



**ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD
(OPS)**

**INSTITUTO DE NUTRICIÓN DE CENTROAMÉRICA Y PANAMÁ
(INCAP)**

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (SAN) A NIVEL LOCAL

UNA ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO



El Salvador, Centro América

Enero 2001

PRESENTACION

Las personas que trabajan en investigar, validar y transferir nuevas alternativas tecnológicas socialmente apropiadas, que contribuyen a mejorar las condiciones de salud nutricional y por ende la calidad de vida de los sectores poblacionales vulnerables del país tienen, en muchos casos, la limitación de no disponer de documentación e información relacionada con acciones replicables a nivel local.

Con el objetivo de compartir conocimientos con la sociedad salvadoreña en general y con la comunidad interesada en el mejoramiento de las condiciones de salud de la población, este documento presenta de manera sucinta las actividades llevadas a cabo a nivel local en varios municipios de El Salvador, como parte de las acciones enmarcadas en la estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional apoyada por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá / Organización Panamericana de la Salud (INCAP/OPS).

Esperamos que la información acá presentada sea de utilidad para futuros proyectos orientados a mejorar la situación de salud, alimentación y nutrición de la población salvadoreña.

Dr. Horacio Toro Ocampo
Representante OPS/OMS en EL Salvador

ANTECEDENTES

El INCAP, en seguimiento y respuesta a la ratificación de la iniciativa regional para la promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en la XIV Cumbre de Presidentes de Centroamérica de 1993, cuyas resoluciones reflejan la solicitud que hicieran los Presidentes de la Región a los Ministerios de Salud para la puesta en marcha de tal iniciativa, ha venido impulsando distintas actividades y con variados interlocutores, con la finalidad de lograr los objetivos subyacentes a la iniciativa.

Durante los primeros años de la historia del quehacer nutricional de la región centroamericana y la del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá – INCAP – el esfuerzo se concentró en la investigación de la manifestaciones, en especial las clínicas, de los desórdenes de la nutrición y en sus diversas formas de tratamiento.

Los importantes aportes de instituciones de los países de la región y del INCAP al conocimiento de los efectos adversos de las deficiencias de energía, proteínas, yodo, hierro, vitamina A, entre otras, y en la formulación y prueba de protocolos terapéuticos son bien conocidos en la literatura sobre nutrición clínica.

Todo el conocimiento desarrollado en los laboratorios, en las unidades metabólicas pediátricas, en las plantas piloto de procesamiento de alimentos y en los bioterios fue progresivamente trasladado a instituciones y programas de salud y a comunidades, aplicándose extensamente en la región centroamericana. Además, la aplicación de métodos y técnicas alimentario-nutricionales así como la investigación en el terreno, generaron nuevos conocimientos acerca del marco conceptual de la desnutrición, de los determinantes básicos, subyacentes, e intermediarios del estado nutricional y de las diferentes formas de abordar el problema, desde las intervenciones curativas hasta las medidas preventivas y las promocionales.

Los procesos de ajuste económicos y modernización del estado, aún y cuando puedan impactar favorablemente en los indicadores macro de los países de la región, están provocando al mismo tiempo que los problemas de inseguridad alimentaria sean cada vez más crecientes, creando condiciones que favorecen imbalances en la dieta, ya sea por carencia o exceso de nutrientes. En efecto, las limitaciones que se generan para poder tener un acceso adecuado a los alimentos, propician la aparición de condiciones por déficit de nutrientes, tales como la anemia, avitaminosis A, etc. o la presencia de riesgos

asociados al consumo exagerado de sustancias tales como los azúcares y las grasas, que promueven el desarrollo de enfermedades cardiovasculares y otras enfermedades crónicas que ponen en peligro la vida de las personas.

A partir del cese del conflicto político que afectó por tantos años a Centroamérica, la región ha transitado y está transitando por un momento trascendental que se ha acompañado de logros como son los acuerdos de paz, la mayor apertura económica, el fortalecimiento de los vínculos de integración centroamericana, así como de los nexos de la región con otros países vecinos, principalmente México y El Caribe.

No obstante estos progresos en la estabilidad política y la integración regional, los avances registrados en el panorama social en materia de empleo, distribución de ingresos, reducción de la pobreza y seguridad humana no son realmente alentadores. En general, se advierte un estancamiento en la evolución de los índices de desarrollo social en toda la región, agravados en muchas áreas por el acelerado deterioro ambiental, la ocurrencia de desastres climáticos y los problemas de desarraigo, desmovilización y repatriación de miles de familias que han sido víctimas de los conflictos políticos del pasado.

