en los territorios de intervención. En tal sentido, las municipalidades tienen experiencia en transferencia de recursos a las ACEs para el

mantenimiento, reparaciones y/o construcción de aulas; y la ACE's en la gestión y administración de dichos recursos

- c) Los saldos remanentes serán destinados a Proyectos de Inversión pública y de desarrollo. En este numeral se podrían contemplar: i) *proyectos de fortalecimiento de las capacidades de las municipalidades y de las ACEs; ii) recursos para la adquisición de equipamientos en general (electrodomésticos, menajes, utensilios, cubiertos, mantelería. etc.); iii) recursos para la contratación de la mano de obra (local) para la preparación de los alimentos y el servir de los alimentos a los niños/as; iv) recursos para el pago de energía calórica (gas, electricidad, otros) y compras de productos de limpieza; v) financiar la instalación de huertas escolares y de las organizaciones de la AF que están pensando en montar pequeñas procesadoras para abastecer a las escuelas en la alimentación escolar (panaderías, elaboración de miel de caña, elaboradoras de turrónes de cereales y frutas, mermeladas y jugos de frutas y verduras de estación, infraestructura para riego y media sombra, etc.).*

F) Otras consideraciones

A modo de ejemplo se presenta a continuación los requisitos de la Municipalidad (Tavai) y de la Gobernación (Caazapá) para que las ACEs accedan a las transferencias de recursos

Requisitos para acceder al rubro de Transferencias – Municipio de Tavai

- Nota de solicitud dirigida al Intendente Municipal
- Reconocimiento de la Municipalidad
- Reconocimiento del MEC
- Fotocopia de Cédula de Identidad del Tesorero y Presidente
- RUC
- Habilitación de Caja de Ahorro en Banco de Plaza
- Inscripción en la Abogacía del Tesoro

Requisitos para acceder al rubro de Transferencias – Gobernación de Caazapá

- Nota de solicitud dirigida al Gobernador
- Reconocimiento de la Municipalidad
- Reconocimiento del Gobierno Departamental
- Reconocimiento del MEC
- Inscripción en la Abogacía del Tesoro
- RUC

- Fotocopia de Cédula de Identidad del Tesorero y Presidente
- Antecedente Policial del Tesorero y Presidente
- Antecedente Judicial del Tesorero y Presidente
- Proyecto acompañado de tres (3) presupuestos
- Habilitación de Caja de Ahorro en Banco de Plaza

Para la rendición de cuentas de la ACE's a las Municipalidades estas deberán llenar una planilla de rendición de cuentas para entidades sin fines de lucro, donde se listan los requisitos que deben reunir, además de la presentación de la factura legal cuando esta lo amerita.

En el siguiente cuadro se puede visualizar los montos destinados a las municipalidades afectadas por el plan piloto y su aplicación.

Cuadro N° 104. Cálculo de los montos por distritos de los recursos para infraestructura y almuerzo escolar que provendrían del FONACIDE

DISTRITO	RECURSOS PROVENIENTES DE FONACIDE	INFRAESTRUCTURA ESCOLAR 50%	ALMUERZO ESCOLAR 30%
Horqueta	1.412.563.703	706.281.852	423.769.111
Tavai	794.114.169	397.057.085	238.234.251
Yhu	1.124.549.109	562.274.555	337.364.733

Fuente: Elaboración propia en base a datos proporcionados por las Municipalidades, con datos proporcionados por la OPACI

A efectos de facilitar los pasos que deben realizar las municipalidades y/o gobernaciones en el marco de la compra pública de la AF, conforme a la propuesta del decreto, se presenta una propuesta de los pasos a seguir.

G) Propuesta de pasos a seguir para un llamado en el marco del decreto de compras públicas de la AF para las gobernaciones y municipalidades

PASOS A SEGUIR PARA LA REALIZACIÓN DE UN LLAMADO BAJO LA MODALIDAD COMPLEMENTARIA PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR		
PASOS A SEGUIR	ACTIVIDADES	RESPONSABLES

PASOS A SEGUIR PARA LA REALIZACIÓN DE UN LLAMADO BAJO LA MODALIDAD COMPLEMENTARIA PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR		
PASOS A SEGUIR	ACTIVIDADES	RESPONSABLES
<p>Primer Paso:</p> <p><i>Elaboración, aprobación y publicación del PAC</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar el PAC (Plan Operativo Anual) en donde constan los productos a ser adquiridos, los montos y las fechas estimadas de la realización de la compra pública. • Someter a consideración de la Máxima Autoridad de la Institución, una vez aprobada, se elabora una Resolución. • Remitir a la DNCP a través de Internet para su publicación, adjuntando la Resolución y una nota dirigida a la DNCP comunicando la aprobación del PAC. 	<p><i>Encargado/a de la UOC</i></p>
<p>Segundo Paso:</p> <p><i>Llamados de Contratación – Inicio del proceso</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar Pliegos de Bases y Condiciones de acuerdo al formato estándar establecido en el Decreto. • Comunicar a la DNCP, deberán efectuarse con 5 (cinco) días hábiles de anticipación a la Nota de Invitación, adjuntando las siguientes documentaciones⁷⁸: <ul style="list-style-type: none"> • Formulario de Llamado. • Carta de Invitación estándar con sus anexos: especificaciones técnicas, con los precios estimativos (unitarios o totales), para así poder tener un control de las cantidades y de los montos manejados para la Contratación. (deben tener código de catalogo en la lista de bienes). • Nota dirigida al Director Nacional comunicando el llamado. • Certificado de Disponibilidad Presupuestaria. • Proforma de contrato. • Luego de la aprobación de la DNCP y una vez difundida la convocatoria a los interesados a través del Portal de Contrataciones Públicas; enviar una Carta de Invitación como mínimo a tres (3) Organizaciones de Productores de la Agricultura Familiar que contendrá las 	<p><i>Encargado/a de la UOC</i></p> <p><i>Encargado/a de la UOC</i></p>

⁷⁸ Todos los documentos mencionados en este punto deben estar escaneados c/ la firma y sello correspondiente.

PASOS A SEGUIR PARA LA REALIZACIÓN DE UN LLAMADO BAJO LA MODALIDAD COMPLEMENTARIA PARA LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR		
PASOS A SEGUIR	ACTIVIDADES	RESPONSABLES
	<p>especificaciones técnicas de los bienes o productos requeridos y la pro forma de orden de compra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Además de la publicación a través del Portal de Contrataciones Públicas, la Convocante dispondrá la difusión de la convocatoria a través de un medio radial por tres días consecutivos previos al acto de presentación y apertura de ofertas. 	
<p>Tercer Paso :</p> <p>Adjudicaciones 1ra. Parte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Labrar Acta de Apertura. • Elaborar un Informe de Evaluación de Ofertas (se requiere como mínimo tres (3) ofertas para adjudicar). • Confeccionar el Cuadro Comparativo de Ofertas. • Notificación de comunicación a los oferentes, con acuse de recepción.⁷⁹ 	<p>Comité Evaluador</p> <p><i>y/o</i></p> <p>Encargado/a de la UOC</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar Resolución de Adjudicación 	<p>Intendencia Municipal</p>
<p>Cuarto Paso:</p> <p>Adjudicaciones 2da. parte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Una vez aprobado por la DNCP se procede a remitir el Contrato correspondiente. • Después de la aprobación del Contrato, la DNCP emite el Código de Contratación, donde termina el proceso y se procede a la compra del bien.⁸⁰ 	<p>Encargado/a de la UOC</p>

Fuente: Elaboración propia en base al documento de Decreto

Plazos de un llamado en la modalidad de Contratación Directa

Los plazos mencionados en el siguiente cuadro son mínimos, de acuerdo a lo establecido en la Ley de Contrataciones Públicas. En el caso de que la DNCP detecte algunos errores en las documentaciones remitidas, se atrasan estos plazos, hasta que se realicen las correcciones, y luego se continúa con los mismos procedimientos; hay casos en que se duplican estos plazos, razón por la cual se recurren a profesionales con la debida

⁷⁹ Todos los documentos mencionados en este apartado (4 cuatro) deben estar escaneado c/ firma y sello correspondiente.

⁸⁰ Existen los 4 pasos a seguir, con 14 actividades a ser desarrolladas.

experiencia para esta tarea, a pesar de que esta es la modalidad más sencilla y la que menos tiempo requiere para su gestión.

