



Local Governments
for Sustainability



Implementación de comidas escolares sostenibles:

directrices para ciudades brasileñas



ICLEI Europe,
ICLEI South America
Septiembre 2026



Índice

1. Introducción y objetivos de estas directrices	4
2. Navegando por estas directrices	4
3. Introducción	5
4. Contextualización	6
4.1 ¿Por qué la Alimentación Escolar?	6
4.2 SchoolFood4Change	7
4.3 El rol de las ciudades y regiones en la promoción de la alimentación escolar sostenible	8
5. Un Enfoque Triple	9
5.1 Enfoque Integral de la Alimentación Escolar	10
5.1.1 ¿Qué es?	10
5.1.2 ¿A quién beneficia?	10
5.1.3 ¿Como debe ser implementada?	10
5.1.4 Buenas Prácticas	13
5.2 Dietas de Salud Planetaria y Culinaria	16
5.2.1 ¿Qué es?	16
5.2.2 ¿A quién beneficia?	16
5.2.3 ¿Como debe ser implementada?	16
5.2.4 Buenas Prácticas	22

5.3 Compras Públicas de Alimentos Innovadoras, Sostenibles y Saludables	28
---	----

5.3.1 ¿Qué es?	28
----------------	----

5.3.2 ¿A quién beneficia?	28
---------------------------	----

5.3.3 ¿Como debe ser implementada?	28
------------------------------------	----

5.3.4 Buenas Prácticas	35
------------------------	----

6. Conclusión	40
---------------	----

Antecedentes y agradecimientos	40
--------------------------------	----

Lista de Fuentes	42
------------------	----

SIGLAS

DHAA	Derecho Humano a una Alimentación Adecuada
LOSAN	Ley Orgánica de Seguridad Alimentaria y Nutricional
PLANSAN	Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
PMAE	Programa Municipal de Alimentación Escolar
PNAE	Programa Nacional de Alimentación Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentación y Nutrición
SF4C	SchoolFood4Change
SISAN	Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
SUS	Sistema Único de Salud

1. Introducción y objetivos de estas directrices

El objetivo de estas directrices es ofrecer **recomendaciones prácticas** a las ciudades que deseen explorar el potencial transformador del Enfoque Triple del SF4C, que incluye el Enfoque Integral de la Alimentación Escolar, las Dietas de Salud Planetaria y Culinaria, y las Compras Públicas de Alimentos Sostenibles y Saludables.

Basándose en las experiencias y lecciones aprendidas por las ciudades del SF4C y otras organizaciones involucradas en el proyecto, este documento tiene como objetivo ayudar a todas las ciudades y escuelas interesadas a comprender mejor **qué medidas son necesarias** para comenzar a poner en práctica las **acciones del SF4C**.

2. Navegando por estas directrices

Este documento comienza con una **introducción** (sección tres) dedicada a presentar el contexto nacional brasileño en el ámbito de la alimentación escolar, ofreciendo una visión general de las políticas, los marcos legales y las directrices pertinentes, como también los fundamentos necesarios para comprender y analizar las discusiones posteriores. En la sección cuatro, **Contextualización**, se exponen la importancia de la alimentación escolar y el papel de las ciudades en la promoción de comidas escolares saludables y sostenibles, además de una introducción al SchoolFood4Change (SF4C). En la sección cinco, el **Enfoque Triple del SF4C**, se presenta un enfoque multisectorial que aborda cuestiones sistémicas relacionadas con la oferta pública de alimentos en el entorno escolar a través de tres palancas de cambio que se refuerzan mutuamente: compras públicas (Compras Públicas de Alimentos Sostenibles y Saludables), educación alimentaria (Enfoque Integral de la Alimentación Escolar - WSFA) y capacitación (Dietas de Salud Planetaria y Culinaria). A continuación, hay una sección dedicada a cada palanca, donde se detallan algunos **pasos prácticos** y se complementa con **buenas prácticas de los gobiernos locales**, junto con **enlaces a recursos útiles**.

Enfoque Triple del SF4C - colores



3. Introducción

En Brasil, la alimentación se reconoce como un derecho social garantizado por la Constitución Federal (Brasil, 1988). Este marco legal refuerza **el deber del Estado de garantizar el Derecho Humano a una Alimentación Adecuada (DHAA)**, entendido como **el acceso regular y permanente a alimentos de calidad, en cantidad suficiente, sin comprometer otras necesidades esenciales** (Brasil, 2006). En Brasil, esta agenda se articula en torno a un conjunto de instrumentos, entre los que se incluye **la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN)**, que orienta las acciones para la promoción de la salud y la alimentación adecuada en el marco del **Sistema Único de Salud (SUS)**, un sistema universal y gratuito que ofrece acceso universal y gratuito a la asistencia sanitaria para la población (Brasil, 2013). Otro instrumento importante es **la Ley Orgánica de Seguridad Alimentaria y Nutricional (LOSAN)**, de 2006, que instituyó **el Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SISAN)**, un sistema público, participativo e intersectorial de gobernanza que reúne a los gobiernos federal, estatal y municipal y a la sociedad civil organizada para formular, implementar y supervisar políticas y planes de seguridad alimentaria y nutricional (Brasil, 2006). Además, **el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PLANSAN)** organiza directrices intersectoriales para promover la seguridad alimentaria y nutricional en el país a través de ciclos plurianuales (Brasil, 2020).

En este contexto, el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) se destaca como **una de las iniciativas más estructuradas y amplias en el ámbito de la política pública alimentaria de Brasil**. Regulado por la Ley n.º 11.947/2009, el PNAE **garantiza la oferta regular de comidas escolares a todos los niños en edad preescolar y escolar (como también a los jóvenes y adultos) de la red pública de enseñanza** (Brasil, 2009). El programa se implementa en todos los municipios del país y atiende a millones de niños, adolescentes, jóvenes y adultos mediante **comidas saludables y culturalmente adecuadas**, integradas en el proceso pedagógico de las escuelas. Con una sólida base normativa y apoyo intersectorial, el programa **incorpora principios de universalidad, equidad, respeto a la cultura alimentaria local y sostenibilidad de los sistemas alimentarios**. Un elemento central del programa es que **al menos el 30% de los recursos federales debe destinarse a la compra directa de alimentos procedentes de la agricultura familiar**, promoviendo **circuitos cortos de producción y distribución**, fortaleciendo las economías locales y garantizando alimentos más frescos y culturalmente adecuados (Brasil, 2009). El programa también establece **la participación de nutricionistas en la planificación de los menús**, que deben cumplir con normas nutricionales y sanitarias, además de promover **actividades de educación alimentaria y nutricional en las escuelas** (Brasil, 2009; Brasil, 2014).

Otro instrumento fundamental en este contexto es la **Guía Alimentaria para la Población Brasileña**, publicada por el Ministerio de Salud en 2014. Como referencia técnica y ética, orienta políticas como el PNAE al proponer **un enfoque centrado en la calidad de los alimentos, la valorización de la cultura alimentaria y la reducción del consumo de alimentos ultraprocesados**, contribuyendo al desarrollo de hábitos saludables desde la infancia (Brasil, 2014). La política de alimentación escolar en Brasil constituye, por tanto, **un ejemplo de acción integrada entre los sectores de la salud, la educación, la asistencia social y la agricultura**, y goza de **reconocimiento internacional por su alcance, continuidad e impacto positivo**. Basado en marcos legales consolidados y directrices claras, el PNAE constituye **un instrumento fundamental para garantizar el derecho a una alimentación adecuada en las escuelas**, contribuyendo tanto a mejores

resultados en materia de salud como al fortalecimiento del proceso educativo y de la justicia social en el país. Guiado por principios que valorizan la equidad y la justicia social, el Programa Nacional de Alimentación Escolar también desempeña **un papel fundamental en la promoción de la inclusión socioproductiva de grupos históricamente marginados**. El programa fomenta explícitamente **la participación de agricultoras, pueblos indígenas, comunidades quilombolas y asentamientos de la reforma agraria** en el suministro de alimentos a la red pública de enseñanza, ampliando oportunidades económicas y fortaleciendo identidades culturales y territoriales. Estos esfuerzos permiten que el PNAE sirva como **un instrumento para combatir las desigualdades y promover la diversidad socioeconómica y cultural del país**. Esta experiencia acumulada y la estructura del programa han convertido a Brasil en **una referencia internacional en lo que respecta a políticas de alimentación escolar**.

4. Contextualización

4.1 ¿Por qué la Alimentación Escolar?

Las escuelas son entornos únicos en los que todos los niños, incluso aquellos de diferentes orígenes –socioeconómicos, culturales, religiosos y geográficos– se reúnen. Esta diversidad, sumada a la amplia gama de partes interesadas que interactúan –directa e indirectamente– en los sistemas alimentarios:

• Contribuye con las metas de sostenibilidad y clima

La alimentación escolar desempeña un papel crucial en la cadena de valor alimentaria, ya que conecta la producción con el consumo de alimentos. Al adoptar prácticas sostenibles en toda la cadena de valor, los programas de alimentación escolar pueden contribuir de manera significativa a los objetivos medioambientales y climáticos. Por ejemplo, al promover el abastecimiento sostenible y reducir el desperdicio de alimentos en las escuelas, los programas de alimentación escolar pueden reducir la huella de carbono y, al mismo tiempo, apoyar los sistemas alimentarios locales.

• Mejora la salud y la nutrición

En 2022, el 45,4% de las personas menores de 18 años en América Latina vivían en situación de pobreza (CEPAL, 2022). Esto se debe, en gran parte, a los entornos en los que crecen los niños, que a menudo no fomentan una alimentación adecuada. Transformar estos entornos es esencial, especialmente si se tiene en cuenta que, entre los niños y adolescentes de hasta 19 años, entre el 20% y el 30% presenta sobrepeso u obesidad (UNICEF/OMS, 2021). Los programas sostenibles de alimentación escolar pueden abordar directamente estas cuestiones al proporcionar acceso a comidas nutritivas y enseñar a los niños la importancia de una alimentación saludable, cómo se producen los alimentos, su impacto en el clima y cómo cocinar (habilidades para la vida), contribuyendo, en última instancia, a mejorar los resultados inmediatos en materia de salud y de la salud pública a largo plazo.

• **Capacita a las futuras generaciones**

Educar a los niños sobre el origen de los alimentos, dietas saludables y cómo todo ello se relaciona con la salud humana y del planeta les enseña a tomar decisiones más conscientes en la vida adulta. Al promover hábitos alimentarios sostenibles en las escuelas, los niños y adolescentes llevan consigo dicho conocimiento y, a su vez, influyen en sus familias y comunidades, creando un efecto multiplicador que ayuda a fortalecer los sistemas alimentarios y promueve estilos de vida más saludables y sostenibles.