En este contexto, la seguridad alimentaria y nutricional ha sufrido importantes distorsiones, no sólo enraizadas en esta problemática social general, sino también en las contracciones en la producción nacional de alimentos, la reducción del poder adquisitivo, la adopción de hábitos alimentarios inadecuados ante el agotamiento de los medios de vida y, finalmente, en las deficientes condiciones de salud en el ámbito individual y colectivo.

Estos problemas de pobreza e inseguridad alimentaria y nutricional se producen con cierta selectividad territorial; en cada país, y muchas veces al interior de los mismos, hay áreas geográficas postergadas en las que se acumulan y son más intensos estos factores de exclusión y deterioro social.

En este marco, el INCAP ha focalizado su accionar en El Salvador en comunidades social y económicamente deprimidas cuyos indicadores muestran niveles de retraso en comparación con el promedio nacional.

MARCO CONCEPTUAL

El INCAP conceptualiza la seguridad alimentaria y nutricional como “el estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar que coadyuve al desarrollo”.

En este sentido, los elementos que determinan la seguridad alimentaria y nutricional de una población son: disponibilidad, accesibilidad, consumo y utilización biológica de los alimentos.

Disponibilidad de Alimentos:

Este primer componente se refiere a que el alimento exista en una forma física en las áreas geográficas donde se localizan las familias, lo cual implica producción local o que se importe el alimento a los mercados locales, para que estos lo ofrezcan. En el caso de familias que viven en situaciones de economía de subsistencia, la disponibilidad se centra en la producción familiar de alimentos.

Accesibilidad a los Alimentos:

Como segundo elemento de la seguridad alimentaria y nutricional, la accesibilidad se refiere a la capacidad de obtener los alimentos por parte de las familias. En el área rural, la producción familiar restituye algunos alimentos disponibles y accesibles a un tiempo; sin embargo, la producción familiar no puede suplir todo tipo de alimentos, por lo que la forma más común de lograr el acceso a los alimentos es comprándolos. Para ello, la capacidad adquisitiva vía generación de ingresos y existencia de mercados que ofrezcan los alimentos a un costo menor, es un componente esencial, ya que el costo es el que determina en gran medida el acceso a los mismos. Existe también el acceso mediante donaciones, las que se ofrecen a través de diversas modalidades, en aquellos casos en que éstas estén disponibles.

Consumo de Alimentos:

Este tercer elemento, se refiere a aquellos alimentos que las familias consumen efectivamente. En condiciones de subsistencia, prácticamente lo que se come es lo producido en el ámbito familiar, pues ello constituye lo único disponible y accesible. Las decisiones en cuanto a qué producir y que comprar cuando existen medios para hacerlo están determinadas a su vez por los patrones culturales.

Estos cobran mayor importancia como determinantes del consumo a medida que aumenta el ingreso, ya que independientemente de que se cuente con adecuada capacidad adquisitiva, las preferencias en cuanto a qué comer responderán a las costumbres y a los conocimientos respecto al valor nutritivo de los alimentos, así como a la influencia de los medios de comunicación sobre las bondades o beneficios de éstos. Si la educación alimentaria y los hábitos son inadecuados, las decisiones sobre el consumo serán erróneas aunque se cuente con recursos suficientes para comprar buenos alimentos.

Utilización Biológica de los Alimentos:

Un cuarto elemento constitutivo de la seguridad alimentaria y nutricional, es la capacidad que el individuo tiene para aprovechar a nivel celular los alimentos consumidos. Si el organismo está enfermo o existen en el medio ambiente condiciones que favorezcan la presencia de enfermedad, como por ejemplo, falta de agua, inadecuada disposición de excretas o falta de acceso a servicios de salud preventivos o curativos, los alimentos consumidos no podrán ser utilizados adecuadamente por el organismo y por lo tanto no generarán un buen estado nutricional y de salud, el cual es el fin último de la seguridad alimentaria y nutricional.

El abordaje de la seguridad alimentaria y nutricional implica por lo tanto, la realización de programas en el que una variedad de actores se integren en acciones locales que impacten en los elementos señalados. Desde ese punto de vista, la seguridad alimentaria y nutricional se relaciona no sólo con la producción de alimentos, sino que también con los aspectos relacionados a la comercialización, generación de ingresos, educación y salud.

EXPERIENCIAS LOCALES

Las experiencias locales presentadas en este documento abordan desde diferentes ángulos cada uno de estos elementos, con intervenciones en los siguientes grandes rubros:

1. Organización y participación comunitaria para el desarrollo
1. Acciones de educación y capacitaciones
2. Acciones de producción agrícola
3. Promoción de microempresas

1. Zona Norte de San Salvador:

Desde el mes de mayo de 1999, y en el área geográfica de lo que actualmente conforma el SIBASI Zona Norte (Sistema Básico de Salud Integral), se han venido realizando actividades enmarcadas en la estrategia de SAN del INCAP, entre las que destacan las siguientes: capacitaciones en alimentación, nutrición, higiene y manipulación de alimentos, procesamiento y cultivo de soya, elaboración de pan con soya así como también capacitaciones en el manejo de fondos, principalmente a aquellos grupos organizados con fines productivos y establecimientos de microempresas.