Cuadro N° 105. Plazos y actividades de un llamado en la modalidad de Contratación Directa

ACTIVIDADES	DÍAS HÁBILES
⇒ <i>Elaboración de Pliegos de Bases y Condiciones</i>	1
⇒ <i>Revisión de documentos del llamado - DNCP</i>	5
⇒ <i>Publicación en el Portal de Contrataciones Públicas (para el oferente)</i>	5
⇒ <i>Evaluación y adjudicación de oferta</i>	1
⇒ <i>Notificación a Oferentes</i>	1
⇒ <i>Revisión de documentos de la adjudicación - DNCP</i>	5
⇒ <i>Elaboración, firma de Contrato y remisión a la DNCP</i>	1
⇒ <i>Revisión de contrato para la emisión de código de contratación - DNCP</i>	3
TOTAL	22

Fuente: Elaboración propia en base a la normativa vigente

H) Análisis del impacto de la propuesta de decreto a nivel de ejecución presupuestaria para las gobernaciones y IAs municipalidades seleccionadas

Impacto de la propuesta de Decreto sobre la Ejecución Presupuestaria

ASPECTOS POSITIVOS	ASPECTOS NEGATIVOS
⇒ Fomenta el desarrollo de planes y programas de empleo.	⇒ Implica mayores gastos en servicios personales y más trabajo a funcionarios municipales.
⇒ Encausa la oferta y demanda de mano de obra y fomentar el empleo	⇒ Para la ejecución de los trabajos, las municipalidades requieren mejorar su plantel de recursos humanos en cantidad y capacidad, hecho que implica la contratación con recursos propios y/o delegar mayor responsabilidad sobre el personal permanente con el mismo salario
⇒ Estimulación de acciones de promoción educativa comunal, el apoyo a las organizaciones de la AF que en muchos de los casos son padres y madres de los/as alumnos/as.	⇒ Los recursos provenientes de Royalties y del FONACIDE no se pueden utilizar en salario del personal.
⇒ Fomento de la educación para el	

ASPECTOS POSITIVOS	ASPECTOS NEGATIVOS
desarrollo articulado con el proceso de desarrollo de los territorios	
⇒ Cumple con las funciones que tienen las municipalidades en el desarrollo.	
⇒ Transparenta la compra pública con la participación de los actores locales.	
⇒ Disminuye el clientelismo y el paternalismo del estado.	
⇒ Propicia una visión diferente de la ciudadanía hacia sus autoridades.	
⇒ Aumenta de la credibilidad institucional	
⇒ Promociona una relación estrecha entre autoridad y ciudadanía	
⇒ Transparenta la gestión local con la participación de la ciudadanía	
⇒ Los gobiernos departamentales cuentan con funcionarios competentes en calidad y cantidad necesaria para la ejecución del Proyecto.	

Como puede afectar el Decreto de Compras Públicas de la AF a los Gobiernos Locales?

La implementación del decreto en gran medida depende de la flexibilización de los procesos de compras, principalmente para las municipalidades que cuentan con escasos recursos humanos capacitados o que en muchos casos ni siquiera existe un personal con el perfil requerido para las tareas que implican la realización de llamados en las distintas modalidades como exige la Ley 2051/03 de Contrataciones Públicas (en muchos caso no existe con el perfil requerido dentro del distrito), por lo que siempre recurren a la contratación de profesionales externos, lo que encarece el servicio y propicia una escasa o nula participación de funcionarios en el proceso (manejo de información estratégica por agentes externos).

Es de suma importancia la buena coordinación y planificación entre los actores involucrados (Municipalidad – Gobernación - Productores – MEC - MAG), a fin de seleccionar las escuelas que van a ser beneficiadas. En el contexto institucional se deberá definir las instituciones (gobiernos departamental y municipal) con sus respectivos roles claramente definidos a fin de ejecutar el proceso de las compras públicas para la alimentación escolar de la AF, y posteriormente se tendrán que determinar los mecanismos y procedimientos necesarios para las compras definiendo la cantidades, la calidad requerida, la frecuencia y modalidad de entrega, la presentación de los productos (envasado y etiquetado, fechas de vencimiento, etc.) y las respectivas especificaciones

técnicas de los diferentes productos a ser adquiridos.

Por otro lado es indispensable que las escuelas dispongan de los recursos humanos necesarios, en cantidad y calidad, una mínima infraestructura edilicia (cocina – comedor-depósito para almacenamiento y conservación de alimentos) y equipamientos necesarios, para que se instale el escenario adecuado tanto para la adquisición, a través de la compra de alimentos de las Organizaciones de la Agricultura Familiar (AF), y la implementación exitosa de la alimentación escolar.

Igualmente será imprescindible el compromiso de las Organizaciones de Productores/as de la AF en el proceso de la planificación, adopción de tecnología, producción, las buenas prácticas agrícolas (BPA) y de manufactura (BPM) así como los procesos necesarios en el periodo de la post- cosecha para las buenas prácticas de la comercialización (BPC) considerando en dicho proceso la clasificación, acondicionamiento, almacenamiento, refrigeración y otros requisitos que inciden en la calidad de los productos y por sobre todo asumir el compromiso como proveedores del Estado asegurando productos de calidad, en cantidad requerida, y en tiempo oportuno.

En este aspecto será fundamental la intervención efectiva del Sistema MAG a fin de proporcionar la asistencia técnica requerida en todo el proceso de la cadena de producción, al igual que en los procesos del control de la sanidad y calidad de los productos agropecuarios, así como el apoyo para las inversiones con financiamiento acorde a las necesidades de los AFs y a los rubros a ser producidos para la provisión de la alimentación escolar.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES GENERALES

Seguidamente se presentan las conclusiones y recomendaciones generales resultantes del estudio.

A) Conclusiones del Resultado I

- En los territorios las familias otorgan una alta valoración a los alimentos considerados tradicionales y básicos como el maíz, mandioca, poroto, maní, y una mayor aceptación de las frutas y verduras estacionales. Esta valoración se sustenta en la apreciación de la producción agropecuaria de la finca familiar, mayor conciencia sobre el uso indiscriminado de defensivos agrícolas, los nutrientes que aportan los alimentos, entre otros.
- Se observa la pérdida paulatina de la cultura típica alimentaria en las comunidades, la harina de maíz es reemplazada por la de trigo y emergen el fideo y el arroz como ingredientes básicos de la dieta familiar, sin embargo la mandioca se posiciona en un lugar importante formando parte importante de todas las comidas diarias que se realizan inclusive la merienda.
- Las comidas típicas que subsisten actualmente son el vori vori, locro, polenta, mbeyu, kumanda, mazamorra y las que tienden a desaparecer el mbaipy he'e, manduvi cui, chipa, mbocaya, kiveve, rora y algunas de ellas tienden a ser preparadas solo en periodos festivos locales y familiares.
- Entre las principales causas de la pérdida de la cultura típica alimentaria se encuentran: la priorización de la producción de renta en detrimento de la producción de consumo, el avance de la agricultura mecanizada hacia territorios tradicionales de la agricultura familiar, la pérdida de la diversidad genética nativa y de la soberanía alimentaria, la desvalorización de las comidas típicas en los grupos etarios de los jóvenes y escolares a causa de la invasión cultural, la pérdida de la tecnología tradicional de preparación de alimentos, la sobrecarga de trabajo de las mujeres, el impacto negativo del cambio climático, las limitaciones económicas para el acceso o compra de alimentos, entre las más importantes.
- En las comunidades se observa aun la prevalencia de creencias y tabúes en cuanto a la mezcla de alimentos que incluso puede causar la muerte: como la

sandía con el parral, sandía con mango, leche con mango, cerdo con leche, gaseosa con cerdo, uva con leche, entre otros.

- La dieta familiar observa un mayor consumo diario de cereales, tubérculos y sus derivados, que denota en el porcentaje elevado de consumo de mandioca (84%), de harina (31%), de panificados (35%); en contraposición disminuye el consumo de carne vacuna (67% de las familias lo consume a veces) y, el aumento en el de carne de aves (51% lo consume de manera semanal), huevos (55% lo consume de manera diaria) y leche (54% la consume diariamente) aunque este último alimento se encuentra aun por debajo del consumo diario necesario.
- En cuanto a la ingesta de cereales y legumbres, entre los que se encuentran los alimentos más valorados socialmente, solo el 16% de las familias menciona consumir el maíz chipa frecuentemente⁸¹ en contraposición al 61% que lo consume de vez en cuando, esto se relaciona a la disponibilidad del rubro en la finca ya que de manera general en los tres distritos, solo el 63% de los padres y madres encuestados menciona producir este cereal lo que indica que su consumo está relacionado a la capacidad de compra que puedan tener las familias y a su disponibilidad temporal en finca, en cuanto al poroto, el 14% menciona consumirlo semanalmente y el 64% a veces.
- El consumo de hortalizas y frutas continua siendo deficitario a pesar que el 87% de las familias mencionan que consumen verduras diariamente, aunque ese consumo se restringe a las típicas (locote, cebolla, tomate, cebollita, orégano) y a la estacionalidad de las huertas familiares que es cuando disponen de una mayor variedad en este caso el 67% de los escolares menciona que disponen de huerta familiar en sus hogares. Se observa un bajo consumo de frutas, solo el 47% de padres y madres menciona consumir en familia diferentes frutas de estación.
- En las comunidades del distrito de Tavaí del Dpto. de Caazapá, se observa una mayor educación nutricional que impacta en una valoración y preocupación por la pérdida de los alimentos típicos y su tendencia por mantener las comidas ancestrales en las mesas familiares. Además en este distrito es donde se observa un mayor número de hogares con huertas familiares (83%) y la mayor producción de maíz y sus derivados (76%).
- En relación a las preferencias de los escolares por alimentos para la merienda escolar el 41% prefiere las mezclas de alimentos consistentes en cereales con leche: arroz con leche, cereal con leche, crema, yogurt; como así también frutas con leche y derivados. Por ejemplo: manzana y banana con yogurt, pera y naranja, y un mínimo porcentaje optó por la leche y masas dulces como galletitas, tortas, bollos y boquerón, entre los más preferidos.