• **Determina metas ambiciosas en la política alimentaria de las ciudades**

La integración de estrategias de alimentación escolar en marcos más amplios de gobernanza alimentaria –a nivel local, regional y nacional– tiene un gran potencial para hacer frente a los múltiples retos ambientales, sociales y económicos relacionados con los sistemas alimentarios. Las ciudades pueden utilizar las escuelas como puntos de entrada prácticos para cambios más sistémicos, abordando cuestiones importantes como la agricultura urbana (por ejemplo, huertos escolares), prácticas de compras públicas, reducción del desperdicio de alimentos y circularidad, nutrición y equidad social. Cambios en la compra pública de alimentos y en la planificación de los menús pueden tener un impacto directo en la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero y apoyar, al mismo tiempo, las economías locales mediante la adquisición de ingredientes producidos localmente, con un menor uso de agua, energía y pesticidas (mejorando la salud del suelo y promoviendo la biodiversidad) y dando prioridad a los productos de temporada.

En Brasil, la importancia de la alimentación escolar se materializa principalmente a través del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), que atiende a más de 40 millones de niños de la educación básica en todo el país. El programa ofrece comidas elaboradas con alimentos frescos y mínimamente procesados, dando prioridad a la compra directa a los productores rurales cercanos a las escuelas, al tiempo que preserva la cultura alimentaria regional. Además de proporcionar comidas asequibles y de alta calidad a todos los alumnos de la red pública de enseñanza, el PNAE contribuye al desarrollo de hábitos alimentarios saludables, actuando como una herramienta educativa. El programa también incorpora normas técnicas y operativas, como la participación obligatoria de nutricionistas responsables de planificar los menús escolares, garantizando comidas equilibradas y culturalmente adecuadas.

4.2 SchoolFood4Change

>> **SchoolFood4Change (SF4C)** es un proyecto financiado por la Unión Europea, iniciado en enero de 2022, que busca aprovechar el potencial transformador de la alimentación escolar para impulsar cambios sistémicos en la sociedad, ofreciendo soluciones innovadoras y adaptables a los contextos locales para escuelas, proveedores de comidas, autoridades públicas (ciudades y gobiernos locales y regionales) y responsables de la formulación de políticas públicas. El SF4C adopta un enfoque holístico y multisectorial, reuniendo a expertos en compras públicas sostenibles de alimentos, nutrición y educación. Sus esfuerzos se concentran en un Enfoque Triple basado en tres pilares de acción: el enfoque integral de la alimentación escolar (Whole School Food Approach - WSFA), Dietas de Salud Planetaria y Culinaria, y Compras Públicas de Alimentos Innovadoras, Sostenibles y Saludables. A través de una amplia red que abarca 12 países de Europa, las acciones han beneficiado a más de 600.000 niños en más de 3.000 escuelas. >> [**iMira este video para descubrir más!**](#)

4.3 El rol de las ciudades y regiones en la promoción de la alimentación escolar sostenible

Los gobiernos locales y regionales tienen el poder estratégico de influir en la salud pública y el bienestar social y medioambiental a través de una serie de intervenciones políticas.

En lo que respecta a la alimentación escolar, la educación y la contratación pública son los principales instrumentos con los que cuentan las ciudades para promover e influir en la adopción de opciones alimentarias sostenibles y saludables.

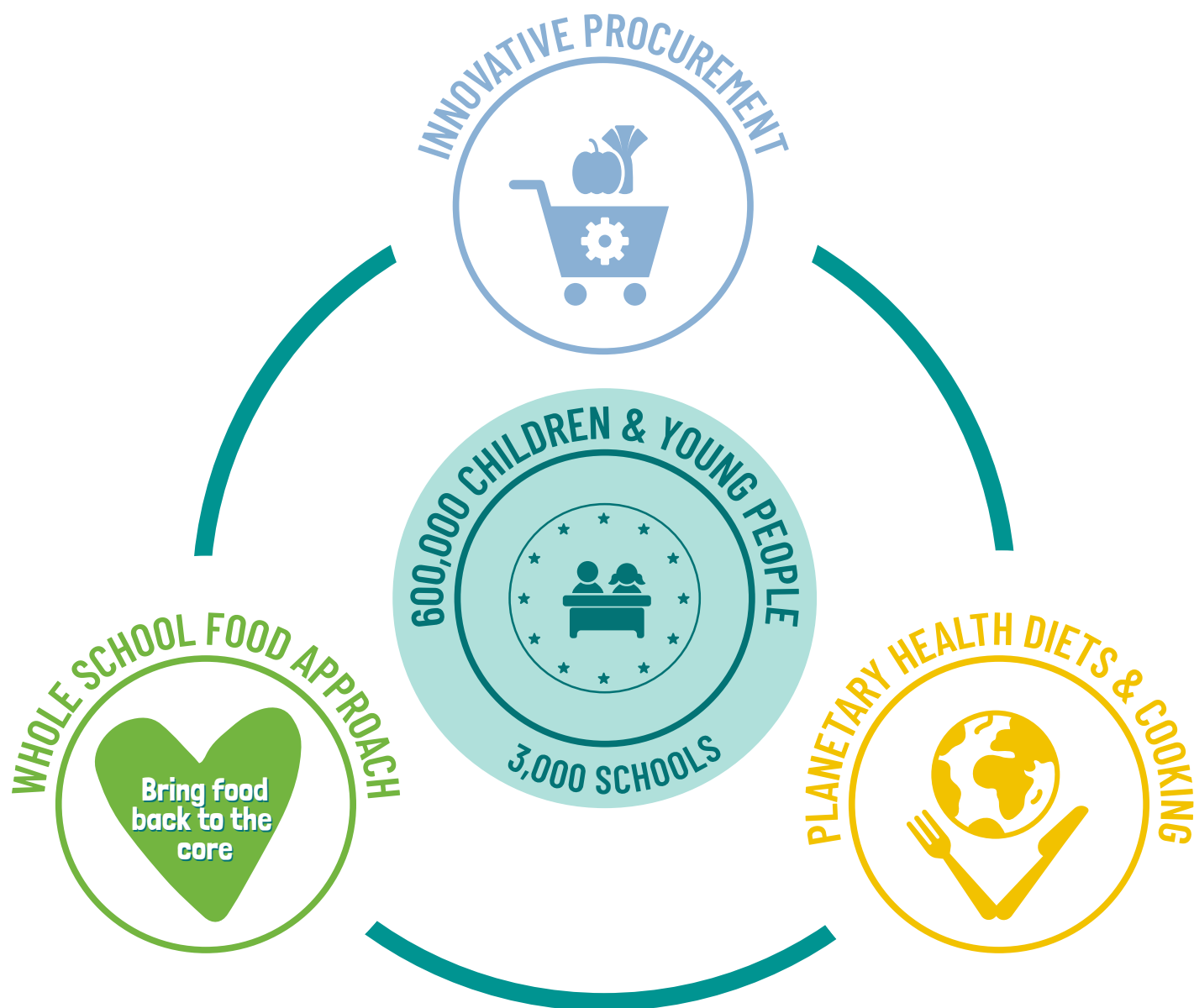
Para apoyar eficazmente a las escuelas, las ciudades deben recabar apoyo político, garantizar una coordinación eficaz entre los departamentos municipales y fomentar la colaboración y la construcción de alianzas con las partes interesadas y las iniciativas pertinentes. La creación de grupos interdepartamentales o grupos de trabajo para involucrar a personas clave, departamentos y actores externos (por ejemplo, consejos de políticas alimentarias y gobiernos provinciales o regionales) es esencial para coordinar y armonizar las acciones, además de garantizar una implementación eficaz en las escuelas.

Image: Dreamstime / Joa Souza



5. Un Enfoque Triple

El enfoque triple del SF4C se centra en tres pilares de acción. En esta sección se describe un proceso paso a paso sobre cómo implementar con éxito cada pilar y se presentan buenas prácticas de ciudades brasileñas.



- Enfoque Integral de la Alimentación Escolar
- Dietas de Salud Planetaria y Culinaria
- Compras Públicas de Alimentos Sustentáveis e Saudáveis



5.1 Enfoque Integral de la Alimentación Escolar

5.1.1 ¿Qué es?

El **Enfoque Integral de la Alimentación Escolar** (Whole School Food Approach, WSFA) –que adopta un **enfoque integrado de la alimentación y la nutrición**– es un método holístico que busca desarrollar una cultura alimentaria saludable y sostenible dentro y en el entorno de las escuelas. Adoptar un WSFA significa conectar lo que se sirve con lo que se enseña y se vive, como también con los entornos y comunidades más amplios en los que se producen y consumen los alimentos. Este enfoque incorpora la alimentación a los planes de estudios y a la cultura escolar, promoviendo la participación, la concienciación y la responsabilidad compartida entre estudiantes, profesores, familias y equipos de cocina, moldeando así tanto la demanda como los comportamientos que influyen en las compras públicas y la elaboración de los menús.

5.1.2 ¿A quién beneficia?

La misión educativa del WSFA va más allá del entorno escolar, con el objetivo de influir en todas las personas involucradas en los programas de alimentación y comidas escolares. Por ello, **la puesta en práctica del WSFA requiere que todas las partes interesadas** –como **proveedores de comidas, autoridades municipales (responsables de la compra pública de alimentos, educación escolar, salud y sostenibilidad), agricultores, cuidadores (en el ámbito doméstico) y niños**– participen en actividades de aprendizaje e interdisciplinarias que les ayuden a comprender el origen de los alimentos, sus efectos sobre el cuerpo y su impacto en el clima y el medioambiente. En última instancia, esto busca promover el desarrollo de una nueva visión integral sobre la alimentación escolar sostenible.

5.1.3 ¿Cómo debe ser implementada?

Para desarrollar un WSFA, el centro educativo debe actuar en cuatro estrategias interrelacionadas: **política de alimentación escolar (Pilar A), suministro y consumo de alimentos (Pilar B), educación alimentaria (Pilar C)** y un **entorno escolar** más amplio (**físico**) (**Pilar D**). Cada uno de los cuatro pilares cuenta con un conjunto de criterios aplicables. Dado que cada escuela inicia su camino hacia la implementación del WSFA desde un punto diferente, el programa se divide en **tres niveles de implementación: Bronce, Plata y Oro**, cada uno de los cuales corresponde a un conjunto específico de criterios. Como primer paso, las escuelas deben intentar cumplir todos los criterios del nivel Bronce. Tras alcanzar el nivel Bronce, las escuelas pueden fijar nuevos objetivos y trabajar en criterios adicionales para avanzar hacia los niveles Plata y Oro. Una herramienta útil para evaluar la situación actual de la escuela, identificar su punto de partida y señalar áreas de mejora es la **>> [Revisión de la Cultura Alimentaria Escolar del WSFA](#)**.