Las actividades se han dirigido principalmente a los municipios de El Paisnal, Aguilares y Tonacatepeque.

Estos proyectos han contado con el apoyo técnico y financiero del INCAP – OPS, y de los gobiernos de Taiwán y Holanda.

De acuerdo a lo manifestado por la Lic. Veralis Morán, Nutricionista Departamental de la Zona Norte de San Salvador, la evaluación de monitoreo del crecimiento en niños menores de 3 años se identificó que en dicha zona el 69% tienen estado nutricional normal, 26% desnutrición leve, 4% moderada y 1% severa.

Asimismo se determinó que los municipios que tienen más niños en riesgos son: El Paisnal con un 50%, seguido de Aguilares y Tonacatepeque con un 25%.

La Lic. Morán informó que siguiendo la filosofía del funcionamiento de los SIBASI, la cual postula la necesidad de contar con la participación organizada de la población, también las acciones de los proyectos de seguridad alimentaria nutricional han contado con la participación

activa del MAG – CENTA, Iglesia Católica, Alcaldías, el Programa de Nutrición y Soya (PNS), Directivas Comunitarias, así como del personal del Ministerio de Salud.

El propósito de los proyectos implementados es la promoción de la Seguridad Alimentaria Nutricional en comunidades de riesgo nutricional en la Zona Norte de San Salvador, con el fin último de lograr condiciones favorables para el desarrollo humano.

Las características de los proyectos SAN, de acuerdo a la Gerencia del SIBASI son:

1. Proyectos integrales
2. Con prioridad en la participación de jóvenes y adolescentes
3. Se localizan en municipios de mayor riesgo

El proyecto en el Municipio de El Paisnal

Ubicado al norte de Aguilares, este municipio es el de mayor extensión geográfica entre los comprendidos en el SIBASI Zona Norte, aunque al mismo tiempo es el que tiene menor número de pobladores.

Es en este contexto en donde se están llevando a cabo diferentes acciones dentro del proyecto de seguridad alimentaria y nutricional.

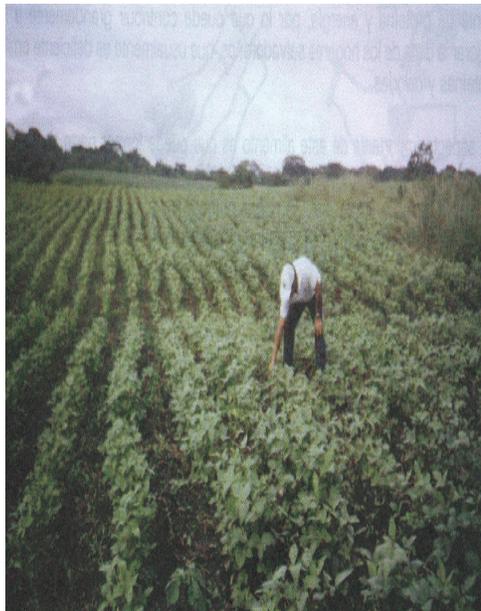
De acuerdo al Sr. Juan García Melara, Alcalde Municipal, las acciones específicas del proyecto vienen a ser un componente de gran importancia para el Plan de Desarrollo Integral trazado por la alcaldía. En dicho Plan se incluyen también aspectos medioambientales, salud, educación, etc.

El Sr. Alcalde manifestó que este tipo de proyectos “... vendrían a resolver muchos problemas en el desarrollo de la sociedad. Bajaría en poco tiempo el grado de desnutrición y se fortalecerían nuestra niñez y la gente adulta”.

Aun y cuando los proyectos se encuentran en su primera fase, de acuerdo al Dr. Edgardo Marroquín, Director de la Unidad de Salud de El Paisnal, los mismos coadyuvan a lograr uno de los principales objetivos del Ministerio de Salud, el cual es lograr que la población salvadoreña llegue a estados óptimos de nutrición.

- Comunidad Rutilio Grande

Una de las comunidades atendidas en esta zona geográfica es la “Rutilio Grande” en el Cantón El Jicarón, en la cual el accionar del proyecto abarca los distintos aspectos de la SAN, ya que en la misma se ha impulsado el cultivo de soya, huertos caseros, cría de aves de corral, capacitaciones en nutrición e higiene de alimentos, cursos de panadería, capacitaciones en aspectos administrativos para manejo adecuado de microempresas. Asimismo se ha dotado a la comunidad con un horno y un molino, y finalmente se han entregado materiales y equipo para el funcionamiento de la panadería. A lo interno de la OPS ha existido coordinación y complementación entre los programas de alimentación y nutrición, adolescentes y servicios de salud para apoyar el trabajo del Ministerio de Salud en beneficio de la comunidad.