⁸¹ Varias veces a la semana sin llegar a ser un consumo diario

- La preferencia de los docentes y de padres y madres son muy semejantes y rescatan los alimentos tradicionales típicos del lugar, en cuanto a la merienda priorizan la mezcla de leche con cereales, e incorporan alimentos preparados a base de maíz y maní tostado, coco, verduras, frutas y miel de abeja, tortas de poroto, maíz, zanahoria, mbeyu, chipa, rora kamby, sopa paraguaya, entre los más citados. Los padres y madres sugieren que se haga diferenciación entre la merienda de verano y la de invierno.
- En relación a las preferencias de los escolares para el almuerzo escolar, el 50% prioriza el tallarín, vori vori, locro, guiso, poroto, y so'ó apu'a, señalando la tendencia por alimentos tradicionales consumidos en los hogares. Sin embargo, en los grupos focales los escolares manifiestan su preferencia hacia aquellos platos ajenos a la tradicional dieta familiar como los guisos de arroz y fideo, las frituras (marinera, milanesa, empanadas), asado a la olla, chacinados, entre otros.
- Se observa una gran correspondencia entre la propuesta de padres y madres y la de los docentes en cuanto al almuerzo escolar, basado en los rubros básicos producidos en las comunidades. La gran mayoría de ellos proponen platos a base de carnes con cereales y sus derivados, y sus preferencias se manifiestan hacia el vori vori, so'ó apu'a, polenta con queso, poroto con queso, empanadas de verduras.
- En general, niños y niñas escolares, padres y madres, y docentes exteriorizan una alta valoración de la merienda y el almuerzo escolar. El 81% de los escolares señala su aprobación por la merienda escolar y el 75% menciona que es suficiente.
- La merienda escolar en las escuelas seleccionadas en los distritos de Horqueta, Caazapá y Caaguazú se constituye en una estrategia válida para disminuir la deserción y el ausentismo escolar, la repitencia, y estimula la atención, y el aprendizaje en aulas.
- Se observa una población escolar que proviene de familias muy vulnerables, aunque esta sea mínima, para ésta la merienda escolar es su única oportunidad de acceder a un alimento nutritivo en el día.
- En su gran mayoría, las escuelas presentan debilidades para el acceso sostenible de los alimentos que conforman la merienda escolar (leche fluida y complemento), siendo la situación más crítica en el distrito de Yhu.
- El complemento sólido de la leche fluida de la merienda escolar, es un alimento que permite consumir con mayor aceptación la leche, sin embargo se observa debilidades en cuanto a su disponibilidad de manera sostenible y la calidad del producto.

- Las masas dulces como complemento escolar son las preferidas en la merienda actual por los escolares.
- Las escuelas presentan debilidades en cuanto a infraestructura, equipamiento, y personal capacitado para el servicio de merienda y almuerzo escolar.
- De las escuelas visitadas, el 67% posee huertas escolares (67% en Horqueta, el 100% en Tavai, el 100% en Yhu) y el 56% posee cantinas escolares (Horqueta 100%, Tavai 33%, Yhu 33%). La mayoría de esas cantinas no responden a los criterios de cantinas saludables a pesar de las orientaciones que dan los directivos, docentes, padres y madres de las ACE's.

B) Recomendaciones del Resultado I

- Elaborar la merienda y almuerzo escolar a partir de alimentos típicos de la agricultura familiar local, promocionando su valoración y el fortalecimiento de la economía familiar en los territorios.
- Aprovechar las preferencias de los escolares para rescatar en los menús escolares las comidas típicas tradicionales elaboradas a partir de requerimientos para la edad, de forma variada, equilibrada y apetecible.
- Considerar las preferencias de los escolares para la merienda, donde su mayor predilección se dirige hacia lácteos con cereales.
- Fortalecer la educación nutricional en las escuelas y en los territorios a través de la educación formal y no formal de manera a un mejor aprovechamiento de las frutas y verduras, la erradicación de creencias y tabúes alimentarios que restringen su consumo, y la capacidad de un mejor aprovechamiento de los alimentos locales y de los grupos que la integran.
- Asegurar que las escuelas cuenten con la infraestructura, el equipamiento y los recursos humanos capacitados para la recepción, conservación, preparación de la merienda y el almuerzo escolar de manera a garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Fortalecer la instalación de huertas escolares como un espacio de aprendizaje interactivo entre la escuela y el hogar y, por el otro entre el producir y el consumir alimentos sanos e inocuos.

- Aprovechar la existencia de las ACE's como un ente de contraloría social, para garantizar la gestión, provisión y distribución efectiva y de calidad de la alimentación escolar

C) Conclusiones del Resultado II

- En los distritos seleccionados se identificaron 52 OPAF, de las cuales 17 corresponden al distrito de Horqueta, 23 a Tavai y 12 a Yhu, las mismas están integradas por organizaciones de **1er nivel** que aglutinan a los comités y las de **2do nivel** están integradas por cooperativas, asociaciones y una coordinadora de comités. En el distrito de Horqueta se identificaron cinco (5) **asociaciones**, en Tavai dos (2) y en Yhu, igualmente dos (2) asociaciones. Por otro lado, se identificaron cuatro (4) **cooperativas** en el distrito de Horqueta, en los demás distritos no participó ninguna cooperativa. En el caso de los **comités** identificados, en Horqueta fueron ocho (8), en Tavai 20 comités y en Yhu 10 comités.
- Las Organizaciones de Productores/as de la AF (OPAF) existentes en los distritos estudiados pertenecen a diferentes tipos y niveles de organización que han tenido procesos diferenciados para responder a la demanda del mercado, por lo tanto pueden constituirse en potenciales proveedoras de productos para la alimentación escolar. Sin embargo, es oportuno señalar que los niveles de gestión y por ende de sostenibilidad, son aspectos a mejorar en muchos casos, al existir debilidades que permanecen en muchas de ellas y que deberán ser consideradas al momento de integrarlas en el proceso de las compras públicas de la AF para la alimentación escolar.
- Con respecto a la **oferta potencial de productos**, la mayoría de los rubros identificados coinciden sobre la disponibilidad en ambas herramientas aplicadas (taller y cuestionario básico organizacional); los rubros agrícolas fueron los más relevantes, en cuanto a número de organizaciones y cantidad producida. De estos rubros el **maíz**, el **poroto**, la **mandioca** y el **sésamo** fueron los rubros coincidentes en los tres distritos seleccionados. Considerando el rubro hortícola, en los tres distritos mencionaron que tienen huerta. Entre los rubros hortícolas que tienen mayor relevancia por la cantidad producida y cuyo destino serán los mercados más exigentes (DAMA, Supermercados otros), son el **tomate**, que fue el único rubro cuyo registro de producción se repitió en los tres distritos, el **pimiento/locote** se registró en Horqueta y en Yhu, y la **cebolla** sólo en Yhu. Los demás rubros hortícolas que son para consumo familiar o destinado a la comercialización del mercado local son: la lechuga, el zapallo y el rabanito entre otros.
- Existen diferencias en cuanto a la disponibilidad de frutas dependiendo de los distritos, en Horqueta se registro la **sandía** y la **piña** principalmente, el **mburukuja** en Tavai, la **banana** en Horqueta y en Yhu, al igual que la piña, el **pomelo** y la

naranja en Horqueta y Tavai. La producción es principalmente estacional, fuertemente relacionada a las condiciones agroclimáticas de los territorios.

