



World Food Programme



Experiencias de articulación de productores locales al servicio de alimentación del PNAE Qali Warma – Ayacucho y Junín

Lena Arias
Oficial de Nutrición
Noviembre 2021

SAVING
LIVES
CHANGING
LIVES

ALIMENTACION ESCOLAR VINCULADA A LA AGRICULTURA FAMILIAR



Sistematización experiencias: Ayacucho - Junín

Ayacucho:

Revisión de la sistematización previa y se complementó con algunas entrevistas

Junín:

Entrevistas a actores.
Documentación realizada por el consultor responsable de acompañar toda el proyecto

	AYACUCHO	JUNIN
Período:	2 años (2018-2019)	4 años (2016 – 2019)
Ámbito	4 distritos (Huamanga, Jesús Nazareno, San Jose de Ticllas)	7 distritos (Huancayo, Jauja, Pariahuanca, Mito, Chilca, Vitoc, San Luis de Shuaro)
Actores	PNAEQW, Foncodes (Haku Wiñay/Noa Jayatai)	PNAEQW
Cooperación	WFP (PMA)	FAO
Base productiva	NE Foncodes/Haku Wiñay	Productores ecológicos

AYACUCHO

Líneas de tiempo



2017

Proyecto de
cooperación
PNUD-MIDIS

2018

Identificación de
regiones
Ayacucho

2018

Mayo
GDE-promoción de
las compras locales

2018

Junio
Diagnóstico de los
productores locales

2018

Noviembre
Inicio de la
atención
21 II. EE. rural

2019

Junio
20 II. EE.
periurbana

2020-21

Indicador
Plan Regional Incluir
para Crecer Ayacucho
Continuidad-GL

▪Ejes para garantizar el manejo adecuado de productos de la AF :

Eje 1: Fortalecimiento de buenas practicas agricolas como el no uso de pesticidas, etc.

FONCODES, DRAA

Eje 2: Fortalecimiento de capacidades en inocuidad, manufactura, etc.

FONCODES, PNAEQW, UNSCH, SENASA, GL

Eje 3: Fortalecimiento de gestion empresarial como formalizacion, acceso a nuevos mercados, etc.

PRODUCE, PMA

Eje 4: Fortalecimiento de al Comité de alimentacion escolar en la preparaci3n de alimentos nutritivos.

PNAEQW, DIRESA, Institutos gastron3micos



EXIGENCIAS DE CALIDAD DEL PROGRAMA A LOS PROVEEDORES DE HORTALIZAS

1. Cuadro de disponibilidad de productos agroecológicos garantizados durante el año.
2. Cumplimiento de las especificaciones técnicas de calidad de cada hortaliza.
3. Proceso de Compras (licitación, cumplimiento, formalización, transformación, logística).
4. Protocolo de liberación de productos (supervisor de plantas y almacenes del programa Qali Warma).
5. Cumplimiento de normas técnicas:
 - **En campo:** BPA, BPC, certificación (Dirección Regional Agraria y Consejo Regional - Sistema de Garantía Participativo).
 - **En planta:** HACCP, BPM, POES, normativas de higiene y seguridad, etiquetado (Senasa-universidad).
 - **Durante la distribución:** buenas prácticas de distribución (Senasa).
 - **Aspectos legales:** formalización (RUC, facturas), cuenta bancaria, local de procesamiento primario.



Buenas prácticas agrícolas



Buenas prácticas de cosecha



Buenas prácticas de embalaje y etiquetado



Buenas prácticas de higiene



Buenas prácticas de distribución

INOCUIDAD – CENTRO DE PROCESAMIENTO PRIMARIO



Cultivo ecológico



Selección



Desinfección



Pesaje



Envasado, etiquetado



Control de calidad



Distribución

ASOCIATIVIDAD Y FORMALIZACIÓN DE LOS PRODUCTORES

Número de RUC: 20603654693 - BIOHUERTUNCHIQ SALUD Y VIDA S.R.L. - BIOSADA S.R.L.
Tipo Contribuyente: SOC.COM.RESPONS.LTDA
Nombre Comercial: -
Fecha de Inscripción: 02/10/2018 Fecha de Inicio de Actividades: 25/09/2018
Estado del Contribuyente: ACTIVO
Condición del Contribuyente: HABIDO
Domicilio Fiscal: NRO. S/N ANX. SIMPAPATA (1 CDRA CENTRO DE SALUD DE SIMPAPATA) AYACUCHO - HUAMANGA - SAN JOSE DE TICLLAS
Sistema Emisión de Comprobante: COMPUTARIZADO Actividad Comercio Exterior: SIN ACTIVIDAD
Sistema Contabilidad: COMPUTARIZADO
Actividad(es) Económica(s): Principal - 0113 - CULTIVO DE HORTALIZAS Y MELONES, RAÍCES Y TUBÉRCULOS
Comprobantes de Pago c/aut. de impresión (F. 806 u 816): FACTURA