Cultivo de soya

Jóvenes y adolescentes en el Proyecto.

La participación de este sector poblacional es de gran importancia para el proyecto, no sólo por las tareas específicas desarrolladas sino

también por la experiencia que el trabajo colectivo está dejando en cada participante.

Gladis Estela Ramos es una joven que a sus 18 años ya está inmersa en el desarrollo de su comunidad participando activamente en la Comisión de la Granja, la cual es una de las que integran el Grupo de Jóvenes de El Jicarón.

Entre las responsabilidades que Gladis tiene con su comunidad está la atención de los animales de la granja, su alimentación y cuidar de la salud de los mismos.

Otros jóvenes como ella, están a cargo del resto de iniciativas tales como el molino, el huerto, el vivero o el jardín botánico.

Según ella estos proyectos les sirven para estar unidos “ya que ante cualquier problema nos ayudamos como hermanos y habiendo proyectos una se une más y es bonita la organización de jóvenes”.

También el grupo de jóvenes y adolescentes están llevando a cabo acciones de reforestación. Cada uno de ellos (as) tienen la responsabilidad de velar por el adecuado crecimiento de dos árboles y de reportar sobre el avance a la reunión mensual del Comité de Jóvenes.

Otra tarea asumida es la vigilancia nocturna de la granja. Periódicamente se turnan a fin de prevenir ataques de otros animales a las aves. La responsabilidad de los y las jóvenes participantes motivó a que incluso para las celebraciones de fin de año se mantuviera la vigilancia para cuidar lo que ya ven como el fruto de su esfuerzo.



Jóvenes atendiendo la granja de la comunidad

La señora María Jesús Pérez, también residente en la Comunidad “Rutilio Grande” expresó que le gustaría que este tipo de proyectos continuara, ya que le ha parecido muy bien el resultado obtenido.

Ella ha aprendido a preparar alimentos a base de soya así como también ha sembrado dicho producto gracias a las capacitaciones y asistencia técnica recibida.

La señora Pérez dio a conocer que diariamente prepara café de soya para el consumo familiar, el cual prepara a base de maíz, soya, canela y pimienta gorda.



Distribución de soya para la siembra del producto en “Rutilio Grande”

Por su parte, el Párroco de la comunidad, Padre Jesús Orlando Erazo, expresó que el involucramiento de su parroquia en el proyecto de SAN se da en el marco del trabajo intersectorial que se lleva a cabo en el Municipio.

En vista de que los(as) jóvenes incorporados(as) en el Comité Intersectorial son parte de la parroquia, él se encarga de motivarlos (as) para que sigan adelante. Asimismo el Padre Erazo apoya también otro tipo de acciones relacionadas con el proyecto y que persiguen el beneficio de la gente.

“Es necesario fomentar y desarrollar este tipo de proyectos para la mayor parte de la comunidad y su beneficio”, manifestó finalmente en la entrevista el Padre Jesús.



La organización comunitaria

El proyecto en la comunidad Central Los Arias en el Cantón El Tronador

También esta comunidad, ubicada en la comprensión del SIBASI Zona Norte, está participando en las actividades del Proyecto de Seguridad Alimentaria y Nutricional del INCAP.

La comunidad ha sido objeto de equipamiento con un horno de panadería así como también han recibido capacitaciones de panadería, nutrición e higiene de alimentos.

Se está promoviendo el cultivo en huertos caseros y la administración eficaz de las iniciativas microempresariales.

Según el Dr. Marroquín de la Unidad de Salud de El Paisnal, en la comunidad hay bastante organización y coordinación. Expresó que “la gente siempre está interesada y motivada. Están abiertos a los proyectos para efectuar las actividades”.

Elaboración de leche de soya y otros platillos en la comunidad



En plática sostenida con la Señora María Berta Arias Meléndez, quien es la Síndica de la Directiva Local, informó que con el proyecto se siente bien ya que según ella “... en el cultivo de hortalizas no sabía cómo hacer un almácigo, y tampoco sabía nada sobre pan y ahora ya lo sé”.

En el taller comunal de panadería participan 15 personas y han recibido hasta la fecha tres talleres de capacitación.



Capacitación en la panadería de El Tronador

“En las hortalizas nos han venido a capacitar. Nos han traído abono, insecticida y las semillas de rábano, tomate, chile dulce y jalapeño” mencionó la señora Arias.