- Entre los rubros pecuarios y subproductos se registraron; la producción de **leche** en los tres distritos, la **cría de aves y cerdos** se registró en Horqueta y Tavai, al igual que la producción de **queso**; la **miel de abeja** solamente se registró en Tavai. Estos rubros son muy importantes en la alimentación de las familias, por lo tanto se encuentran plenamente identificados con los hábitos alimentarios de la población de los distritos.
- Los rubros identificados responden en la mayoría de los casos a los hábitos y preferencias alimentarias de los niños y niñas participantes, así como de los demás actores de la comunidad educativa consultados/as al respecto en el marco del estudio.
- En cuanto a los periodos de disponibilidad de los rubros mencionados por las OPAF, éstas responden en la mayoría de los casos a una producción netamente estacional, las que concuerdan con el manejo tradicional basado más bien en la experiencia y conocimiento tradicional de los productores/as, que están directamente relacionadas al escaso acceso a tecnologías adecuadas para cada rubro.
- La planificación de la producción con relación a la demanda es un aspecto que está aún pendiente en el caso de aquellas organizaciones que no tienen la experiencia de vincularse con el mercado por lo tanto no están listas para responder a las exigencias, en cuanto la cantidad y periodicidad de entrega de los productos, además del cumplimiento de normas y estándares de calidad exigidos actualmente. Incluso hay épocas de escasez, lo que implica que aún falta fortalecer inclusive la planificación de rubros de autoconsumo, que aseguren la disponibilidad de alimentos en la finca familiar durante todo el año.
- La capacidad de gestión de las organizaciones pasan indudablemente por varios aspectos vinculados: a la formalización (documentaciones legales en regla), disponibilidad de personal para administración y gestión de la organización, los niveles de capitalización, la comercialización conjunta, la infraestructura con que cuentan, el capital social, los recursos productivos de sus asociados, el acceso a la asistencia técnica y la tecnología, la capacidad de planificar y organizar su producción, entre los más importantes. En todos estos aspectos existen fortalezas y debilidades; acentuándose las limitaciones en temas claves que afectan la sostenibilidad de una producción y comercialización organizada y articulada.
- En grado de formalización de las OPAF es significativo atendiendo que de manera general, el 83% tienen alguna documentación legal vigente, aunque lo ideal estaría en el 100%. El estatuto social y el reglamento son las documentaciones que

mayoritariamente cuentan las OPAF, seguida por el RUC y por último, la personería jurídica.

- Estos avances en cuanto a la formalización de las OPAF son muy importantes y es el primer paso necesario para poder iniciar el proceso hacia el fortalecimiento de la capacidad de gestión, dichos avances se pueden relacionar con la presencia de la asistencia técnica en los territorios mencionados.
- Considerando a todas las OPAF consultadas sobre su experiencia comercial el 52% cuenta con la experiencia, por lo tanto la mitad de éstas han hecho transacciones comerciales y abastecido a los mercados locales regionales, nacionales e internacionales, donde las organizaciones de segundo nivel son las que responden en un 100% a la experiencia comercial, en el caso específico de los comités, en general son aún insipientes.
- La experiencia en la comercialización conjunta de las OPAF es del 52%, esta cifra indica que existen aún muchas debilidades en ese sentido a nivel general. En el caso de las organizaciones de 2do nivel de Horqueta el 100% tienen la experiencia en comercialización conjunta, por lo tanto el grado/nivel de organización influye para la adopción de este tipo de práctica que fortalece el capital social.
- Considerando solamente algunos indicadores de capitalización, sin entrar a analizar indicadores basados en instrumentos financieros y contables, se puede decir que los niveles de capitalización de las OPAF son muy bajas; apenas el 39% de las que complementaron el cuestionario tienen local propio, solo el 7% cuentan con vehículo propio y el 41% con maquinarias y equipos. Estos indicadores generales indican una baja capacidad de gestión a pesar de la existencia de programas y proyectos que facilitan recursos para la inversión en los territorios seleccionados; y fundamentalmente se destaca el bajo nivel de capitalización que se da a partir de las aportaciones de los propios asociados y asociadas. En este último punto, aunque la normatividad de cada organización establece con claridad las reglas de aportación, en la práctica no se cumple, que también repercute en un bajo nivel de crecimiento de las organizaciones.
- En los tres distritos hay presencia institucional del sector público y privado quienes prestan servicios de asistencia técnica, de crédito, y otros apoyos orientados al fortalecimiento de la Agricultura Familiar y sus organizaciones.
- La cobertura de la asistencia técnica a mejorado bastantes sin embargo persisten aún debilidades en la estrategia y en la propuesta técnica productiva, organizativa y comercial aspectos que hace que persistan las limitaciones señaladas y que afectan negativamente al desempeño de las OPAF y que deja en desventaja especialmente a aquellas organizaciones con menos experiencia en la práctica comercial.

- Con relación a la coordinación interinstitucional (del Sistema MAG y otras instancias públicas y privadas que promueven el desarrollo territorial), a pesar de que existan estrategias institucionales (SIGEST) que pueden facilitar la misma, en la realidad generalmente no están instaladas y/o implementadas suficientemente en los territorios del estudio, a excepción de Tavai.

D) Recomendaciones del Resultado II

- Asegurar la capacitación y la asistencia técnica de calidad y de manera sostenible en aspectos de gestión, administración y fortalecimiento del capital social de las OPAF en los territorios.
- Proponer alianzas entre el sector público y privado para el acompañamiento técnico de las OPAF en los territorios; y para asegurar la cobertura de los servicios de asistencia técnica y de créditos.
- Diseñar estrategias innovadoras para el fortalecimiento de las OPAF, (visitar experiencias exitosas de compras públicas de la AF, contar con módulos de mini-industrias locales para el procesamiento de alimentos, panaderías, fábricas de mermeladas, fraccionadoras de miel de abeja, extractores de jugos, elaboración de barritas de cereales y miel, etc.).
- Asegurar una asistencia técnica (en tecnologías saludables, manejo de suelos, agricultura, horticultura, fruticultura, pecuaria, manejo de plagas) eficiente y sostenible para la planificación, la producción (selección de semillas y especies de animales, siembra, cuidados culturales, manejo de animales, cosecha y post-cosecha) y la provisión de productos teniendo en cuanto a la demanda (alimentación escolar, cantidad y calidad de productos, periodos y frecuencia de provisión, presentación del producto, logística: acopio, transporte, manipuleo-BPM, estiva otros).
- Asegurar la capacitación en planificación de la producción y la comercialización de los productos con las escuelas, en base a los menús recomendados en cada territorio seleccionado.
- Asegurar el financiamiento para la adopción de tecnologías, para inversiones, para la post-cosecha y el transporte.
- Asegurar la capacitación y la asistencia técnica sostenible en administración, gestión y comercialización con miras al fortalecimiento de las capacidades de las OPAF.

- Contar con líneas de financiamiento que incentiven la formalización de las organizaciones y la inversión de las OPAF.
- Diseñar manuales sencillos para facilitar los procedimientos administrativos y una guía sobre los requisitos legales para las OPAF que van a ser proveedoras de la alimentación escolar.
- Diseñar materiales audio-visuales y módulos de capacitación donde se expliquen los requisitos legales y administrativos, los procedimientos administrativos (llenado de formularios, planillas, etc.) y los aspectos técnicos (especificaciones técnicas, requisitos de calidad e inocuidad) para la provisión de productos a las escuelas y el relacionamiento comercial con la institución que administra los recursos del proyecto (gobernación, municipalidad, ACEs, otros).
- Asegurar una asistencia técnica especializada sostenible y de calidad que acompañe fuertemente a las OPAF en todo el proceso productivo y comercial.
- Asegurar el financiamiento de la producción, de las inversiones necesarias, del uso adecuado de tecnologías, de la post-cosecha y la entrega del producto a las escuelas.
- Promover la creación de espacios de coordinación interinstitucional a nivel local (gobernaciones, municipalidades, instituciones públicas y privadas de desarrollo) a fin de facilitar los procesos de complementación entre las diferentes instancias presentes en los territorios.
- El MAG deberá asumir desafíos de cambios de paradigmas en su misión de provisión de asistencia técnica a la Agricultura Familiar; debiendo incorporar estrategias y enfoques innovadores de intervención a través de la actualización de los técnicos en las tecnologías adecuadas así como en los procesos de gestión y administración de las OPAF, a fin de responder efectivamente a las necesidades que requerirán para la implementación exitosa del Proyecto Piloto en los territorios seleccionados. La actualización de los técnicos deberá estar acompañada de otros incentivos que motiven a que los técnicos dinamicen una nueva forma de hacer asistencia técnica, entre los cuales es prioritario asegurar la sostenibilidad de la presencia de los mismos en los territorios (aseguramiento de contratos y/o incorporarlos como funcionarios permanentes) y sobre todo contar con los recursos operativos suficientes en tiempo y forma.

E) Conclusiones del Resultado III

- Existen diferencias entre las categorías de las municipalidades, donde las más grandes están mejor equipadas acceden con mayor facilidad a los servicios técnicos necesarios para la eficiencia, en tanto, las más pequeñas no acceden a

dichos servicios por ende no tienen los conocimientos, los contactos y los medios necesarios para gestionar adecuadamente el asesoramiento y la capacitación de su personal en el tema de las finanzas municipales y en consecuencia las dificultades para la planificación, gestión y administración de los recursos.