- Proveedores de hortalizas son un núcleo productivo de Haku Wiñay, capacitado en asociatividad.
- Han asumido la formalidad, tienen RUC, venden con factura y pagan impuestos.
- Tienen contrato de cesión de uso de la planta de procesamiento de hortalizas, propiedad de la Municipalidad de San Martín de Paraíso.
- Sus productos cumplen con la norma Senasa de etiquetado.

PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES



Escuela de campo (ECA)



Agricultura ecológica y orgánica (asociación Arpoa)



Mercado ecológico



Proceso de Compras del programa Qali Warma



Especificaciones técnicas del programa Qali Warma



Buenas prácticas de higiene (Diresa)



Buenas prácticas de manufactura e higiene en planta (Universidad San Cristóbal de Huamanga)

Curso sobre puntos críticos en campo para proveedores del programa Qali Warma, dentro del objetivo 2 (Garantía de productos limpios e inocuidad de alimentos).



Capacitación a CAE en recetas saludables y sabrosas para las/os niñas/os de las II.EE atendidas por el programa.

ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO



Nivel Educativo	NRO DE IIEE	NUMERO DE USUARIOS	COSTO POR RACIÓN PNAEQW S/.	COSTO POR RACION DE HORTALIZAS S/.	COSTO TOTAL POR RACION S/.	% DE INCREMENTO EN COSTO POR RACION
INICIAL	12	284	2.75	0.57	3.32	20.73
PRIMARIA	9	483	3.36	0.63	3.99	18.75
TOTAL	21	767				

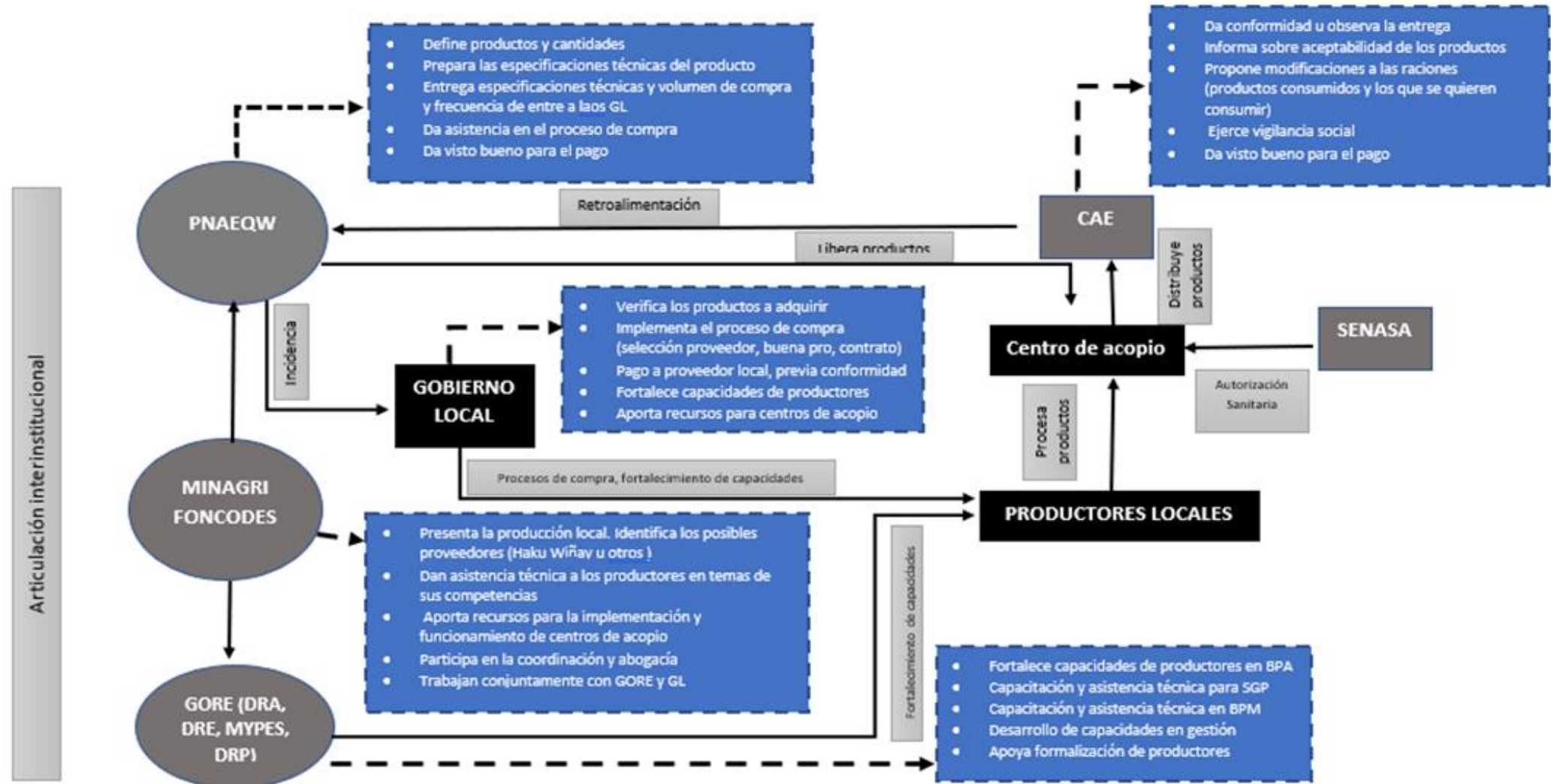
Fuente: Unidad Territorial QW en Ayacucho
 Consultor PMA – Ayacucho.