Huerto casero en la comunidad El Tronador



El proyecto en el Municipio de Tonacatepeque

En este municipio de la Zona Norte de San Salvador, y de acuerdo al Dr. Félix Valladares, Director de la Unidad de Salud Local, el Proyecto de Seguridad Alimentaria y Nutricional pretende los siguientes objetivos:

- Que la población tenga conocimientos sobre nutrición
- Que sepa cómo producir alimentos nutritivos
- Que aprenda a comercializar los excedentes.

Actualmente las actividades del proyecto se están llevando a cabo en dos cantones del municipio:

Cantón Las Flores:

El Dr. Valladares considera que esta comunidad se encuentra bien organizada, cuenta con líderes activos y una directiva funcional.

El proyecto de SAN se está desarrollando de una forma rápida y satisfactoria. Hasta la fecha ya se han impulsado la mayoría de las actividades comprendidas en el marco de un proyecto de este tipo.

“La participación en esta comunidad de casi 2000 habitantes ha sido muy buena”, expresó el Dr. Valladares.

Cantón El Sauce:

Aún y cuando el proyecto no ha avanzado tanto como en Las Flores, los esfuerzos del Ministerio de Salud en cuanto a promoverlo no cesan, principalmente por el hecho de que la prevalencia de niños(as) desnutridos(as) es elevado.

En ambas comunidades se contará con Dispensario Nutricional Comunitario, el cual consiste en un mercado local de comercialización de productos nutritivos, cultivos tradicionales y otros productos naturales.



Taller de panadería en una de las comunidades del proyecto en Tonacatepeque

Aunque otras instancias estatales están apoyando al proyecto, tales como el Ministerio de Agricultura y Ganadería, la Alcaldía Municipal y la Casa de la Cultura, han sido las diferentes unidades del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, representadas en la Unidad de Salud, las que han llevado sobre sí la mayor responsabilidad de las acciones emprendidas.

El proyecto en el Municipio de Aguilares

La Doctora Betty de Garay, Directora de la Unidad de Salud del Municipio informó que a partir del mes de enero del 2001, se iniciarán las actividades del proyecto de Seguridad Alimentaria Nutricional en la Comunidad San Francisco, Cantón San Lucas.

Esta es una comunidad compuesta por 27 familias, y en la cual ya se realizaron reuniones motivacionales.

En dichas actividades de motivación además de escuchar los detalles acerca del proyecto, las(os) asistentes tienen la oportunidad de saborear diferentes alimentos de alto valor nutritivo, entre los cuales se tienen arroz con hojas verdes, tortillas de soya y maíz y refrescos con harinas compuestas de INCAP.



Charlas sobre nutrición en las cuales se hacen demostraciones prácticas de preparación de alimentos.

Cantón Bolívar.

Aguilares

2. Departamento de Chalatenango

A partir del año 2000, y contando con el acompañamiento técnico del INCAP como de la OPS, la Dirección Departamental de Salud de Chalatenango ha llevado a cabo diversas acciones enfocadas hacia el objetivo de promover la seguridad alimentaria nutricional en amplios sectores de la población, principalmente en los municipios de Citalá, Tejutla y La Laguna.

La selección de los lugares específicos de las intervenciones de los proyectos de seguridad alimentaria y nutricional tiene como principales criterios los siguientes:

- Dificil acceso geográfico: lo cual impide que las acciones de desarrollo lleguen con facilidad.
- Niveles de desnutrición prevalecientes.
- Nivel de organización comunitaria: considerando de gran importancia en vista de la filosofía de funcionamiento de los SIBASI
- El grado de compromiso asumido por las comunidades en las acciones del proyecto.

Aún y cuando las comunidades participantes son las principales beneficiadas de este tipo de proyectos, también el trabajo desarrollado por el Ministerio de Salud se ve fortalecido al ampliar su cobertura de acción en la atención a grupos de riesgo en aspectos de salud y nutrición.

Asimismo, y de acuerdo a lo manifestado por la Lic. Gladys Aguilar, Nutricionista Departamental, también estas acciones le ayudan al Ministerio a lograr que las comunidades participen en forma activa en sus procesos de desarrollo y que las acciones institucionales impulsadas dejen de ser netamente asistenciales.

También la Lic. Aguilar considera importante los proyectos de SAN en vista de la sostenibilidad que buscan, así como también por el involucramiento de muchas mujeres en las actividades. Este aspecto cobra relevancia en vista de la precariedad de las comunidades atendidas y de la falta de oportunidades de inserción laboral que sufren las mujeres en el área rural del país.

Además de contar con el apoyo del INCAP y de OPS, el Ministerio de Salud ha establecido vínculos de trabajo con otras entidades que han facilitado las labores.

Entre éstas se pueden mencionar algunas Alcaldías Municipales y Organismos no Gubernamentales, como el Programa de Nutrición y Soya (PNS) y la Organización Empresarial Femenina (OEF), que buscan mejorar la salud y nutrición de las comunidades.