- Hay baja recaudación de recursos ordinarios, lo que implica bajos salarios de funcionarios y poca o nula inversión en los servicios municipales e ineficiencia en la gestión municipal;
- La mayoría de las Municipalidades tiene escasos recursos humanos calificados al interior y en el mismo municipio (para contratar un profesional del lugar) para la implementación del Decreto de compras públicas de la AF para la alimentación escolar;
- En la generalidad de los casos se contratan profesionales externos, que demandan más erogaciones y a la vez dificulta el involucramiento y participación activa de los actores principales (autoridades y funcionarios municipales permanentes) en el tema administrativo;
- Las tres municipalidades consultadas no cuentan con recursos financieros para la compra del complemento nutricional, ya que el Gobierno Departamental es el único encargado de dicha compra;
- Autoridades y funcionarios municipales generalmente desconocen las (leyes y reglamentaciones) disposiciones legales vigentes, lo que dificulta la aplicación de los mismos;
- No hay mecanismos de participación ciudadana (comunicación activa entre municipalidad y población) por lo tanto los ciudadanos desconocen los resultados de la gestión municipal.
- Existen algunas dificultades en el ámbito administrativo a nivel territorial, que ya se vino mencionando más arriba, por lo tanto va afectar negativamente en la implementación de de la alimentación escolar desde la compra pública de la AF.
- Existe muy poca experiencia en la puesta en marcha de iniciativas para el desarrollo, especialmente en el caso de las administraciones municipales, en el caso de las gobernaciones de los territorios seleccionados existe mayor experiencia.
- Los gobiernos departamentales se encuentran en mejores condiciones, cuentan con funcionarios que conocen la gestión y administración de programas (complemento nutricional/merienda escolar) por tanto tienen el perfil institucional para la ejecución de este tipo de proyectos.

- Los recursos provenientes de Royalties no se pueden destinar a pago de salarios del personal, y estos recursos tienen una participación en más del 50% en los presupuestos municipales, es por ello que en las municipalidades pequeñas con menores ingresos, los salarios de los funcionarios son muy bajos, esto igualmente dificulta la contratación de personal calificado, a esto se suma la escases de funcionarios capacitados en el tema municipal en los mismos distritos. Por lo tanto, este tipo de iniciativas agregan mayor complejidad a las tareas cotidianas de los funcionarios municipales, e implica más trabajo con la misma remuneración.
- En el borrador de Decreto “Modalidad Complementaria para la Adquisición de productos de la Agricultura Familiar”, se puede visualizar prácticamente los mismos requisitos de la modalidad de una contratación directa, como está previsto en la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y Decretos Reglamentarios, por lo tanto, siguen las exigencias propias de la normativa vigente, con algunas flexibilizaciones que buscan diferenciar a las organizaciones de la Agricultura Familiar del resto de los clásicos oferentes y dar una clara señal de la necesidad y la voluntad de incorporarles efectivamente al preciado mercado de las compras públicas.
- Inicialmente el escenario estaba dado por las asignaciones presupuestarias normales, y sobre los compromisos asumidos por los intendentes en cuanto a destinar presupuesto para la alimentación escolar en el marco del proyecto piloto en los distritos seleccionados. En el transcurso de la realización del estudio se aprueba la Ley de FONACIDE, situación que cambia totalmente el escenario para el Proyecto Piloto de Alimentación Escolar y Compras Públicas de la AF, así como para el Decreto de Compras Públicas de la AF.
- La aplicación del Decreto de Compras Públicas de la AF generará mayores ingresos a los agricultores familiares, por las ventas directas en su propio territorio, lo que incentivará nuevamente la producción de alimentos sanos y naturales para los escolares y permitirá generar una nueva dinámica económica local.
- Las tres municipalidades seleccionadas tienen experiencia en transferir recursos a las ACEs para el mantenimiento, reparación y/o construcción de aulas.

F) Recomendaciones del Resultado III

- Sensibilizar a las autoridades municipales sobre la importancia estratégica de crear un círculo virtuoso a través de la movilización de la economía local con la implementación del proyecto de la compra pública de la AF para la Alimentación Escolar y que los ciudadanos mejoren sus ingresos para que exista una mayor capacidad de pago de sus impuestos, y a la vez la Municipalidad pueda mejorar la recaudación de los impuestos y de ese modo contar con mayores recursos genuinos para poder mejorar la dotación de RRHHs en las municipalidades

seleccionadas a fin de mejorar la gestión y esto redunde en la mejora de los servicios para la ciudadanía.

- Capacitar a las autoridades y funcionarios municipales sobre los procedimientos que serán necesarios para la implementación de la propuesta de decreto de compras públicas de la AF.
- La aplicación de los nuevos instrumentos (Leyes y decretos) va depender en gran medida de la capacitación de los RRHHs de las instituciones territoriales, así como de la adecuación de procedimientos (claros y sencillos) para los ámbitos organizativos, administrativos y de gestión.
- La propuesta de decreto deberá ajustarse atendiendo a lo dispuesto recientemente en la Ley del FONACIDE, el decreto reglamentario y las normativas para su implementación en lo que corresponde a los recursos disponibles para los proyectos de almuerzo escolar, a fin de que se pueda considerar la compra pública de la AF como una estrategia en la implementación del proyecto.
- Considerando las enormes diferencias entre los montos de los recursos asignados (Royalties/ FONACIDE) a las OEE (específicamente en el caso de las gobernaciones) y a las municipalidades se recomienda complementar el artículo 3°, agregando artículo/s y/o inciso/s específico/s adicionales, que se refieran específicamente a las municipalidades, a fin de asignar los porcentajes mínimos para la adquisición de bienes provenientes de las Organizaciones de la AF. En consecuencia el artículo 4° deberá acompañar a las modificaciones ajustándose a dichos cambios.
- Considerar además que las municipalidades tienen diferentes categorías (de 1ra, de 2da, de 3ra y de 4ta categoría)⁸² y estas reciben los recursos dependiendo a que categorías corresponden, para lo cual será necesario nuevamente considerar que las municipalidades con menores recursos deberían asignar mayores porcentajes a la compra de la AF. Igualmente deberá ir acompañada por lo consignado en el artículo 4° del presente decreto.
- Teniendo en cuenta que las municipalidades no tiene la experiencia, ni los RRHHs con la experiencia debida, para llevar adelante la implementación del Proyecto Piloto, se recomienda que por lo menos en los primeros años se realice una fuerte capacitación y de manera permanente a fin de asegurar la implementación efectiva de la iniciativa.
- Comunicar la iniciativa del proyecto Piloto y los escenarios actuales (Ley FONACIDE, Decreto de Compras Públicas de la AF, y otros reglamentos)

⁸² Decreto 3972/10 Clasificación vigente en grupo de las municipalidades de la República. A mayor grado (1°, 2°, 3°, 4°) menores recursos asignados.

existentes a las autoridades políticas tomadores de decisiones a fin de que se creen las condiciones necesarias (políticas, jurídicas, financieras y administrativas) para que sea posible la implementación del mismo.

- Considerar la posibilidad de transferir los recursos para la adquisición de los productos de la AF para la alimentación escolar a las ACE's, atendiendo la experiencia que tienen en la gestión y administración de recursos que les son transferidas por las municipalidades, o a otra figura que pueda ser creada para el efecto en los territorios.
- En el caso que se decida transferir los recursos para la compra a las ACEs, se deberá implementar una fuerte capacitación de manera sostenida por lo menos en los primeros años en temas de administración y gestión, así como en las normativas de calidad e inocuidad de los productos para la recepción de los alimentos para el almuerzo escolar.

BIBLIOGRAFÍA

- ABC RURAL. 2012 mayo. *Cámara paraguaya de industrias lácteas, CAPAINLAC..*
- ACH-AECID. 2007. *Consumo y hábitos alimentarios de familias participantes del Convenio*
ACH – AECID, 2007.
- CARVALLO V. D. 2010. *Disponibilidad del poroto, mandioca y maíz y su Valoración social por familias de la comunidad Piray, Distrito Abaí, Departamento Caazapá.* Tesis. ACH- AECID-FCA. San Lorenzo, 2010. 79 pag.
- CASTILLO, C., ROMO, M. *Las Golosinas en la alimentación Infantil.* Revista de pediatría. Chile.
- DGEEC.2011. *Encuestas Permanentes de Hogares. Informes y Bases de datos de 2000 a 2010.* Asunción Paraguay.
- DGEEC. 1998. *Encuesta Integrada de Hogares 1997/8.* DGEEC, 1998
- GARCIA M., J. 2004. *Consumo y Hábitos Alimentarios de familias participantes del proyecto Soberanía Alimentaria, en la comunidad de Durazno* (Tesis de Grado).
- FAO. 1992. *Nutrición Humana en el Mundo en Desarrollo.* FAO.
- FAO. 1997. *Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición.* FAO.
- FAO. 2011. *Informe final buenas prácticas ICEAN.* FAO.
- FAO. 2004. *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo.* FAO, Roma
- FERREIRA, E. 2009. *Diagnóstico de la Soberanía y Seguridad Alimentario – nutricional en Paraguay.* Paraguay.
- IICA. 2004. *Caracterización de la Agricultura Familiar Campesina en Paraguay,* FIDA MERCOSUR, IICA, FAO, MAG, Asunción Paraguay.
- IMAS, V. 2012. *Informe preliminar Estudio de Alimentación y posibilidades de Compra Directa de la Agricultura Familiar en Paraguay.* FAO.
- INAN. 2011. *Guías Alimentarias del Paraguay.*

LATHAM C. M. 1992. *Nutrición Humana en el mundo en desarrollo*. FAO. Colección FAO: *Alimentación y nutrición N° 29*.