En la **>> [Guía práctica del WSFA para escuelas](#)** es posible encontrar más información sobre los pilares y los criterios de cada nivel de implementación.

En las tablas que figuran a continuación, usted encontrará una visión general de las principales medidas que deben adoptar las ciudades y las escuelas para implementar el WSFA.

Lo que la ciudad debe preparar:

Medidas	Sugerencias
Desarrollar un Plan de Acción y evaluar los recursos disponibles a nivel municipal.	- Como primer paso, evalúe los recursos disponibles en su ciudad, tanto en lo que se refiere al personal como al presupuesto. - Elabore un Plan de Acción y decida en cuántos centros educativos desea probar o implantar inicialmente el WSFA.  Concéntrese en dos o tres escuelas cada vez.
Identificar y seleccionar la(s) escuela(s) en la(s) que se pondrá(n) en marcha el WSFA de forma experimental.	- Asegúrese de entrar en contacto directamente con los colegios y empiece por aquellos con los que usted ya tenga una relación más estrecha. - Asegúrese de saber qué puede ofrecer y cómo puede contribuir a la implementación del WSFA en la escuela, por ejemplo, destinando recursos económicos para apoyar actividades (como colaboraciones entre escuelas y productores rurales).
Ayudar a los centros educativos a iniciar el proceso y apoyarles durante toda la implementación.	- Ayude al Grupo de Trabajo sobre Alimentación Escolar a evaluar la situación actual en las escuelas mediante la Revisión de la Cultura Alimentaria Escolar (véase más arriba) y a elaborar un Plan de Acción. - Asegúrese de estar presente regularmente en las escuelas para ofrecer apoyo personalizado (por ejemplo, si las escuelas tienen dificultades para encontrar participantes motivados, la ciudad puede ayudar a crear incentivos).
Garantizar la colaboración interdepartamental a nivel municipal para implementar el WSFA.	- Divulgue el concepto del WSFA entre todos los departamentos y compañeros pertinentes de la ciudad (por ejemplo, organizando una reunión interdepartamental). - Asegúrese de que la implementación del WSFA se integre en todas las políticas y proyectos pertinentes. - Asegúrese de que la implementación del WSFA no sea responsabilidad de una sola persona a nivel municipal.

Lo que la escuela debe preparar:

Medidas	Sugerencias
Establecer un Grupo de Trabajo de Alimentación Escolar .	- Reúna a directores, profesores y personal de cocina motivados para establecer una política de alimentación escolar centrada en la salud y la sostenibilidad. - Asegúrese de involucrar a los alumnos en las actividades del Grupo de Trabajo de Alimentación Escolar para fomentar el sentido de pertenencia y la responsabilidad, además de ampliar el impacto educativo.
Desarrollar un Plan de Acción .	Después de crear una visión común para el centro educativo, elabore un Plan de Acción con objetivos a corto, medio y largo plazo.  No sea demasiado ambicioso. Busque identificar como máximo dos o tres objetivos o acciones que se puedan llevar a cabo cada año.
Definir una estrategia de acompañamiento, desarrollo y evaluación .	- Programe hasta cuatro reuniones al año, por ejemplo, de la siguiente manera: Reunión 1: elaboración del plan de acción e identificación de las primeras etapas. Reuniones 2 y 3: acompañamiento de los avances y planificación de las próximas etapas. Reunión 4: evaluación de los resultados (incluyendo logros y obstáculos).

Para obtener más información, consulte la >> [Guía práctica del WSFA para centros educativos](#) (párrafo 1.1).

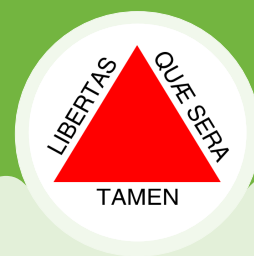
5.1.4 BUENAS PRÁCTICAS

En esta sección se presentan ejemplos de cómo se ha aplicado el pilar de educación alimentaria del WSFA (Pilar C) en ciudades y escuelas de todo Brasil.



Image: Pexels / Kampus Production

BELO HORIZONTE (MINAS GERAIS)



CONTEXTO Y PANORAMA

Belo Horizonte, capital del estado de Minas Gerais, con más de 2,3 millones de habitantes, es un referente nacional e internacional en políticas de seguridad alimentaria y nutricional desde 1993. La ciudad adopta un enfoque sistémico e integrado para combatir el hambre, regular el abastecimiento e incentivar la producción agroecológica, conectando el campo y la ciudad. Uno de los pilares de esta política es el >> **Programa Municipal de Alimentación Escolar** (PMAE), que asegura comidas de calidad y en cantidad suficiente para todos los alumnos de las escuelas propias y asociadas, respetando prácticas de alimentación saludable, la cultura local y el placer de comer bien. Nutricionistas elaboran cada menú, teniendo en cuenta los diferentes grupos de edad, restricciones alimentarias y opciones vegetarianas o religiosas, y los adaptan individualmente cuando es necesario.

IMPLEMENTACIÓN

La gestión del PMAE es una responsabilidad compartida entre la Secretaría Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SMSAN), la Secretaría Municipal de Educación

(SMED) y las escuelas. La labor de los supervisores de alimentación, que visitan regularmente los centros, garantiza el cumplimiento de las directrices nutricionales, el control de calidad, la formación continua de los manipuladores de alimentos, la reducción del desperdicio y la promoción de acciones de Educación Alimentaria y Nutricional. Como complemento a la alimentación escolar, el Programa de Agroecología en las Escuelas promueve la compra de productos de agricultores urbanos locales, acercando a los productores y las escuelas, fortaleciendo los circuitos cortos de comercialización y fomentando la educación ambiental y nutricional. Además, iniciativas como el Programa *Cesta nas Férias* buscan mitigar la inseguridad alimentaria de familias en situación de pobreza durante el periodo de vacaciones escolares.

LECCIONES APRENDIDAS

A través de este enfoque intersectorial y participativo, vinculado a importantes marcos globales como los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, Belo Horizonte integra iniciativas en las escuelas, en las comunidades del entorno escolar y en la gestión pública, consolidando culturas alimentarias saludables, sostenibles e inclusivas.



Image: Unsplash / Ramzi Belaidi

SÃO PAULO (SÃO PAULO)



CONTEXTO Y PANORAMA

La municipalidad de São Paulo, a través del Departamento de Alimentación Escolar (DAE) de la Secretaría Municipal de Educación, lanzó el Premio >> “Educación más allá del plato” en mayo de 2014. Esta iniciativa de política pública busca promover estrategias integradas para fomentar el consumo de frutas y verduras, junto con la revalorización de las cocineras de comedores escolares, con el propósito de ampliar los espacios de reflexión sobre la alimentación en la comunidad escolar y la participación efectiva de los estudiantes.

IMPLEMENTACIÓN

Todas las escuelas de la red pueden participar y presentar un proyecto en el que se describan las acciones de movilización en torno al tema de la alimentación, además del proceso de búsqueda y selección de una receta en las categorías Plato caliente o Plato frío. Las recetas enviadas pueden llegar a ser incluidas en los menús del Programa de Alimentación Escolar del municipio. El propio Programa de Alimentación Escolar, del que forma parte el premio, ya incorpora cambios alineados con los objetivos de las dietas planetarias saludables, como el aumento

de la compra de productos de la agricultura familiar, la reducción de la compra de alimentos procesados y el refuerzo de los controles de calidad. El programa es considerado uno de los mayores del mundo entre los dedicados a la alimentación escolar y ha reducido en un 50% la frecuencia de oferta de productos de bajo valor nutricional en las escuelas. Alimentos como bizcochuelos, que antes se servían semanalmente, y las salchichas, que antes se servían cada quince días, pasaron a figurar en el menú cada quince días y mensualmente, respectivamente.

OTROS INSIGHTS

Las cocineras no recibieron formación previa para esta iniciativa. Las oportunidades de formación, como los talleres y las experiencias culinarias ofrecidos en colaboración con instituciones como la USP y el Senac, formaban parte de los premios destinados a las escuelas ganadoras, y no de un programa de capacitación amplio y sistémico. Del mismo modo, la ciudad no proporcionó menús estandarizados ni guías de recetas que indicaran cuándo y cómo preparar cada plato. En su lugar, las propias escuelas desarrollaron sus proyectos y recetas dentro de las directrices nutricionales más amplias del programa municipal de alimentación escolar.



Image: Unsplash / fabianoshow4



5.2. Dietas de Salud Planetaria y Culinaria

5.2.1 ¿Qué es?

El SF4C considera que Dietas de Salud Planetaria y Gastronomía son un enfoque integrado de la gastronomía escolar que promueve menús y preparaciones escolares **más saludables, sabrosos, nutritivos y respetuosos con el medioambiente**. Este enfoque se basa en una serie de medidas, como la transición proteica (aumento de los alimentos de origen vegetal), la reducción de la sal y el azúcar y la promoción de alimentos mínimamente procesados. En la práctica, esto significa introducir más frutas, verduras, cereales integrales y legumbres, y reducir los productos de origen animal, garantizando al mismo tiempo que las comidas sean agradables y atractivas para los niños, previniendo así el desperdicio de alimentos y aumentando la ingesta de nutrientes. El enfoque también destaca el **papel crucial de las cocineras** en la promoción de hábitos alimenticios saludables, reforzando su posición como agentes fundamentales dentro del sistema escolar. La capacitación de cocineros, chefs y equipos de cocina desempeña un papel esencial en esta parte del Enfoque Triple del SF4C: fortalecer la capacidad y la visibilidad de los cocineros y los equipos de cocina (y, por consiguiente, de la alimentación) para cocrear y ofrecer comidas saludables y atractivas. La capacitación tiende un puente entre los objetivos educativos y la normativa de contratación pública, traduciendo las ambiciones de las políticas en prácticas cotidianas, al tiempo que genera nuevos aprendizajes que retroalimentan tanto el proceso educativo como la elaboración de licitaciones.

5.2.2 ¿A quién beneficia?

Los cocineros y cocineras escolares deben estar al frente de la transición hacia dietas de salud planetaria. Se encuentran en una posición única para impulsar cambios al preparar comidas que se ajusten a los objetivos de salud y sostenibilidad. Sin embargo, **la responsabilidad va más allá de los cocineros e incluye a las autoridades municipales y otros actores de los sistemas alimentarios urbanos**. Las ciudades ocupan una posición privilegiada para formar, conjuntamente, una red de apoyo capaz de crear las condiciones necesarias para esta transición. En última instancia, estudiantes, cuidadores y educadores también desempeñan un papel fundamental a la hora de acoger y defender estos cambios.