Funcionaria del PNS
brindando capacitación
en administración

El proyecto en el Municipio de Citalá

En este limítrofe municipio de Chalatenango, el sitio seleccionado para los proyectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional “Cultivo de soya y promoción de consumo de alimentos nutricionalmente mejorados con soya” y “Desarrollo de agroindustria rural para producir alimentos nutricionalmente mejorados” fue el Cantón Los Planes, el cual cuenta con una población de 1200 habitantes de los cuales 195 son niños (as) menores de 5 años.



Madres de familia recibiendo
recibiendo educación en
salud, alimentación y
nutrición

El logro esperado es mejorar el estado nutricional de los grupos de riesgo, mejorar la calidad de vida del grupo familiar y su incorporación a instancias y organizaciones que aporten soluciones a sus problemas

En esta comunidad casi el 70% de las familias son arrendatarias, y los principales productos cultivados son el tomate (principalmente para comercialización) y en segundo lugar los granos básicos y otros productos como hortalizas.

La dieta de sus habitantes es deficiente en proteínas y calorías, de acuerdo a investigaciones realizadas por el Ministerio de Salud Pública.

Enmarcado en el mismo esfuerzo anterior ministerial, entre abril y junio del presente año, se realizó en este mismo Cantón el proyecto “Desarrollo de agroindustria rural para producir alimentos nutricionalmente mejorados.

Este proyecto pretende contribuir al desarrollo humano de la comunidad a través de brindar la oportunidad de enfrentar los problemas principales que se tienen en la comunidad : desempleo, salud y nutrición.

Elaboración de pastel en la Panadería “El Buen Sabor” Los Planes de Citalá. Chalatenango.



Logros alcanzados:

En el proyecto relacionado con el cultivo de soya y promoción de consumo de alimentos nutricionalmente mejorados con soya, y de acuerdo al Ministerio de Salud, la experiencia percibe como logros la capacitación de agricultores en el cultivo de soya, tanto para fines de consumo familiar, como para comercialización.



Equipamiento en “El Buen Sabor”

Del mismo modo, se capacitaron a 48 madres sobre la preparación de alimentos a base de soya y mensualmente los niños (as) , mujeres embarazadas y lactantes reciben su control en la comunidad.

Al mismo tiempo, tanto las madres como los padres reciben educación en salud, alimentación y nutrición.

A fin de reforzar el hábito del consumo de productos nutricionalmente mejorados, las familias beneficiarias del proyecto reciben una ración mensual de soya, la cual es procesada posteriormente gracias a las capacitaciones recibidas.

Gran parte del seguimiento local de las acciones del proyecto es realizado por personas voluntarias que gracias a su toma de conciencia ante la realidad que viven, colaboran activamente con el Ministerio de Salud.

Una de las actividades por ellas realizadas es la administración sistemática de micronutrientes, principalmente a la población infantil.

En cuanto a los logros del proyecto “Desarrollo de agroindustria rural para producir alimentos nutricionalmente mejorados”, se tiene que 16 mujeres ahora tienen una mejor perspectiva de sostenibilidad de sus vidas, al estar desarrollando sus capacidades productivas como integrantes de la panadería “El Buen Sabor” instalada por el proyecto del INCAP.

Aún y cuando la agroindustria impacta directa y positivamente en ese grupo de mujeres, ahora empresarias, los beneficios de la acción se extienden al resto de la comunidad ya que la disponibilidad de alimentos más nutritivos incidirá positivamente en el desarrollo fisiológico y mental de los(as) consumidores.

En vista de que el proyecto busca que las participantes tengan un modo de vida sostenible, se ha hecho hincapié desde el arranque del proyecto en desarrollar las capacidades de administración del negocio por parte de las beneficiarias directas.

A este fin, se han impartido capacitaciones idóneas a las mujeres participantes, así como también se están impulsando acciones de mercadeo para sus productos, tanto en las tiendas locales como en otros posibles nichos de mercados.

La integralidad del proyecto se visualiza en el hecho de que la mejora en la salud, alimentación y nutrición de la población se está logrando a través de un proyecto que genera ingresos a mujeres de la localidad

quienes a su vez utilizan como materia prima la soya producida por agricultores del mismo cantón Los Planes de Citalá.

Tal como mencionó la señora Ana Isabel Deras, Coordinadora del grupo de mujeres de la Panadería “El Buen Sabor”, el proyecto “está bien bonito ya que mejora mi vida, trabajo y llevo ingresos a mi casa”.

Primera Feria de Nutrición y Seguridad Alimentaria.