MAG (2008), *Censo Agropecuario Nacional, CAN 2008*. Asunción Paraguay

MAG. 2009. *Marco Estratégico Agrario (MEA)*, Asunción Paraguay.

MAG. 2011. *Hortalizas Nacionales en el mercado de Asunción, y situación de los productos fruti-hortícolas en el Paraguay*, Dirección de Comercialización

MAG. 2011. *Situación de los mercados de productos fruti-hortícolas del Paraguay, Asunción y Ciudad del Este*, Dirección de Comercialización.

MAG. 2011. *Plan Agrario 2011 – 2012*, Asunción Paraguay.

MAG. 2011. *Programa de Fomento a la Producción de Alimentos por la Agricultura Familiar*, Vice ministerio de Agricultura.

MEC. 2012. *Estadísticas Educativas 2010*, DGP/SIEC, Asunción, Paraguay.

MELLO, M. 2011. *Las buenas prácticas en programas de Información, Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición (ICEAM)*, FAO, Paraguay.

MOLINAS, A. 2012. *Agricultura Mecanizada en Paraguay*.

MSPyBS. 2011. *Indicadores Básicos de Salud 2010*, Asunción Paraguay.

MONTOYA, P. *Alimentación, Salud y Nutrición*. FAO. pag. 31

PNUD. 2011. *Informe de Desarrollo Humano*, Asunción Paraguay.

PALACIOS F., L. 2009. *Perfil Alimentario de la comunidad Mbya Guaraní Viju, Distrito de Tavai Departamento de Caazapá*. Tesis. ACH-AECID-FCA. Asunción, 2009. 77 pag.

PMA. 2009. *Manual para la Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Emergencia. Parte II Datos, indicadores y fuentes de información*. Pag.50

RASTREPO, S. 2003. *La alimentación y nutrición del escolar*. Tesis. Universidad de Antioquia, Facultad de Enfermería. Medellín 2003. pag. 124

ROMO, M. ET AL. 2005. *En la búsqueda de Creencias Alimentarias a inicios del Siglo XXI*.
Revista Chilena de Nutrición. Vol. 32, N°1, Abril 2005.

ROMERO, J.M. 2007. *Consumo y hábitos alimentarios de familias participantes del proyecto ACH- AECl, en la Comunidad de Durazno, distrito de General Higinio Morínigo*. Departamento de Caazapá. Tesis. ACH-AECID-FCA. San Lorenzo, 2007. 118 pag.

SANABRIA, M. 2006. *Análisis de la situación de salud infantil y antropometría de menores de 5 años – Paraguay EPH 2005*. Informe de consultoría, PNUD. Asunción

SANABRIA, M.C. 2011. *Perfil Alimentario Nutricional del Paraguay*. Presentación. 2010. 127 diapositivas. Asunción.

STP. 2009. *Plan Nacional de Soberanía y Seguridad Alimentaria Nutricional del Paraguay*, STP/FAO, Volumen I, Documento Principal, Asunción, Paraguay

SANABRIA., Marta C. 2001. *Perfiles nutricionales por países: Paraguay*. FAO. 25

<http://instituto-economico.blogspot.com/2012/01/la-desercion-escolar-y-sus-costos-en.html>

Decreto No. 11.464/07, por el cual se crea y se implementa el *Registro Nacional de la Agricultura Familiar* (RENAF).

Decreto 9966/12. Por el cual se reglamenta la Ley N° 3984/2010 "que establece *La distribución y depósito de parte de los denominados "royalties" y compensaciones y la Ley de 4758/12 FONACIDE*.

Decreto 3972/10. Por el cual se dispone la *Clasificación en Grupos de las Municipalidades de la República*

Ley 2051/03 de *Contrataciones Públicas* y Decretos Reglamentarios

Resolución MAG No. 616/07 por la cual se crea el *Departamento de Registro de La Agricultura Familiar en la Dirección de Censos y Estadísticas Agropecuarias* (DCEA), como la autoridad de aplicación.

Resolución MAG No. 1762/10, que aprueba el *Manual Operativo, el Manual del Registrador/a y el Formulario de Inscripción al RENAF* actualizados.

Resolución MEC N° 4555/12. *Las Asociaciones de Cooperación Escolar* (ACEs).

Ley 2051/03 de *Contrataciones públicas* y Decretos Reglamentarios

Propuesta de Decreto de *Compra Pública de la Agricultura Familiar*

Ley N° 4758 que crea el *Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo* (FONACIDE) y el *Fondo para la Excelencia de la Educación y la Investigación*

Plan de Desarrollo de la *Gobernación de Caazapá y de la Municipalidad de Tavai*

Plan Operativo Anual 2011 de la *Municipalidad de Horqueta*

Ejecución presupuestaria de *Ingresos y Gastos 2012 de la Municipalidad de Horqueta*

Plan Operativo Anual 2012 de la Municipalidad de Tavai

Ejecución presupuestaria de Ingresos y Gastos 2012 de la Municipalidad de Tavai.

Presupuesto de Educación y adjudicaciones realizadas para Complemento Nutricional -
Gobernación de Caazapá

Presupuesto de Educación y adjudicaciones realizadas para Complemento Nutricional -
Gobernación de Concepción

Ejecución presupuestaria de Ingresos y Gastos 2012 de la Municipalidad de Yhu

Organigrama y Manual de funciones Gobernación de Caaguazú.

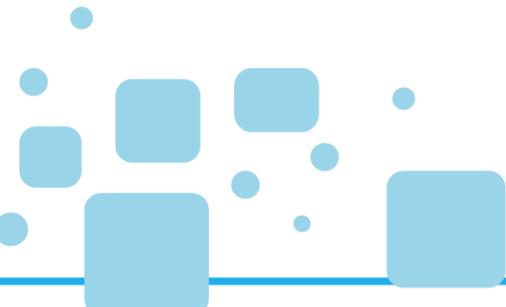
Presupuesto de Educación y adjudicaciones realizadas para Complemento Nutricional -
Gobernación de Caaguazú.

SIGLAS Y ABREVIATURAS

ACE	:Asociación de Cooperación Escolar
AF	:Agricultura Familiar
AFD	:Agencia Financiera de Desarrollo
ALC	:América Latina y el Caribe
ALAT	:Agencia Local de Asistencia Técnica
ANDE	:Administración Nacional de Electricidad
BM	:Banco Mundial
BNF	:Banco Nacional de Fomento
CAN	:Censo Agropecuario Nacional
CAH	:Crédito Agrícola de Habilitación
CGR	:Contraloría General de la República
CAPAINLAC	:Cámara Paraguaya de Industriales Lácteos
CDA	:Centro de Desarrollo Agropecuario
CECTEC	:Centro de Educación, Capacitación y Tecnología Campesina
CEPRA	:Coordinadora Ejecutiva para la Reforma Agraria
COPACO	:Compañía Paraguaya de Comunicaciones
DCEA	:Dirección de Censos y Estadísticas Agropecuarias
DDJJ	:Declaración Jurada
DEAg	:Dirección de Extensión Agraria
DGEEC	:Dirección General de Encuestas, Estadísticas y Censo
DGP	:Dirección General de Presupuesto, Ministerio de Hacienda
GF	:Grupo Focal
DNCP	:Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
E.B	:Escuela Básica
EEB	:Educación Escolar Básica
EM	:Educación Media
EPH	:Encuesta Permanente de Hogares
FAO	:Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FECOPROD	:Federación de Cooperativas de Producción
FG	:Fondo Ganadero
FIDES	:Fondo de Inversiones Rurales para el Desarrollo Sostenible
FONACIDE	:Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo
FODA	:Fortalezas y Oportunidades, Debilidades y Amenazas
ICEAM	:Información, Comunicación y Educación en Alimentación y Nutrición
IDH	:Índice de Desarrollo Humano
INCOOP	:Instituto Nacional de Cooperativismo
INAN	:Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición
INDERT	:Instituto Nacional de Desarrollo Rural y de la Tierra
INTN	:Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