5.2.3 ¿Como debe ser implementada?

La implementación comienza con el empoderamiento de las cocineras escolares como agentes de cambio. En este ámbito de actuación, el SF4C ofrece programas de capacitación profesional –presenciales y en línea– y sugerencias de recetas para dotar a las cocineras de los conocimientos y habilidades necesarios para elaborar menús que tengan en cuenta la forma como los niños perciben y aceptan los alimentos, utilizando ingredientes saludables, sostenibles, de origen local y culturalmente relevantes, al tiempo que se reduce el desperdicio de alimentos. La formación se basa en tres pilares fundamentales:

- **Preferencias Alimentarias:** las recetas se adaptan para que los niños acepten mejor los alimentos, teniendo en cuenta sus necesidades culturales, religiosas, individuales y nutricionales. Esto promueve la inclusión y el respeto hacia las diferentes costumbres alimentarias.
- **Exposición Progresiva y Culinaria Circular:** estrategias y menús van siendo progresivamente orientados a adoptar dietas beneficiosas tanto para la salud humana como para la del planeta, basadas en la introducción temprana y gradual de alimentos para aumentar la familiaridad y la aceptación a lo largo del tiempo. Los principios de la culinaria circular maximizan el aprovechamiento de los ingredientes y reducen el desperdicio de alimentos y el impacto medioambiental asociado.
- **Aprendizaje Activo:** las comidas escolares son tratadas como una oportunidad para la educación alimentaria participativa, ya que promueven el sentido de comunidad y crean un entorno compartido de aprendizaje. Este enfoque integra la educación nutricional en la vida cotidiana de los niños, ampliando así sus conocimientos sobre alimentación.

Para obtener más información sobre este enfoque, consulte el >> [Manual de Elaboración de Menús Escolares](#). Un recurso complementario publicado por el Ministerio de Educación de Brasil es el libro >> [Las mejores recetas de la alimentación escolar](#). Esta publicación es el resultado de un concurso nacional en el que se seleccionaron y premiaron recetas elaboradas por nutricionistas escolares, destacando el uso de productos de la agricultura familiar, ingredientes regionales e innovación culinaria. El libro reúne las recetas ganadoras de cada región del país, revelando la diversidad de la cultura alimentaria brasileña.

En la tabla que figura a continuación, usted encontrará una visión general de las principales medidas que las ciudades y las escuelas deben adoptar para apoyar las Dietas de Salud Planetaria y Culinaria.

Lo que la ciudad debe preparar:

Medidas	Sugerencias
Mapear los programas existentes de capacitación en alimentación escolar saludable y sostenible en la ciudad e identificar los centros educativos participantes.	En el mapeo, pueden ser incluidas las capacitaciones dirigidas al personal de cocina y comedor, como también las iniciativas dirigidas a profesores, cuidadores y otros públicos relevantes.
Identificar carencias en materia de capacitación y las competencias que deben desarrollarse, basándose en los tres pilares fundamentales presentados anteriormente (preferencias alimentarias, exposición progresiva y culinaria circular y aprendizaje activo).	Cuando ya existan programas de formación, estas formaciones pueden ofrecerse como módulos /sesiones complementarias.
Identificar los centros experimentales y los grupos destinatarios que participarán.	- El grupo destinatario principal puede variar en función del modelo de gestión y compras públicas adoptado por la escuela (por ejemplo, si esta depende de proveedores externos, el principal grupo destinatario será la empresa de alimentación). - También es posible considerar la participación de otros grupos en los talleres; por ejemplo, cocineros que trabajan en hospitales, residencias de larga estancia para personas mayores u otras instituciones públicas, además de comedores privados. - Se puede adoptar un enfoque de multiplicadores, en el que un pequeño grupo de cocineros reciba la formación inicial y posteriormente la difunda a un grupo más amplio, o bien dirigir las actividades directamente a un público más amplio mediante sesiones temáticas.

Medidas	Sugerencias
Identificar e involucrar a los formadores de cocineros en la elaboración de la capacitación.	Para asegurar participación e interés, como también para reforzar la confianza y el sentido de pertenencia de los formadores, es fundamental involucrarlos lo antes posible en la elaboración del programa de capacitación. Esto les permitirá sentirse escuchados y valorados como actores clave del sistema escolar, y permitirá, además, que la capacitación se adapte a los retos concretos que ellos enfrentan.
Definir los módulos, los objetivos y cómo se ofrecerá la capacitación.	- A continuación, se ofrece un resumen de los principales aspectos que deben tenerse en cuenta a la hora de elaborar el programa de capacitación: Módulos: definir el número de sesiones, títulos y contenidos, duración de cada sesión y el calendario general de la capacitación (inicio y final); Objetivo: identificar las dimensiones del Manual abordadas en cada sesión; Formato de oferta: definir el formato de cada sesión (presencial, en línea o híbrida). Aunque la parte presencial sea fundamental, se recomienda encarecidamente que, siempre que sea posible, se ofrezca un formato híbrido para llegar a un público más amplio.
Evaluar los impactos y ampliar los resultados de la capacitación.	Evaluar los efectos de la formación inicial puede ayudar a subsanar las deficiencias que aún persistan y, al mismo tiempo, sentar las bases para futuras acciones de difusión o ampliación. Por ejemplo, los resultados pueden darse a conocer al público en general mediante la organización de mesas redondas con estudiantes, familias, profesores y otras partes interesadas, o mediante la participación de otras escuelas.

Lo que la escuela debe preparar:

Medidas	Sugerencias
Construir una red de partes interesadas dispuestas a colaborar con el proyecto.	Como primer paso, concéntrese en involucrar a las principales partes interesadas, desde la dirección del centro educativo hasta el profesorado, el personal de cocina y comedor y los cuidadores. Esto puede llevarse a cabo en forma de taller o mesa redonda para recoger opiniones sobre las principales necesidades y retos identificados por los diferentes actores implicados.
Organizar sesiones teóricas y prácticas de capacitación.	Al planificar las sesiones, verifique la disponibilidad de los espacios de la escuela (por ejemplo, comedores, cocinas y aulas).
Organizar talleres culinarios en los comedores escolares y/o en las aulas.	Al planificar los talleres culinarios, evalúe el equipamiento necesario para realizarlos e identifique posibles horarios (antes o después del almuerzo en el comedor o durante el horario lectivo en el aula).

Yendo más allá...

TEATRO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Una iniciativa innovadora y lúdica en Porto Alegre es el Teatro de la Alimentación Saludable, que **combina la educación alimentaria y el arte** para fomentar hábitos más saludables entre los niños. La actividad fue **organizada por la Secretaría Municipal de Salud (SMS)** en colaboración con escuelas locales, como parte de la programación de la **Semana Mundial de la Alimentación**. La obra teatral "Abra a Boca e Feche os Olhos" (Abre la boca y cierra los ojos) está dirigida a niños de entre cuatro y once años de las escuelas municipales. Con una duración de unos 50 minutos, la obra conduce al público por un divertido viaje por **el universo de los alimentos naturales**, dando vida a personajes como la remolacha, la zanahoria y la lechuga, además de animar a los niños a explorar **nuevos sabores** y a tomar **decisiones alimentarias más saludables**. En algunas escuelas, la actividad se combinó con sesiones de jardinería, en las que los alumnos plantaban y cosechaban verduras que luego se utilizarían en la merienda, creando así un vínculo concreto entre lo que cultivan, comen y aprenden. La historia sigue a una familia en la que la madre, presentadora de un programa de televisión sobre alimentación saludable, orienta a sus hijos en sus elecciones alimentarias diarias. Mediante el humor, los juegos y la música, la obra aborda los retos que supone reducir el consumo de azúcar, salados y gaseosas, al tiempo que destaca el papel de las frutas y verduras en una alimentación equilibrada.

Esta experiencia también demuestra cómo el teatro puede convertirse en una herramienta práctica para la educación alimentaria en las escuelas. Otros municipios pueden adaptar el enfoque a sus propios contextos, utilizando el teatro como una forma creativa y atractiva de involucrar a estudiantes, profesores y familias en debates sobre la alimentación saludable.



Image: Pexels / Israel Torres

DÍAS DE COMEDOR

Una excelente actividad complementaria que se puede organizar junto con las formaciones es el “Día del Comedor”, **un evento presencial dirigido a niños, profesores, familias y la comunidad local** en general, pensado para promover la educación alimentaria sobre hábitos alimentarios saludables y sostenibles, y destacar, al mismo tiempo, el papel de las familias en el fomento de cambios.

Este evento debe ser **organizado por la municipalidad con el apoyo de las escuelas, de los equipos de cocina y comedor, y de los agentes locales del sistema alimentario**, y debe realizarse en un lugar público y de fácil acceso, como patios escolares, aulas, comedores, centros comunitarios, parques, mercados o granjas rurales locales, garantizando una amplia participación.

Las actividades que se lleven a cabo durante el evento pueden variar y adaptarse a los diferentes grupos destinatarios:

- Para los niños, las actividades pueden incluir talleres sobre platos internacionales, ofreciéndoles una forma divertida de explorar las culturas del mundo;
- Los profesores pueden participar en debates sobre cómo convertir el comedor en un espacio acogedor para la educación alimentaria;
- Las familias y el público en general pueden participar en un “Festival de Sabores” que celebre la diversidad culinaria, o asistir a sesiones sobre cómo planificar menús equilibrados para la cena, entre otras actividades.

Para obtener orientación práctica acerca de cómo organizar un Día del Comedor e inspirarse con ejemplos concretos, consulte la [»» Guía del Día del Comedor](#) y la [»» Ficha informativa del Día del Comedor](#).

PRUEBAS SENSORIALES

Los niños suelen mostrarse reacios a aceptar algunos alimentos saludables, como las verduras, debido a su sensibilidad natural a determinadas características sensoriales, como sabores amargos o texturas granulosas, y tienden a rechazarlas en favor de opciones más dulces y blandas.

Las pruebas científicas indican que **la aceptación de los alimentos por parte de los niños está fuertemente influenciada por cuatro factores sensoriales principales: aspecto, sabor, aroma y textura**. Para que las opciones saludables de la alimentación escolar resulten más aceptables y atractivas para los niños, las escuelas pueden utilizar una prueba sensorial, una herramienta científicamente sólida que recopila información valiosa para examinar cómo los factores sensoriales influyen en las reacciones emocionales ante los alimentos. **El uso de una prueba sensorial puede resultar útil para que las escuelas entiendan mejor las preferencias de los niños y perfeccionen sus comidas, garantizando una mayor aceptación de las opciones alimentarias saludables y sostenibles.**

Para recoger opiniones, los colegios pueden realizar una breve encuesta, con un diseño visualmente atractivo, justo después de las comidas en el comedor escolar. Preguntas sencillas acompañadas de emojis facilitan que los niños compartan sus respuestas, lo que proporciona información valiosa para orientar las mejoras en los menús.