El día 8 de diciembre de 2000 se llevó a cabo en Nueva Concepción esta actividad, la cual fue coordinada entre la Dirección Departamental de Salud y el Comité Ambiental de Chalatenango (CACH).

Este evento contó con el apoyo técnico de INCAP / OPS.

Los objetivos de la actividad fueron:

- Brindar un espacio para que las comunidades que están desarrollando proyectos de Seguridad Alimentaria Nutricional den a conocer sus experiencias locales
- Dar a conocer al público asistente la importancia de la seguridad alimentaria como eje de planificación del desarrollo
- Promover la replicabilidad de iniciativas como las presentadas en la Feria, en otros lugares del país

Las entidades participantes fueron:

- Fundación Feed the Children
- Organización Empresarial Femenina (OEF) de El Salvador
- Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. Departamentales de la Zona Norte de San Salvador y de Chalatenango
- Organización Panamericana de la Salud
- Instituto de Nutrición para Centro América y Panamá
- Coordinadora Nacional de la Mujer Salvadoreña (CONAMUS)
- Comité Ambiental de Chalatenango (CACH)
- Programa Mundial de Alimentos (PMA)
- Comité de Desarrollo Sostenible de Nueva Concepción (CDS)
- Agencia de Desarrollo Local (ADS)
- Instituto Nacional Francisco Martínez Suárez (INFRAMS)
- Proyecto Post Cosecha



Participación del INFRAMS de Chalatenango

3. Departamento de Cabañas

La población menor de 5 años del Departamento de Cabañas es vulnerable a deterioro nutricional por la presencia de múltiples factores predisponentes en el área rural que propician una alta incidencia y prevalencia de enfermedades infecciosas, desnutrición energético – proteica y deficiencias de micronutrientes.

El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través de la Dirección Departamental de Salud de Cabañas, ejecuta el Programa de Nutrición que incluye acciones preventivas y curativas ante la problemática alimentaria-nutricional, así como intervenciones a nivel local en Centros de Atención Infantil con participación comunitaria tanto del Centro Rural de Salud y Nutrición(CRSN), como del Centro de Bienestar Infantil (CBI).

La Lic. Yanira Elizabeth Ayala de Pérez, Nutricionista Departamental de la Zona de Cabañas, informó que las acciones del “Proyecto de Seguridad Alimentaria y Nutricional a nivel local” se desarrollarán en dos municipios del departamento:

- San Isidro, en el Caserío Los Jobitos del Cantón Los Jobos
- Ciudad Victoria, en el Asentamiento del Cantón Santa Marta

El objetivo general de los proyectos es fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de las familias de las comunidades, cuyos niños(as) asisten a los CRSN/CEDI o CBI, que serán incluidos en el proyecto.

Las acciones serán apoyadas técnica y financieramente por el INCAP.

Dichos lugares fueron seleccionados en parte por el nivel organizacional de las comunidades así como también porque ya existen allí Centros de Atención Infantil.

En ciudad Victoria el proyecto se coordinará con el Centro de Bienestar Infantil (C.B.I.) el cual pertenece al Instituto Salvadoreño de Protección al Menor de la Secretaría Nacional de la Familia.

En el proyecto a desarrollar se promoverá la puesta en marcha de agroindustrias rurales consistentes en proyectos de panificación y producción de harinas compuestas a base de soya y/o amaranto. También se apoyará el cultivo de ambos recursos fitogenéticos para facilitar en un futuro cercano el acceso a esta materia prima, así como el cultivo de una variedad mejorada de maíz.

Además se fortalecerá los 8 CRSN del departamento equipándolos con cocinas con plancha metálica a fin de promover la elaboración y consumo de tortillas preparadas utilizando una mezcla vegetal o harina compuesta (maíz-soya), para lo cual se darán las capacitaciones necesarias en cuanto a preparación de las mismas.

Además se implementarán huertos caseros y/o comunales, incluyendo la modalidad de cultivos hidropónicos como elementos importantes en la mejoría de la dieta e ingresos económicos de la población, para apoyar la generación de ingresos en la comunidad; se brindará educación alimentaria y nutricional para incidir positivamente en la situación de salud, alimentación y nutrición de la población beneficiada.

A la fecha, el proyecto ya fue socializado con las comunidades a beneficiar y el impacto causado fue positivo, ya que según la Lic Ayala de Pérez, las comunidades percibieron claramente el beneficio que les

traerá, principalmente en lo que a mejora en alimentación y nutrición se refiere.

Además del apoyo técnico y financiero que el Ministerio de Salud recibirá del INCAP, también otras entidades están colaborando con el proyecto, entre las que se pueden mencionar las Alcaldías Municipales, ADES en Santa Marta y las respectivas Unidades de Salud.