- Valor actual neto (VAN) del beneficio de S/94 846.93.
- VAN del costo de S/85,386.30.
- Ratio beneficio costo es de 1.11. (por cada S/1 invertido se obtiene un beneficio de S/0.11, lo cual indica que la inversión tiene una rentabilidad positiva).

Tasas de interés para el cálculo del costo-beneficio

Tipo	Tasas	VAN Costos	VAN Beneficios	B/C
TSD Invierte.pe	9.00%	S/. 85,386.93	S/. 94,846.37	1.11
Caja Municipales Pequeña empresa	24.96%	S/. 50,312.81	S/. 51,025.22	1.01
Caja Municipales Microempresa	31.66%	S/. 42,765.05	S/. 41,885.48	0.98
Prom Pequeña-Micro	28.31%	S/. 46,229.07	S/. 46,058.79	1.00
Tasa Interes AGROBANCO	22.50%	S/. 53,799.46	S/. 55,298.60	1.03

MODELO DE ARTICULACIÓN DE PRODUCTORES LOCALES AL PROGRAMA



JUNIN: Escuelas Saludables Sostenibles

La articulación territorial con los gobiernos locales se vio **fortalecida por las Escuelas de Campo para Agricultores (ECA)** que garantizan la producción inocua de alimentos desde la parcela hasta transferirlos a un procesamiento primario.

Se logró la **incorporación de la papa nativa y otros 32 productos frescos de frutas y hortalizas en el menú escolar.**

▪Proceso realizado:



RESULTADOS

Descripción	Junín	Ayacucho
Base productiva	Red de productores ecológicos de Junín	FONCODES - Haku Wiñay (NE 120 productores)
Asociatividad	06 organizaciones pertenecientes a la AF	01 organización Formalizada
Instituciones educativas y estudiantes atendidos	130 II. EE 15, 367 estudiantes	41 IIEE 3,725
Variabilidad de especies	Frutas (5), hortalizas (24), papas nativas (4)	Hortalizas (21)
Certificación orgánica o ecológica	SGP	SGP
Buenas prácticas Agrícolas, Buenas prácticas de cosecha, Buenas prácticas de transporte e higiene	SI	Si
Centros de procesamiento	6 establecimientos	1 establecimiento
Certificación SENASA	2	1 autorización sanitaria
Financiamiento	08 Gobiernos Locales 2018= 02 Gobiernos locales (20 mil soles) 2019= 07 Gobiernos locales (250 mil soles)	WFP 2018= 14 mil soles 2019= 80 mil soles FONCODES 2018= 40 mil soles
Género	33 productoras participando	Empresa formada por productoras