HOW MUCH DO YOU LIKE OVERALL THE DISH?

Dislike extremely Dislike very much Dislike moderately Dislike slightly Neither like nor dislike Like slightly Like moderately Like very much Like extremely

HOW DID YOU FEEL WHEN YOU FINISHED TO EAT THE NEW DISH TODAY?

(CHOOSE AS MANY EMOJI AS YOU WANT!)

EXCITED SAD SHAKY IRRITATED NEUTRAL/INDIFFERENT HAPPY DISGUSTED PLEASED ANGRY

HOW MUCH FOOD IS LEFT ON YOUR PLATE?

Nothing Very little A little half A lot Everything

Ejemplos de preguntas incluyen:

Apariencia: ¿Qué te parecen los colores de los ingredientes? ¿Qué te parece el aroma del plato?

Sabor: ¿En qué medida consideras que están equilibrados los sabores dulce, salado, amargo y graso del plato?

Textura: ¿Qué te parece la textura del plato (por ejemplo, crujiente, dura, suave)? ¿Es fácil comer este plato?

Preferencias, emociones y desperdicio: ¿Qué te parece el plato en general? ¿Cómo te sientes después de terminar el plato? ¿Cuánto comida te ha quedado en el plato?

Los comentarios sobre las experiencias sensoriales no solo son útiles para ajustar los menús escolares, sino que también pueden contribuir a iniciativas educativas dirigidas a las familias. Las escuelas pueden compartir los resultados con los cuidadores, animándoles a introducir platos saludables y sostenibles similares en casa.

Para obtener orientaciones prácticas sobre cómo realizar una prueba sensorial, consulte la sección titulada “Evaluación sensorial y aceptación”, en el Capítulo 1, Subcapítulo 3, del [Manual de elaboración de menús escolares](#).

5.2.4 BUENAS PRÁCTICAS

En esta sección se presentan ejemplos de cómo se está abordando la transición hacia las Dietas de Salud Planetaria y Culinaria en ciudades brasileñas.



Image: Pexels / Ivett M

BELÉM (PARÁ)



CONTEXTO Y PANORAMA

El programa “*Boca Saudável*” se puso en marcha en 2024, con la implementación de su primera fase en escuelas municipales seleccionadas de Belém. Poco a poco, el programa se fue ampliando a otros centros de la red. La iniciativa busca promover una alimentación escolar más saludable mediante el aumento de la oferta de alimentos como legumbres (porotos, arvejas, lentejas y garbanzos), cereales, verduras y frutas en los menús de las escuelas municipales.

IMPLEMENTACIÓN

La municipalidad de Belém, a través de la Secretaría Municipal de Educación (SEMEC) y la Fundación Municipal de Asistencia al Estudiante (FEMAI), ha puesto en marcha el programa en colaboración con la *Humane Society International* y el Programa Alimentación Consciente Brasil, coordinado por *Mercy For Animals*

Brasil. El programa ofrece asesoramiento gratuito para la elaboración de menús escolares, formación práctica para cocineras y charlas educativas orientadas a la promoción de una alimentación saludable. Estas acciones incluyen la capacitación de profesionales de la alimentación escolar, centrada en recetas a base de vegetales y en la valorización de la regionalidad de los ingredientes.

LECCIONES APRENDIDAS

Además de fomentar una alimentación más nutritiva y equilibrada en la vida de los niños, el proyecto tiene como objetivo formar a los profesionales responsables de las comidas escolares, para que estos conocimientos también lleguen a sus hogares. El uso de alimentos que nutren el cuerpo y el incentivo a la creación de una cultura alimentaria saludable en las escuelas son pasos importantes para construir un futuro más consciente para los alumnos de la red municipal de educación.



Image: Pexels / Evandro Maia Neves

ARACAJU (SERGIPE)



CONTEXTO Y PANORAMA

En 2025, el municipio de Aracaju, en el estado de Sergipe, acogió una edición del proyecto “Cocina Itinerante”, una iniciativa desarrollada por el Instituto Empu Malanga y coordinada por la chef Adriana Saldanha. Enfocado en la valorización de la cultura alimentaria y el fortalecimiento de los conocimientos locales, el proyecto ofrece formación gratuita a cocineras de la red estatal, agricultores familiares e integrantes de proyectos sociales y culturales. La iniciativa cuenta con el apoyo del Gobierno de Sergipe, a través de las Secretarías Estatales de Educación (SEDUC), de Desarrollo Económico (SIDE) y de Políticas para las Mujeres (SPM), y es posible gracias a la Ley de Incentivos a la Cultura del Ministerio de Cultura.

IMPLEMENTACIÓN

El objetivo principal de la Cocina Itinerante es promover el perfeccionamiento técnico de los participantes, acercándolos a las prácticas gastronómicas profesionales y reforzando su papel en la promoción de comidas escolares más saludables, sabrosas y arraigadas culturalmente. El contenido de la formación combina técnicas profesionales con la puesta en valor de los ingredientes locales, especialmente los procedentes de la agricultura familiar y de la sociobiodiversidad brasileña. La iniciativa reúne a un equipo multidisciplinar que aborda la alimentación en sus múltiples dimensiones: como cultura, a través del reconocimiento de hierbas y plantas comestibles; en el contexto de la selectividad alimentaria infantil asociada a

la neurodiversidad; y a través de temas como la economía circular, la experimentación con técnicas de corte y cocción, las degustaciones y el uso de plantas comestibles no convencionales.

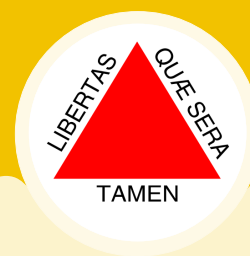
El contenido del curso incluye técnicas de gastronomía profesional, desarrollo de recetas y maridaje de alimentos, emplatado, aprovechamiento integral de los ingredientes culinarios, además de la recuperación de la cultura alimentaria y la valorización de los ingredientes locales y los métodos tradicionales de preparación. También se abordan conceptos como las conexiones emocionales con los alimentos, el compostaje y el emprendimiento basado en alimentos.

LECCIONES APRENDIDAS

El proyecto llegó a un total de 350 mujeres en todo el estado de Sergipe, reforzando sus competencias y oportunidades en ámbitos relacionados con la alimentación escolar, la agricultura y la economía local. El proceso de implementación también incluyó la instalación de un compostador en una escuela pública, con el objetivo de promover prácticas de reutilización de residuos orgánicos. Esta actividad involucró activamente a los estudiantes en el aprendizaje sobre el compostaje y la sostenibilidad, al tiempo que se coordinó con la Secretaría de Políticas para las Mujeres, en consonancia con el enfoque de la iniciativa en la valorización del trabajo de las mujeres y el fortalecimiento de los enfoques comunitarios relacionados con la alimentación y el medioambiente.

Image: Dreamstime / Cristianlourenco

NOVA LIMA (MINAS GERAIS)



CONTEXTO Y PANORAMA

El municipio de Nova Lima fue el primero de América Latina en adherirse formalmente al *Plant Based Treaty*, una iniciativa internacional destinada a promover sistemas alimentarios más sostenibles. La adhesión se formalizó a través de la Secretaría Municipal de Medioambiente, que pasó a formar parte de la red global de ciudades comprometidas con la transición hacia modelos alimentarios a base de vegetales. Inspirado en el Acuerdo de París, el *Plant Based Treaty* propone medidas para hacer frente a las crisis climática, ecológica y de salud pública mediante la reducción de la dependencia de los alimentos de origen animal, el fomento de una alimentación a base de vegetales, la protección de la biodiversidad y la promoción de prácticas agrícolas sostenibles. El enfoque busca alinear los sistemas alimentarios con los límites

planetarios, centrándose en la seguridad alimentaria y la justicia ambiental.

IMPLEMENTACIÓN

Como parte del proceso de adhesión, Nova Lima ha venido implementando una serie de iniciativas orientadas a la sostenibilidad y la protección de los animales. Entre ellas, se destacan las acciones que promueven una alimentación saludable en las escuelas; el fomento de la agricultura familiar; la distribución de plántones a través del Programa *Quintal Protegido*; la organización de foros y conferencias sobre protección y defensa de los animales; la elaboración y puesta en marcha del Plan Municipal de Cambio Climático; además de proyectos orientados a la recuperación de áreas degradadas, la preservación de la biodiversidad y la conservación de monumentos naturales.



Image: Pixabay / Designelo

PORTO ALEGRE (RIO GRANDE DO SUL)



CONTEXTO Y PANORAMA

La política municipal sobre el autismo en Porto Alegre es una iniciativa que promueve la alimentación escolar inclusiva como vía para la salud, el cuidado y la conexión de estudiantes con autismo y sus comunidades.

IMPLEMENTACIÓN

Porto Alegre ha desarrollado una política pública intersectorial para garantizar la inclusión alimentaria de los niños con autismo en las escuelas municipales. Bajo la dirección de la Secretaría Municipal de Educación (SMED), la iniciativa incluyó una capacitación interna, la elaboración de un manual técnico con directrices basadas en la evidencia y la adaptación de los menús escolares a las necesidades de los alumnos con trastorno del espectro autista (TEA). La medida beneficia a más de 2.800 estudiantes con TEA, muchos de los cuales se enfrentan a la selectividad alimentaria o retos

similares. El manual se elaboró con el apoyo técnico de la Secretaría Municipal de Salud y del Centro de Referencia del Trastorno Autista (CERTA), y fue validado por ambas instituciones. Las recetas también se comparten con las familias para reforzar hábitos alimentarios coherentes entre la escuela y el entorno doméstico. La propuesta aborda la alimentación no solo como un derecho, sino también como una herramienta de cuidado, autonomía e inclusión.

LECCIONES APRENDIDAS

Esta es una de las primeras iniciativas del sistema público de educación municipal de Brasil en institucionalizar una respuesta estructurada a las necesidades alimentarias específicas de los niños con autismo. La iniciativa va más allá de las políticas públicas de alimentación e inclusión de las personas con discapacidad, y representa una solución pública en la intersección entre la educación, la nutrición y la inclusión.