4. Departamento de La Libertad

En agosto de 2000, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social con apoyo de OPS inició el “Proyecto de Seguridad Alimentaria y Nutricional en los Municipios de Riesgo del Departamento de La Libertad”.

Los municipios seleccionados para desarrollar el proyecto fueron: La Libertad, Chiltiupán y Jicalapa.

La economía de estos municipios depende principalmente de la agricultura, la cual contribuye a la canasta básica de las familias. Sin embargo a partir de la década anterior, el crecimiento económico ha sido afectado por diferentes factores, entre los que se pueden mencionar el alto costo de la vida, inadecuada e insuficiente disponibilidad de alimentos que aporten los requerimientos dietéticos básicos y alta prevalencia de enfermedades tales como diarreas, IRA’S y parasitismo.

Las intervenciones realizadas en los cantones Melara, Taquillo y San Arturo Niza comprendieron diferentes aspectos tales como:

- Elaboración de alimentos a base de soya
- Educación alimentaria nutricional a nivel comunitario
- Suplementación con micronutrientes (vitamina A, hierro, ácido fólico y aceite yodado)

- Elaboración de alimentos nutricionalmente mejorados (harinas compuestas)
- Alimentación complementaria a niños(as) y madres con déficit nutricional.



Mujeres en edad fértil
recibiendo educación
alimentaria y
nutricional.
Cantón Melara
La Libertad

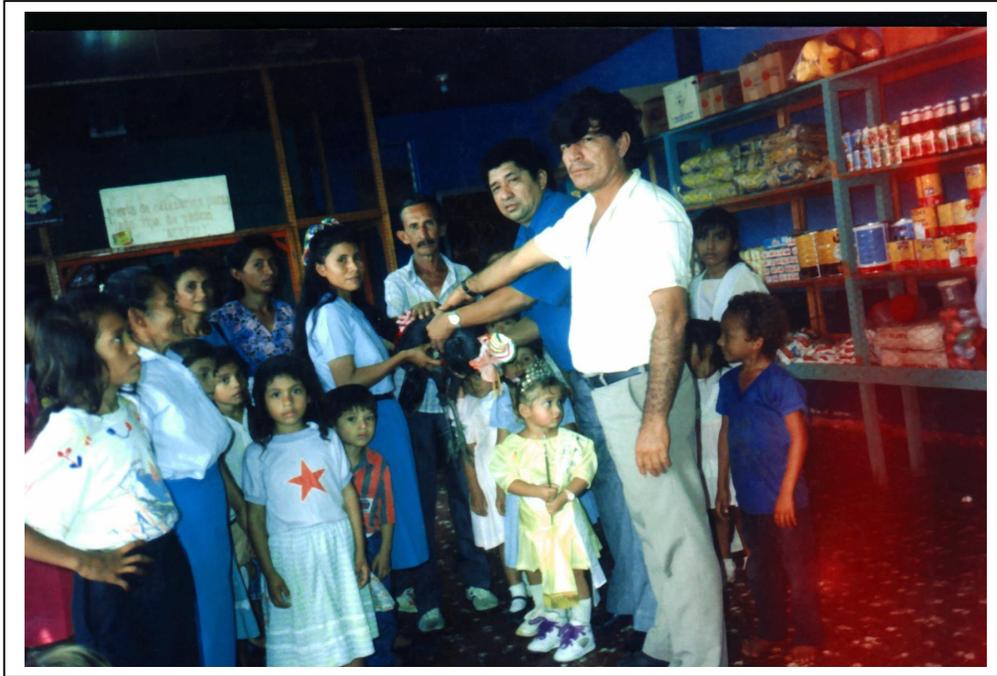
En las actividades participaron pobladores(as) de 7 diferentes cantones comprendidos en los municipios atendidos por el Ministerio.

En total se beneficiaron 128 mujeres en edad fértil y 244 niños y niñas menores de 5 años.

Los cantones participantes fueron:

Melara, Santa Cruz, Toluca, San Arturo Niza, San Alfredo, Taquillo (Shutía) y Shalpa.

La Lic. Vilma Edith de Guzmán, Nutricionista Departamental de la Zona de La Libertad y responsable de la ejecución del proyecto, considera que lo más impactante del proyecto ha sido la realización de los talleres que se impartieron para enseñar la utilización de soya y su incorporación a la dieta diaria.



Dotación de alimentos a nivel comunitario
Cantón Cangrejera, La Libertad.

Asimismo dio a conocer que próximamente se procederá a la promoción de cultivo en huertos comunitarios, para lo cual se proporcionará semillas tradicionales y soya a las personas que participen en el proyecto.

También informó que el apoyo que reciben a nivel comunitario, a través de las Promotoras de Nutrición que trabajan en los diferentes Centros Rurales de Nutrición, es fundamental para lograr los objetivos trazados en el proyecto.