INC	:Industria Nacional del Cemento
INFONA	:Instituto Forestal Nacional
IPA	:Iniciación Profesional Agropecuaria
IPTA	:Instituto Paraguayo de Tecnología Agropecuaria
LP	:Línea de Pobreza
MAG	:Ministerio de Agricultura y Ganadería
MEA	:Marco Estratégico Agrario
MEC	:Ministerio de Educación y Cultura
MH	:Ministerio de Hacienda
MIC	:Ministerio de Industria y Comercio
MJT	:Ministerio de Justicia y Trabajo
MOPC	:Ministerio de Obras Públicas y Comunicaciones
MSPyBS	:Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
ODM	:Objetivos del Milenio
OEI	:Organización de Estados Iberoamericanos
OPACI	:Organización Paraguaya de Cooperación Intermunicipal
OPAF	: Organización de productores/as de la Agricultura Familiar
PAC	:Plan Anual de Contrataciones
PAGRO	:Proyecto de Modernización de la Gestión Pública de Apoyos Agropecuarios
PANI	:Programa de Alimentación Nutricional Integral
PAEI	:Programa de Agricultura y Economía Indígena
PIB	:Producto Interno Bruto
PBC	:Pliego de Bases y Condiciones
PCN	:Programa de Complemento Nutricional
PEES	:Plan Estratégico Económico y Social
PFAFS	:Programa de Fortalecimiento de la Agricultura Familiar Sostenible
PGGN	:Presupuesto General de Gastos de la Nación
PGR	:Procuraduría General de la República
PMRN	:Proyecto de Manejo Sostenible de los Recursos Naturales
PPA	:Programa de Fomento de la Producción de Alimentos por la Agricultura Familiar
PPDS	:Propuesta de Política Pública para el Desarrollo Social
PPUE	:Programa de Provisión de Útiles Escolares
PPR	:Proyecto Paraguay Rural – Proyecto Emprendimiento de Organizaciones de Pobres Rurales y Armonización de las Inversiones
PROCOLE	:Proyecto de Competitividad del Sector Lechero del Paraguay
PLANAL	:Plan Nacional de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional
POA	:Plan Operativo Anual
PRODERS	:Proyecto de Desarrollo Rural Sostenible
PNUD	:Programa de la Naciones Unidas para el Desarrollo
REAF	:Reunión Especializada de la Agricultura Familiar
RENAF	:Registro Nacional de la Agricultura Familiar
SEAM	:Secretaría del Ambiente

SEN	:Secretaría de Emergencia Nacional
SENAVE	:Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas
SENACSA	:Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal
SENASA	:Servicio Nacional de Saneamiento Ambiental
SENAVITAD	:Servicio Nacional de la Vivienda y el Hábitad
SIGEST	:Sistema Integrado de Gestión para el Desarrollo Agrario y Rural
SISVAN	:Sistema de Vigilancia Alimentario Nutricional
STP	:Secretaría Técnica de Planificación
UOC	:Unidad Operativa de Contrataciones
VMA	:Vice Ministerio de Agricultura



ÍNDICE DE CUADROS

CUADROS	página
Cuadro 1. Estado Nutricional según indicadores de sobrepeso y obesidad	15
Cuadro 2. Población de 6 a 17 años de edad que asiste o asistió alguna vez a una institución educativa formal, 2010	18
Cuadro 3. Tasa de deserción escolar Año 2009	18
Cuadro 4. Resumen del trabajo de relevamiento de campo	30
Cuadro 5. Listado de escuelas consultadas según sector, departamento y distrito	31
Cuadro 6. Niños/as escolares encuestados por distrito y escuela	31
Cuadro 7. Número total y promedio de alumnos y docentes del 1er y 2do ciclo según sexo y distrito de las escuelas consultadas	32
Cuadro 8. Niños/as escolares encuestados por sexo y edad	32
Cuadro 9. Ocupaciones de padres/madres y/o tutores de los escolares encuestados	33
Cuadro 10. Nivel de repitencia de los escolares encuestados	34
Cuadro 11. Forma de transporte para llegar a la escuela	34
Cuadro 12. Niños/as participantes de los GF según distrito, edad y ciclo	35
Cuadro 13. Total de niños y niñas participantes de los GF según ciclo	36
Cuadro 14. Docentes participantes de los GF por sexo y cargo	37
Cuadro 15. Docentes participantes de los GF por sexo y distrito	37
Cuadro 16. Padres y madres participantes de GF y Encuestas por sexo y distrito	38
Cuadro 17. Número de hijos escolares de padres y madres participantes de los GF y Encuestas por distrito	38
Cuadro 18. Pertenencia a alguna organización de padres y madres participantes de los GF y Encuestas por distrito	39
Cuadro 19. Pertenencia organizativa según sexo	39
Cuadro 20. Organizaciones participantes del estudio según naturaleza y distrito	40
Cuadro 21. Organizaciones participantes del estudio según su membrecía (Mixtas, mujeres, Hombres) y distritos estudiados	40
Cuadro 22. Masa societaria de las organizaciones participantes del estudio por distrito	41
Cuadro 23. Masa societaria de las organizaciones participantes del estudio por distrito desagregado por sexo	41
Cuadro 24. Líderes y lideresas de las organizaciones participantes del estudio por distrito y cargos desagregado por sexo	42
Cuadro 25. Técnicos participantes de los talleres según instituciones y sexo	43
Cuadro 26. Técnicos participantes de los talleres según distrito y puesto	43
Cuadro 27. Autoridades y funcionarios de gobernaciones y municipalidades que fueron consultados en el marco del estudio	40
Cuadro 28. Lugar de merienda de los escolares encuestados por distrito	47
Cuadro 29. Opinión de los escolares encuestados sobre la merienda escolar por distrito	47
Cuadro 30. Tipos de preparado alimenticios que reciben en la merienda escolar	48
Cuadro 31. Opinión de escolares sobre la cantidad de merienda escolar	50
Cuadro 32. Disponibilidad de cantina en las escuelas	61
Cuadro 33. Disponibilidad de huertas escolares	62
Cuadro 34. Número de comidas diarias que realizan los miembros del hogar	81
Cuadro 35. Número de comidas diarias que realizan los miembros del hogar en los	84

CUADROS	página
distritos de Horqueta, Tavai e Yhu	
Cuadro 36. Número de comidas diarias que realizan las madres en los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu	84
Cuadro 37. Número de comidas diarias que realizan los niños en edad escolar en los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu	85
Cuadro 38. Número de comidas diarias que realizan las niñas en edad escolar en los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu	81
Cuadro 39. Frecuencia de consumo de carnes	85
Cuadro 40. Frecuencia de consumo de legumbres, huevos y derivados de soja	88
Cuadro 41. Frecuencia de consumo de lácteos	89
Cuadro 42. Frecuencia de consumo de cereales, tubérculos y sus derivados	91
Cuadro 43. Frecuencia de consumo de frutas y verduras	92
Cuadro 44. Disponibilidad de huertas en los hogares	93
Cuadro 45. Formas de obtención de verduras para consumo familiar por distrito	94
Cuadro 46. Formas de obtención de frutas para consumo familiar por distrito	95
Cuadro 47. Formas de obtención de distintos tipos de carnes para consumo familiar	96
Cuadro 48. Formas de obtención de maíz y derivados para consumo familiar	96
Cuadro 49. Formas de obtención de legumbres para consumo familiar	97
Cuadro 50. Formas de obtención de lácteos para consumo familiar	99
Cuadro 51. Cantidad de niños/as escolares que desean consumir otros alimentos en la merienda escolar	101
Cuadro 52. Preferencias de niños/as escolares en cuanto a consumo de verduras para almuerzo escolar	111
Cuadro 53. Cantidad de productores registrados en el RENAF	121
Cuadro 54. Fincas de la AF del Paraguay, Región Oriental, Concepción, Caazapá, Caaguazú	122
Cuadro 55. Fincas de la AF de los distritos de Horqueta, Tavai e Yhu	122
Cuadro 56. Fincas de la AF de los Dptos. De Concepción, Caazapá y Caaguazú que acceden a la asistencia técnica	124
Cuadro 57. Fincas de la AF de los Dptos. De Concepción, Caazapá y Caaguazú que están organizadas	124
Cuadro 58. Organizaciones de la AF identificadas según herramientas aplicadas	127
Cuadro 59. Organizaciones de la AF identificadas en los distrito	
Cuadro 60. Ofertas potencia de rubros agrícolas en la zona del estudio según organizaciones participantes en los talleres	130
Cuadro 61. Oferta potencial de rubros agrícolas en la zona del estudio según organizaciones que completaron el cuestionario básico organizativo	131
Cuadro 62. Producción de maíz chipa en la zona del estudio	132
Cuadro 63. Producción de maíz loco en la zona del estudio	132
Cuadro 64. Producción de mandioca en la zona del estudio	133
Cuadro 65. Producción de poroto en la zona del estudio	134
Cuadro 66. Producción de poroto en la zona del estudio	134
Cuadro 67. Producción de feijao en la zona del estudio	135
Cuadro 68. Producción de poroto manteca en la zona del estudio	135
Cuadro 69. Producción de habilla en la zona del estudio	135
Cuadro 70. Producción de sésamo en la zona del estudio	136
Cuadro 71. Producción de batata en la zona del estudio	136