Image: Pixabay / Lukascaraaffini2012

SOBRAL (CEARÁ)



CONTEXTO Y PANORAMA

El municipio de Sobral ha puesto en marcha el >> **Proyecto Viver Bem**, destinado a promover una alimentación escolar más saludable y sostenible, centrado en la sustitución gradual de los ingredientes de origen animal por proteínas vegetales. La estrategia prevé la sustitución del 20% de los ingredientes de origen animal en aproximadamente 2,4 millones de comidas escolares al año, lo que beneficiará a unos 35.000 alumnos de la red pública municipal de educación.

IMPLEMENTACIÓN

El proyecto es fruto de una colaboración entre la Municipalidad de Sobral, el Programa Alimentación Consciente Brasil (ACB) –coordinado por *Mercy For Animals Brasil*– y *Humane Society International* (HSI). La implementación del proyecto incluye la capacitación de los equipos de cocina en técnicas culinarias a base de vegetales y la coordinación de actividades de educación nutricional y medioambiental con los equipos pedagógicos de las escuelas. La propuesta también tiene en cuenta

los impactos ambientales asociados con la producción de alimentos de origen animal, como la deforestación, el uso intensivo de los recursos hídricos y la pérdida de biodiversidad. La sustitución parcial de estos ingredientes pretende ayudar a reducir la huella ecológica del sistema de alimentación escolar. Esta iniciativa se organizó en el marco de la participación de Sobral en la primera edición del >> **LUPPA (Laboratorio Urbano de Políticas Públicas Alimentarias)**, una iniciativa del Instituto *Comida do Amanhã* llevada a cabo en colaboración con ICLEI Sudamérica, con el apoyo del Instituto Ibirapitanga y del Instituto *Clima e Sociedade*, además del respaldo institucional de la propia ACB y HSI.

LECCIONES APRENDIDAS

La iniciativa busca servir más de dos millones de comidas, lo que tendrá un impacto medioambiental significativo: se estima un ahorro anual de más de 13 millones de litros de agua, la conservación de 800 hectáreas de tierras agrícolas y la reducción de aproximadamente 2.800 toneladas de CO₂ equivalente en emisiones.



Image: Dreamstime / Raphael Nogueira



5.3 Compras Públicas de Alimentos Innovadoras, Sostenibles y Saludables

5.3.1 ¿Qué es?

El tercer pilar del SF4C se centra en la **adquisición de alimentos saludables y sostenibles (o servicios de alimentación) para las comidas escolares**. Las compras públicas de alimentos tienen un gran potencial para impulsar cambios transformadores, no solo en las escuelas, sino también en el sistema alimentario en general. Además de mejorar la calidad de las comidas, invertir en una alimentación escolar sostenible y saludable permite apoyar simultáneamente la seguridad alimentaria y nutricional, promover la equidad social, la salud del planeta, la conservación de la biodiversidad (suelos más sanos) y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.

5.3.2 ¿A quién beneficia?

Las directrices sobre la contratación pública sostenible y saludable de alimentos elaboradas por el SF4C están dirigidas a las autoridades locales y regionales y a las escuelas que participan en el proceso de compras públicas y tienen la capacidad de definir los productos o servicios que desean adquirir. Aunque el costo es un factor importante en la selección de proveedores, es fundamental que las autoridades públicas también tengan en cuenta los impactos sobre la salud y los criterios de sostenibilidad a la hora de elaborar las licitaciones y adjudicar los contratos. El SF4C busca reorientar el enfoque de consideraciones puramente financieras hacia enfoques que también prioricen la sostenibilidad y la salud de los alimentos, beneficiando, en última instancia, tanto a las generaciones futuras como al planeta.

5.3.3 ¿Como debe ser implementada?

En el contexto brasileño, cabe destacar la existencia de directrices ya consolidadas en el marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), establecidas en el >> **artículo 14 de la Ley n.º 11.947/2009, que regula la compra de alimentos por parte de las escuelas públicas**. Esta legislación determina que al menos el 30% de los recursos federales transferidos por el FNDE al PNAE deben invertirse en la compra directa de productos de la agricultura familiar, promoviendo el desarrollo económico y sostenible de las comunidades locales. La norma también da prioridad a asentamientos de la reforma agraria, comunidades indígenas tradicionales, comunidades quilombolas, como también a grupos formales e informales de mujeres. Además, la Ley n.º 14.660, del 24 de agosto de 2023, establece que, cuando la compra se realice a la pequeña agricultura familiar rural, al menos el 50% del valor adquirido debe estar a nombre de mujeres. En Brasil, esta directriz ya se detalla en el Cuaderno de Compras de la Agricultura Familiar para la Alimentación Escolar (FNDE, 2021), que reúne orientaciones prácticas para la implementación de las compras públicas en el marco del PNAE, especialmente en la adquisición de productos de la agricultura familiar. De este modo, **el objetivo que se presenta a continuación, elaborado en el marco del proyecto SF4C, es complementario e incluso contribuye a reforzar las directrices ya existentes**, ofreciendo aportes adicionales a los municipios que buscan mejorar o perfeccionar sus procesos de compras públicas y gestión de la alimentación escolar.

Para lograr que las compras públicas sostenibles de alimentos sean eficaces, es necesario establecer objetivos, medidas y criterios que orienten a los responsables de la selección de proveedores directos y servicios de alimentación. Entre ellos, destacamos los que se presentan a continuación, entre otros.

Aspectos que deben considerarse

META 1: Integrar el compromiso con la alimentación sostenible a las estrategias de la organización y trabajar activamente para fomentar el apoyo entre los profesionales

<i>Medida Prioritaria</i>	<i>Criterios</i>
Independientemente de que se utilice un modelo formal o informal de compra pública de alimentos, la estrategia debe promover explícitamente prácticas sostenibles de compra pública.	• Promover dietas saludables y una cultura alimentaria positiva. • Tener en cuenta la sostenibilidad medioambiental (por ejemplo, la reducción del desperdicio de alimentos y compras con bajas emisiones de carbono). • Fomentar la compra de alimentos de origen local para apoyar las economías locales y reducir el impacto medioambiental.

META 2: Producir de manera Orgánica y Proteger la Biodiversidad

<i>Medida Prioritaria</i>	<i>Criterios</i>
Al menos el 30% (en masa/volumen, valor o ambos) de los productos alimenticios y bebidas suministrados debe proceder de fuentes ecológicas certificadas (con base en el objetivo de biodiversidad de la UE).	• Incluir productos ecológicos certificados en las compras públicas y en la producción de alimentos. • Dar prioridad a los productos de la pesca y la acuicultura procedentes de fuentes sostenibles y/o más saludables. • Implementar prácticas de ahorro de energía y agua en la producción y la preparación de alimentos.

META 3: Nutrición, Calidad, Sabor, Frescura y Estacionalidad

<i>Medida Prioritaria</i>	<i>Criterios</i>
Todos los alimentos suministrados deben ser totalmente trazables hasta su origen y someterse previamente a una evaluación de calidad y sabor. Siempre que sea posible, se debe dar prioridad a los productos frescos y de temporada, considerando cuidadosamente costos, sostenibilidad, valor nutricional y reducción del desperdicio de alimentos.	• Incluir con frecuencia verduras, frutas, legumbres y pescado en la elaboración de los menús. • Dar prioridad a los productos de temporada y frescos. • Diversificar los productos alimenticios a la hora de elaborar los menús. • Dar prioridad a grasas más saludables a la hora de elaborar los menús. • Dar prioridad a productos integrales a la hora de elaborar los menús.

META 4: Reducir las Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI)

<i>Medida Prioritaria</i>	<i>Criterios</i>
Garantizar la disponibilidad de equipos adecuados para medir las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas a la producción, transporte, consumo y eliminación de alimentos, con el objetivo de lograr reducciones progresivas a lo largo del tiempo.	• Priorizar productos alimenticios obtenidos a través de cadenas de suministro directas o cortas, con el fin de minimizar emisiones relacionadas con el transporte. • Priorizar alimentos producidos localmente y de temporada. • Incentivar compras al por mayor para reducir los residuos de envases y la frecuencia del transporte. • Fomentar el uso de vehículos de bajas emisiones o eléctricos para transportar los alimentos, siempre que sea posible. • Evitar fertilizantes sintéticos en la producción de alimentos, priorizando prácticas orgánicas o regenerativas. • Implementar otras prácticas ambientalmente responsables (por ejemplo, el compostaje, el uso de energías renovables y la reducción al mínimo del desperdicio de alimentos).

META 5: Reducir la Pobreza Alimentaria y las Desigualdades

<i>Medida Prioritaria</i>	<i>Criterios</i>
Garantizar que todos los estudiantes tengan acceso a alimentos saludables y que los excedentes alimentarios se redistribuyan entre las comunidades en situación de vulnerabilidad de una manera socialmente adecuada.	• Establecer medidas de redistribución de excedentes alimentarios. • Identificar apoyo financiero suficiente. • Implementar políticas para prevenir la discriminación o estigmatización relacionadas con la recepción de ayuda alimentaria.

META 6: Educación Alimentaria, Cultura Alimentaria y Tradiciones Culinarias

<i>Medida Prioritaria</i>	<i>Criterios</i>
Garantizar que la educación alimentaria se integre de manera efectiva en la alimentación escolar, especialmente a través de actividades que aborden la alimentación saludable como una experiencia de aprendizaje en la que participen activamente los alumnos, los profesores y la comunidad escolar en general.	• Promover y proteger la cultura alimentaria local y las tradiciones culinarias en la planificación de las comidas escolares. • Incorporar la educación alimentaria al plan de estudios escolar (por ejemplo, alimentación saludable y agricultura climáticamente inteligente). • Colaborar con los agricultores y proveedores locales para fortalecer los vínculos culturales y con los sistemas alimentarios. • Involucrar a los cuidadores y a la comunidad en general en iniciativas de educación alimentaria.

META 7: Apoyo a Pequeños Agricultores¹ y Proveedores

Medida Prioritaria	Criterios
Garantizar que al menos el 50% (el porcentaje puede variar de una ciudad a otra, en función de la presencia de pequeños agricultores o proveedores y de su adhesión a prácticas agrícolas sostenibles) de los alimentos adquiridos proceda de pequeños agricultores o proveedores locales, apoyando así las economías locales, reduciendo la huella ambiental y promoviendo sistemas alimentarios inclusivos.	• Priorizar productos producidos localmente, adquiriéndolos con pequeños agricultores o proveedores locales siempre que sea posible. • Minimizar barreras a la contratación pública simplificando procesos, manteniendo los estándares de calidad y seguridad alimentaria. • Capacitar a los pequeños agricultores mediante entrenamientos, apoyo técnico y acceso a recursos para ayudarles a cumplir con los requisitos de la contratación pública.