BARRERAS O DIFICULTADES ENCONTRADAS

Con relación a los agricultores:

1. Baja asociatividad
2. Miedo a la formalización.
3. Bajo volumen de producción.
3. Desconocimiento de sistemas de comercialización.
4. Falta de conocimientos técnicos.
5. Bajo nivel de inclusión financiera.
6. Financiamiento para centro de procesamiento y cumplimiento de regulaciones



Con relación a la articulación intrasectorial, intersectorial e intergubernamental:

1. Alta rotación de funcionarios
2. Sobrecarga laboral de los actores.
3. Limitado acompañamiento, instrumentos adaptados
4. Regulación de programas presupuestales para orientar la articulación hacia la adecuación y puesta en marcha de la compra de productos locales a la agricultura familiar.

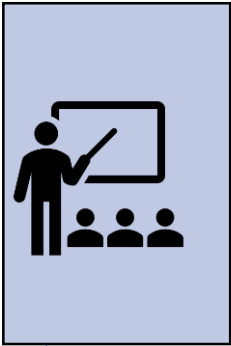


Con relación a las instituciones educativas:

1. Mejora de la infraestructura de las cocinas.
2. Se debe completa la cadena de frío.
3. Fortalecimiento de capacidades de las encargadas de las cocinas.



IMPULSORES DEL PROCESO



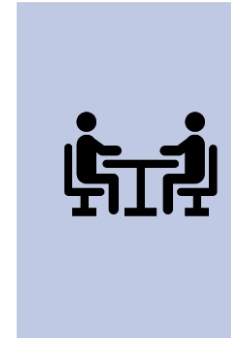
Acompañamiento a los productores (FONCODES, MIDAGRI, GR, GL)



Centros de acopio – procesamiento primario



Participación de QW para definir la demanda y los criterios técnicos



Gestión territorial con claridad de responsabilidades

Retos para la implementación

Inocuidad

Asociatividad - Formalización

Financiamiento

Gobernanza y normatividad

APRENDIZAJES INCLUYENDO OTROS PAÍSES

Revisión de experiencias en 23 países – 14 de ALC

Cuellos de Botella

1. Las regulaciones de las compras públicas:
 - Requisitos rígidos o inadecuados a la condición de los pequeños agricultores que no facilitan su incorporación: garantía de oferta, certificación de la inocuidad.
 - Los pequeños agricultores, en la práctica venden al operador quien no le paga precios justos por los alimentos.
2. Capacidad en los pequeños agricultores para atender la demanda con calidad, oportunidad y estabilidad necesaria. Desarrollo de capacidades productivas y empresariales; y asistencia técnica prolongada. Temor y desconfianza.
3. Atender con el Programa en las zonas mas dispersas y alejadas.
4. Cambios de gestiones gubernamentales paralizan o cambian las políticas de apoyo.

Lecciones Aprendidas

- Contar con **la *voluntad política del Estado independientemente del Gobierno***, lo cual facilita que en los niveles subnacionales se promueva los mismos objetivos.
- ***Normas nacionales flexibles a las adaptaciones que realicen los gobiernos locales***, los niveles locales tienen realidades distintas que deben ser atendidas.
- **Implementar las medidas de incorporación de alimentos frescos en un *proceso progresivo***, de menos a más, promoviendo el desarrollo de capacidades en los pequeños agricultores y de AF, en aspectos organizativos, administrativos y productivos.

Lecciones Aprendidas

- **Las compras públicas deben ser *socializadas en los espacios locales*** con presencia de todos los actores involucrados: Fortalecer desarrollo territorial.
- **Dar estabilidad los pequeños agricultores** convocando las compras públicas por periodos de 3 o 5 años.
- **Monitoreo** permanente.

Lecciones Aprendidas

- ***Evaluar las propuestas*** de los pequeños productores brindando puntaje adicional para los alimentos ecológicos y/u orgánicos.
- ***Dividir las licitaciones en lotes pequeños*** permite la participación de los pequeños agricultores, lo que contribuye a un mejor cumplimiento en el abastecimiento regular también.
- ***Promover las APP*** para la implementación del programa.

Lecciones Aprendidas

- ***Incorporar a la Academia*** para desarrollo de capacidades, monitoreo, evaluación.
- Establecer y/o promover mecanismos de ***Rendición de Cuentas Públicas***: apropiación local del programa
- Menús locales deben ***incluir los gustos y sabores locales***, así como su disponibilidad estacional.