CUADROS	página
Cuadro 72. Comparación de rubros agrícolas identificados por las organizaciones como rubros principales para ofrecer al estado para la merienda escolar según fuente de información	138
Cuadro 73. Oferta potencial de rubros hortícolas en la zona del estudio según organizaciones participantes en los talleres	141
Cuadro 74. Oferta potencial de rubros hortícolas en la zona del estudio según cuestionario básico organizativo	142
Cuadro 75. Producción hortícola en la zona del estudio	143
Cuadro 76. Comparación de rubros hortícolas identificados por las organizaciones como rubros potenciales para ofrecer al estado para la merienda escolar según fuente de información	144
Cuadro 77. Oferta potencial de rubros frutícolas en la zona del estudio según organizaciones participantes en los talleres	147
Cuadro 78. Oferta potencial de rubros frutícolas en la zona del estudio según cuestionario básico organizativo	148
Cuadro 79. Producción frutícola en la zona del estudio	149
Cuadro 80. Comparación de rubros frutícolas identificados por las organizaciones como rubros potenciales para ofrecer al estado para la merienda escolar según fuente de información	150
Cuadro 81. Oferta potencial de rubros pecuarios y sus derivados en la zona del estudio según organizaciones participantes en los talleres	152
Cuadro 82. Oferta potencial de rubros pecuarios y sus derivados en la zona del estudio según cuestionario básico organizativo	153
Cuadro 83. Producción pecuaria y derivados en la zona del estudio	154
Cuadro 84. Rubros pecuarios y derivados en los distritos según número de organizaciones y fuente de información	155
Cuadro 85. Requisitos legales principales con que cuentan las organizaciones de agricultores/as de la AF	165
Cuadro 86. Otros documentos que cuentan las OPAF's que forman parte de los requisitos para la formalización	166
Cuadro 87. Cantidad de OPAF's que contratan funcionarios en los distritos seleccionados	167
Cuadro 88. Cantidad de personal contratado según sus funciones por distrito	167
Cuadro 89. Disponibilidad de local propio	168
Cuadro 90. Disponibilidad de vehículo propio	168
Cuadro 91. Disponibilidad de maquinarias y equipos varios propios	168
Cuadro 92. Organizaciones con experiencia en comercialización conjunta	169
Cuadro 93. Organizaciones con experiencia en comercialización conjunta según naturaleza organizativa y zona de estudio	170
Cuadro 94. Organizaciones identificadas versus organizaciones con experiencia en comercialización conjunta	171
Cuadro 95. Detalle de los rubros comercializados en forma conjunta por organización	173
Cuadro 96. Presupuestos totales para complemento nutricional comparativo 2012-2013 de las tres municipalidades	182
Cuadro 97. Presupuesto total del Año 2012 de las tres gobernaciones y el presupuesto destinado al complemento nutricional	187
Cuadro 98. Cantidad de productos adquiridos por las tres gobernaciones para la	189

CUADROS	página
merienda escolar	
Cuadro 99. Listado de escuelas beneficiadas por el complemento nutricional de la Gobernación de Concepción	190
Cuadro 100. Listado de productos y cantidades adquiridos por el Programa Complemento Nutricional por la Gobernación de Concepción	191
Cuadro 101. Listado de productos cantidades y costos, Programa de complemento nutricional, gobernación de Caazapá	191
Cuadro 102. Listado de distritos beneficiados y cantidades distribuidas	191
Cuadro 103. Montos que responden a los artículos 3ero y 4to de la propuesta de decreto por Dpto	198
Cuadro 104. Cálculo de los montos por distritos de los recursos para infraestructura y almuerzo escolar que provendrían del FONACIDE	201
Cuadro 105. Plazos y actividades de un llamado en la modalidad de compras directas	204

INDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICOS	página
Gráfico 1. Población de 6 a 7 años de edad según asistencia a una institución de enseñanza formal Paraguay 2000-2010	17
Gráfico 2. Niños/as escolares encuestados por sexo y edad	33
Gráfico 3. Ocupaciones de padres y madres o tutores de niños/as encuestados	34
Gráfico 4. Niños y Niñas participantes de los Grupos Focales según distrito y edad	36
Gráfico 5. Docentes participantes de los GF's según cargos y sexo	37
Gráfico 6. Pertenencia a alguna organización de padres y madres participantes de los GF's y encuestas	39
Gráfico 7. Tipos de organizaciones según membresía y distrito	41
Gráfico 8. Opinión de escolares sobre la merienda escolar	47
Gráfico 9. Opinión de escolares sobre la cantidad de merienda escolar	51
Gráfico 10. Número de comidas diarias que realizan los miembros del hogar	82
Gráfico 11. Frecuencia de consumo de diferentes tipos de carne	87
Gráfico 12. Frecuencia de consumo de legumbres, huevos y derivados de soja	88
Gráfico 13. Frecuencia de consumo de legumbres	90
Gráfico 14. Frecuencia de consumo de frutas y verduras	92
Gráfico 15. Disponibilidad de huertas en las fincas	93
Gráfico 16. Formas de obtención de verduras para consumo	94
Gráfico 17. Formas de obtención de frutas para consumo familiar	95
Gráfico 18. Formas de obtención de carnes para consumo familiar	96
Gráfico 19. Formas de obtención de maíz y derivados para consumo familiar	97
Gráfico 20. Formas de obtención de maíz y derivados para consumo familiar	98
Gráfico 21. Formas de obtención de leche para consumo familiar	99
Gráfico 22. Formas de obtención de queso para consumo familiar	100
Gráfico 23. Preferencia de niños/as escolares para la merienda escolar	102
Gráfico 23. Preferencia de docentes para la merienda escolar	108
Gráfico 25. Preferencia de escolares para el almuerzo escolar	112
Gráfico 26. Alimentos más sugeridos para el almuerzo escolar	114
Gráfico 27. Fincas de la AF de los distritos de Horqueta, Tavai, Yhu	122
Gráfico 28. Organizaciones de la AF identificadas en los distritos según su naturaleza	127
Gráfico 29. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en la zona del estudio	131
Gráfico 30. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información	139
Gráfico 31. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en Tavai	139
Gráfico 32. Rubros agrícolas priorizados por las organizaciones en Yhu	140
Gráfico 33. Rubros hortícolas priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información	144
Gráfico 34. Rubros hortícolas priorizados por las organizaciones en Tavai según fuente de información	144
Gráfico 35. Rubros hortícolas priorizados por las organizaciones en Yhu según fuente de información	147
Gráfico 36. Rubros frutícolas priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información	151

GRÁFICOS	página
Gráfico 37. Rubros frutícolas priorizados por las organizaciones en Tavaí según fuente de información	151
Gráfico 38. Rubros frutícolas priorizados por las organizaciones en Yhu según fuente de información	152
Gráfico 39. Rubros pecuarios priorizados por las organizaciones en Horqueta según fuente de información	156
Gráfico 40. Rubros pecuarios priorizados por las organizaciones en Tavaí según fuente de información	156
Gráfico 41. Organizaciones con experiencia en comercialización conjunta	169
Gráfico 42. Organizaciones identificadas versus organizaciones con experiencia en comercialización conjunta	171

ÍNDICE DE ESQUEMAS

ESQUEMAS	página
Esquema 1. Proceso metodológico aplicado en el estudio	29
Esquema 2. Nivel de pervivencia de platos típicos	75
Esquema 3. Barreras que afectan la disminución del consumo de platos típicos	76
Esquema 4. Dieta típica en época de escases	78
Esquema 5. Menú tradicional	80
Esquema 6. Preferencias de alimentos/menús de niños/as para la merienda escolar por distrito	103
Esquema 7. Preferencia de alimentos/menús de niños/as para el almuerzo escolar por distrito	107
Esquema 8. Preferencia de madres y padres para la merienda escolar	111
Esquema 9. Sugerencia de alimentos/menús propuestos por docentes para almuerzo escolar	116
Esquema 10. Preferencia de madres y padres sobre menús para el almuerzo escolar	118
Esquema 11. Oferta potencial de rubros agrícolas en la zona del estudio	130

ANEXOS