META 8: Salarios Justos y Condiciones Laborales Decentes

Medida Prioritaria	Criterios
Garantizar que todos los profesionales que participan en la adquisición, preparación y distribución de alimentos reciban salarios justos y trabajen en condiciones seguras y adecuadas. Promover activamente la inclusión de los grupos desfavorecidos y vulnerables en la fuerza de trabajo de los sistemas alimentarios.	• Medidas de igualdad de género e inclusión social (por ejemplo, igualdad salarial y políticas de no discriminación). • Políticas de apoyo al equilibrio entre la vida personal y profesional (por ejemplo, jornada laboral razonable y licencias para cuidadores). • Oportunidades de desarrollo de competencias, formación y progresión profesional. • Mecanismos de participación y representación de los trabajadores (por ejemplo, participación sindical y procedimientos para la presentación de reclamaciones).

Para obtener más información sobre los criterios establecidos para cada objetivo y ejemplos prácticos, consulte el capítulo 4 del [Informe sobre criterios y modelos innovadores para Compras Públicas de Comidas Escolares Sostenibles y Saludables](#).

¹ Según lo establecido en la Ley brasileña n.º 11.326/2006, se considera agricultor familiar a quien:

I - no posea una superficie superior a cuatro módulos fiscales;

II - utilice predominantemente mano de obra de su propia familia en las actividades económicas de su establecimiento o empresa;

III - obtenga un porcentaje mínimo de los ingresos familiares de las actividades económicas de su establecimiento o empresa;

IV - dirija su establecimiento o empresa con su familia."

MODELOS OPERATIVOS Y DE COMPRAS PÚBLICAS

A la hora de considerar la integración de más criterios de sostenibilidad y salud en los procesos y licitaciones de contratación pública de la alimentación escolar, uno de los primeros pasos es analizar detenidamente **la estructura operativa de la oferta de alimentación escolar** (es decir, los modelos de preparación y suministro de alimentos) y el **modelo o enfoque de compras públicas** adoptado. Estos modelos pueden variar ampliamente entre municipios, regiones o países, e incluso entre escuelas individuales dentro de una misma zona.

Con respecto a los **modelos de preparación de alimentos**, las escuelas pueden funcionar con cocinas *in situ*, en las que las comidas se preparan y se sirven inmediatamente, o con cocinas centralizadas, en las que las comidas son preparadas por el municipio, el gobierno regional o empresas de alimentación y posteriormente distribuidas a las escuelas.

Los modelos de suministro también pueden variar, desde servicios de alimentación internos, en los que las comidas se preparan y sirven en el propio local y los alimentos como ingredientes para su elaboración se adquieren directamente, en lugar de contratar servicios de alimentación, hasta servicios externalizados, prestados por empresas públicas o privadas. En algunos casos, puede haber una combinación de ambas estrategias.

Otra diferencia puede derivarse del **modelo de compras públicas** adoptado. En la región de América Latina, se emplean diferentes estrategias de compras públicas para adquirir, transportar y almacenar los productos necesarios para los programas de alimentación escolar. Las estrategias varían desde compras públicas altamente centralizadas, en las que un único ministerio, departamento o agencia (MDA), o una agencia financiadora, es responsable de todos los procesos de adquisición, comprando a menudo productos en el mercado internacional; hasta estrategias descentralizadas, en las que las responsabilidades se transfieren a las regiones, los distritos o a las propias escuelas, lo que a menudo da lugar a una mayor adquisición de productos locales; o incluso modelos mixtos (con estrategias centralizadas y descentralizadas).

PASOS PRÁCTICOS PARA COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES Y SALUDABLES DE ALIMENTOS EN LAS CIUDADES

La tabla que figura a continuación ofrece una visión general de las principales medidas que las ciudades pueden adoptar para implementar compras públicas sostenibles de alimentos. En función de la estructura específica de cada municipio o centro educativo, del contexto político en los distintos niveles de gobierno (es decir, local, regional y nacional) y del grado de preparación y disponibilidad del mercado (es decir, de la oferta, especialmente la local o regional), se pueden adoptar diferentes enfoques y niveles de ambición con respecto a las compras públicas sostenibles de alimentos.

En este caso, no existe una tabla específica destinada a las escuelas, ya que el ámbito de actuación puede variar significativamente en función de la normativa de cada país, el modelo operativo adoptado y el tamaño de la escuela (recursos).

Lo que la ciudad debe preparar:

Medidas	Sugerencias
Explorar las oportunidades más relevantes en función del modelo de compras públicas y abastecimiento adoptado.	No todas las medidas propuestas funcionarán en su contexto, ya que dependerán del modelo de compras públicas adoptado en la ciudad. Para facilitar el punto de partida, las preguntas que figuran a continuación pueden ayudar a comprender la situación actual: • ¿Cuántas licitaciones están siendo planeadas? • ¿Quién se encarga de planificar las licitaciones? • ¿Qué tipo de adquisición se lleva a cabo (compra directa de alimentos o contratación de servicios de alimentación)? • ¿A qué institución va dirigida la licitación? • ¿Cuál es la duración del contrato?
Evaluar el marco político y legal e identificar posibles factores facilitadores.	Entre los factores fundamentales para promover compras públicas sostenibles y saludables se incluyen: • amplio acceso a una infraestructura de conocimientos que facilite el intercambio de buenas prácticas (por ejemplo, aprendizaje entre pares y actividades de capacitación); • compromiso político con los sistemas alimentarios sostenibles, como una estrategia alimentaria local (municipal).
Comprender las necesidades y los retos del mercado.	• Los diálogos con el mercado en la fase previa a la licitación resultan útiles para identificar posibles proveedores y productos o servicios relevantes disponibles en el mercado. Por otra parte, también suponen una oportunidad para que los proveedores –especialmente los pequeños productores– presenten sus productos y se preparen para el próximo proceso de licitación. Por ejemplo, ayudan a los pequeños agricultores o proveedores a comprender cómo participar en la licitación. • Si desea entablar un diálogo con el mercado, el periodo ideal es de tres a seis meses antes de la licitación. • Para obtener más información, consulte las directrices del SF4C para la interacción con el mercado.
Actualizar los criterios y objetivos en las licitaciones de alimentos y servicios de alimentación.	• Revise y adapte periódicamente su estrategia de compras públicas para reflejar prioridades en evolución, condiciones del mercado y objetivos de sostenibilidad.

Yendo más allá...

JUEGO ESCOLAR: ROLE-PLAY PARA ESTUDIANTES SOBRE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS

Como parte del SF4C, se ha creado un juego de roles con el objetivo de **sensibilizar a los niños sobre los actores implicados y las dinámicas relacionadas con las compras públicas de alimentos para la alimentación escolar**. El juego reúne múltiples aspectos del SF4C y se basa en la idea de que la educación alimentaria y nutricional es esencial para ayudar a los niños a tomar decisiones más conscientes sobre su alimentación y comprender el impacto de esas decisiones en la salud y la sostenibilidad.

Las reglas del juego se pueden resumir de la siguiente manera:

1. Divida a los alumnos en grupos, cada uno de los cuales representará a un grupo diferente de partes interesadas, entre los que se incluyen pequeños agricultores, profesores, estudiantes, cuidadores, empresas del sector alimentario, el departamento público de salud (médicos) y el departamento municipal de compras públicas.
2. Entregue a cada grupo una tarjeta en la que se indique a quién representa, cuál es su principal interés y qué objetivo debe perseguir.
3. Permita que los grupos negocien y debatan entre ellos para llegar a un acuerdo.
4. Cada acuerdo vale un punto. Gana el grupo que obtenga la mayor cantidad de puntos.

Ejemplo de tarjeta:



PEQUEÑO PRODUCTOR

¿Quién eres??

Eres una familia de agricultores a cargo de una propiedad rural. Junto con otras empresas similares produces frutas, verduras y cereales. Ustedes producen alimentos de calidad y respetan las tradiciones locales. Ustedes cuidan la tierra y diversifican la producción, protegiendo el paisaje y la biodiversidad.

¿Qué es lo que ustedes quieren?

Quieren que sus hijos puedan consumir en el colegio alimentos producidos localmente, respetando la estacionalidad y las tradiciones. Pero les resulta difícil vender sus productos al colegio porque no pueden garantizar las cantidades exigidas y el precio que se les ofrece es muy bajo

5.3.4 BUENAS PRÁCTICAS

En esta sección se presentan ejemplos reales de cómo se han puesto en práctica las compras públicas de alimentos innovadoras, sostenibles y saludables en diversas ciudades brasileñas, cada una con contextos y trayectorias distintos.



Image: Pexels / Nick Souza

BARCARENA (PARÁ)



CONTEXTO Y PANORAMA

En 2025, el municipio de Barcarena se incorporó al proyecto experimental >> **PNAE Agroecológico**, una iniciativa cuyo objetivo es promover la transición agroecológica a través de la alimentación escolar. El proyecto está coordinado por el Instituto *Comida do Amanhã*, en colaboración con el Instituto Regenera y el Instituto Fome Zero, y cuenta con el apoyo institucional del Centro de Excelencia contra el Hambre del Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas, con financiación de la Fundación Rockefeller. El objetivo principal de la iniciativa es apoyar y capacitar a los municipios en la construcción de sistemas alimentarios más sostenibles, garantizando la oferta de comidas escolares saludables, basadas en alimentos agroecológicos y procedentes de la agricultura familiar. La propuesta implica no solo transformar la alimentación escolar, sino también fortalecer la agricultura familiar, promover prácticas agrícolas sostenibles e impulsar la economía local.

IMPLEMENTACIÓN

Barcarena cuenta ya con una trayectoria consolidada en este ámbito: en la actualidad, más de 400 agricultores familiares suministran alimentos a programas municipales en los ámbitos de la educación, la salud y la asistencia social. Con la puesta en marcha del proyecto, el municipio pretende ampliar esta cifra, reforzar la red de proveedores locales y captar nuevos recursos para beneficiar aún más a los trabajadores rurales.

PRINCIPALES APRENDIZAJES

Desde marzo de 2025, fue publicada una convocatoria pública para permitir el registro de agricultores familiares y emprendedores interesados en formar parte de la red de proveedores de la alimentación escolar, centrada en productos saludables, sostenibles y producidos localmente.



Image: Dreamstime / Antonio Ribeiro

BREJO DA MADRE DE DEUS (PERNAMBUCO)



CONTEXTO Y PANORAMA

El municipio de Brejo da Madre de Deus, en Pernambuco, ha adoptado una estrategia para reforzar la alimentación escolar, haciendo hincapié en la valorización de la producción de la agricultura familiar local. En 2022 se compraron más de 93.000 kilos de alimentos, invirtiendo el 45,26% de los recursos destinados a la alimentación escolar en la compra directa de productos de la agricultura familiar, superando el mínimo legal del 30%. En la actualidad, cerca de 25 agricultores familiares de la región participan regularmente en el suministro de productos alimenticios a las escuelas municipales. Entre los principales productos adquiridos se encuentran frutas, verduras y tubérculos, ampliamente utilizados en la alimentación escolar.

IMPLEMENTACIÓN

La inclusión de alimentos naturales y de producción local contribuye a ofrecer comidas con mayor valor nutricional,

promoviendo el acceso a alimentos frescos, ricos en vitaminas, fibra, minerales y otros nutrientes esenciales. Este modelo de abastecimiento también favorece la formación de hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes, al tiempo que respeta las tradiciones alimentarias y culturales locales, fortaleciendo los vínculos entre la escuela y la comunidad.

LECCIONES APRENDIDAS

Además de los aspectos nutricionales y socioculturales, también se observan efectos positivos en la economía local. La compra directa a los agricultores hace que los recursos del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE) permanezcan en el municipio, generando empleo e ingresos y contribuyendo al fortalecimiento de la agricultura familiar en la región.



Image: Dreamstime / Alexandre Fagundes De Fagundes

CARUARU (PERNAMBUCO)



CONTEXTO Y PANORAMA

El municipio de Caruaru, en Pernambuco, se ha destacado a nivel nacional por sus elevadas inversiones en alimentación escolar, dando prioridad a la compra de alimentos procedentes de la agricultura familiar. En 2023, el municipio destinó más de R\$4 millones a la compra directa de productos suministrados por productores locales, lo que supone el 66% de los recursos del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), más del doble del mínimo del 30% exigido por la legislación federal.

IMPLEMENTACIÓN

La implementación de esta política es fruto de la colaboración entre la Secretaría de Desarrollo Rural y la Secretaría de Educación y Deportes, que han celebrado reuniones con productores y asociaciones locales con el objetivo de ampliar la participación de la agricultura familiar y reforzar la política municipal de seguridad alimentaria. En

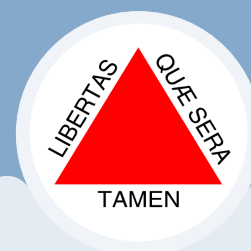
la actualidad, 14 asociaciones de agricultores familiares están registradas oficialmente como proveedores del programa de alimentación escolar. Estas organizaciones se encargan de suministrar más de 100 toneladas de carne (vacuna y de pollo) y aproximadamente 450 toneladas de frutas y verduras. El servicio atiende a unos 50.000 alumnos de la red pública municipal de educación, abarcando todas las etapas de la educación básica. Además del importante volumen de compras, el municipio también se ha destacado al adoptar mecanismos de transparencia y rendición de cuentas, siendo reconocido como un referente en la gestión pública en el ámbito de la alimentación escolar.

PRINCIPALES RESULTADOS

La iniciativa ha tenido un impacto positivo sobre la economía local, generando ingresos para los agricultores familiares y contribuyendo a la calidad nutricional de la alimentación escolar, lo que ha beneficiado el desarrollo, el rendimiento y la salud de los alumnos beneficiados.



ESTADO DE MINAS GERAIS



CONTEXTO Y PANORAMA

El estado de Minas Gerais se ha consolidado como uno de los principales referentes nacionales en la ejecución de compras públicas de alimentos procedentes de la agricultura familiar en el marco del Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE). En 2024 se registró el mayor volumen de inversiones de la serie histórica: R\$ 249,7 millones se destinaron a la compra de alimentos producidos por agricultores familiares, con recursos procedentes tanto del gobierno federal como del gobierno estatal. De ese total, R\$162,7 millones correspondieron a transferencias directas del Gobierno de Minas Gerais. Esta cantidad representa el 37% del total invertido en alimentación escolar en el estado, superando el mínimo legal del 30% exigido por la Ley n.º 11.947/2009. La trayectoria de crecimiento de las inversiones en los últimos años es significativa: en 2019 se invirtieron R\$80 millones; en 2022, esta cifra se duplicó, alcanzando los R\$160 millones; en 2023, llegó a los R\$216 millones, culminando en el récord de 2024. Las interrupciones observadas en 2020 y 2021, debido a la suspensión de las clases presenciales durante la pandemia de COVID-19, se superaron mediante estrategias de reactivación y fortalecimiento institucional.

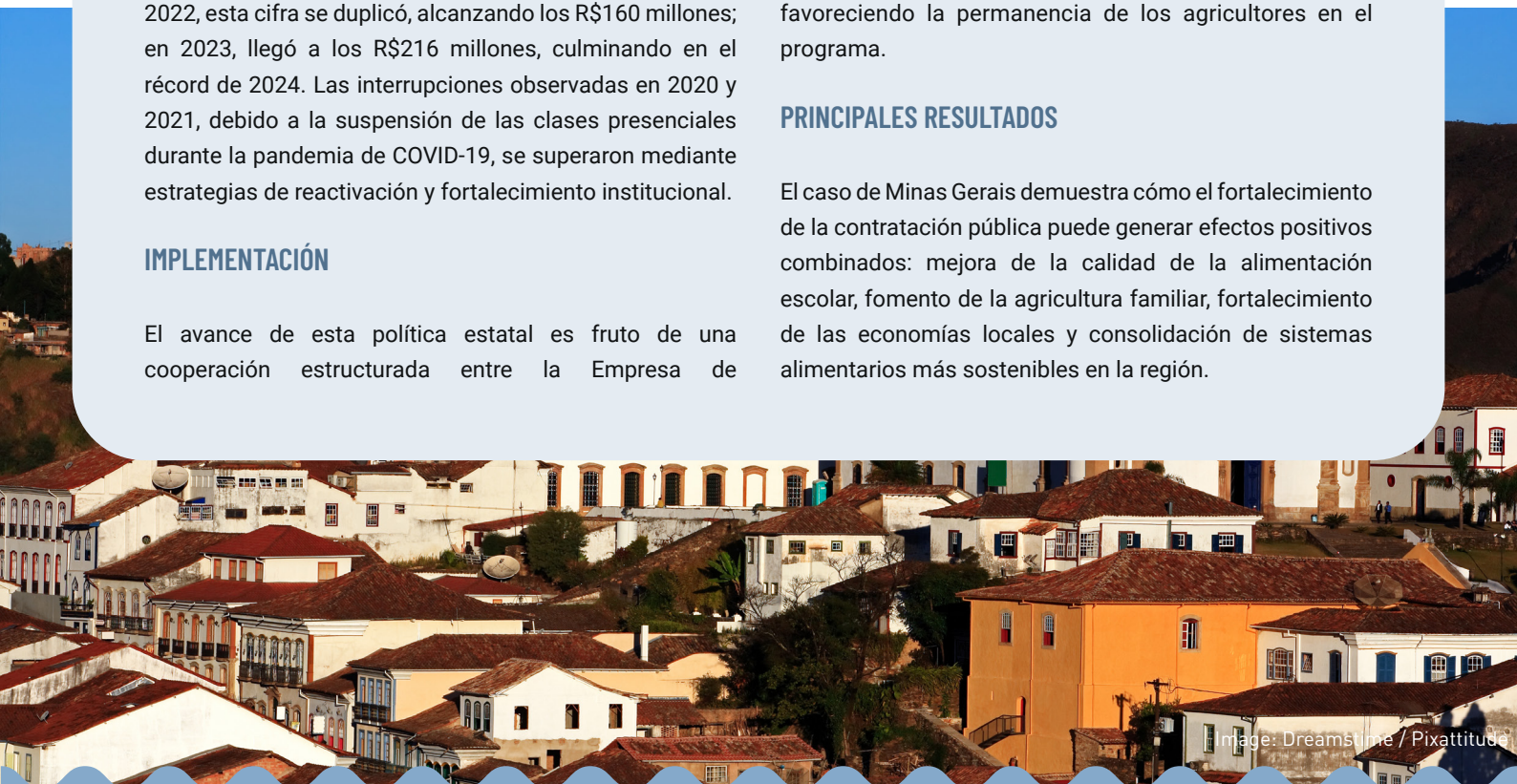
IMPLEMENTACIÓN

El avance de esta política estatal es fruto de una cooperación estructurada entre la Empresa de

Asistencia Técnica y Extensión Rural del Estado de Minas Gerais (Emater-MG) y la Secretaría de Estado de Educación (SEE-MG), formalizada a partir de 2021. Esta colaboración busca ampliar la inclusión de la agricultura familiar en el suministro de alimentos a las escuelas públicas, garantizando apoyo técnico y organizativo a los productores y cooperativas. Desde el inicio de la colaboración, más de 22.000 agricultores familiares han recibido orientación para participar en las convocatorias públicas, lo que ha permitido abastecer a aproximadamente 3.400 escuelas estatales. El trabajo de Emater-MG no solo incluye la asistencia técnica para la producción, sino también el apoyo a la regularización y organización de pequeños emprendimientos rurales, con el fin de garantizar el cumplimiento de los criterios legales y operativos exigidos en los procesos de compras públicas. Esto ha permitido celebrar contratos con mayor estabilidad, previsibilidad y una remuneración adecuada, favoreciendo la permanencia de los agricultores en el programa.

PRINCIPALES RESULTADOS

El caso de Minas Gerais demuestra cómo el fortalecimiento de la contratación pública puede generar efectos positivos combinados: mejora de la calidad de la alimentación escolar, fomento de la agricultura familiar, fortalecimiento de las economías locales y consolidación de sistemas alimentarios más sostenibles en la región.



6. Conclusión

Mediante la combinación de los tres pilares del SF4C, las innovaciones locales y las políticas nacionales como el Programa Nacional de Alimentación Escolar (PNAE), las experiencias de las ciudades brasileñas ofrecen valiosas lecciones para la implementación de programas eficaces de alimentación escolar. Las buenas prácticas presentadas ilustran cómo las estrategias adaptadas a los contextos locales, respaldadas por normativas claras y una gobernanza participativa, pueden mejorar la nutrición infantil, fortalecer las economías locales, promover prácticas ambientalmente sostenibles y preservar identidades culturales. El marco legal brasileño y sus estructuras de gobernanza participativa ofrecen una base sólida para las iniciativas de alimentación escolar, facilitando la colaboración intersectorial entre escuelas, gobiernos locales, sociedad civil, nutricionistas y agricultores familiares. Las experiencias de los gobiernos locales demuestran que las estrategias adaptadas a las realidades locales, respaldadas por normativas claras y por la participación comunitaria, son esenciales para construir sistemas alimentarios urbanos sostenibles y equitativos. Aunque aún existan retos, como garantizar una cobertura consistente de los programas, apoyar el desarrollo de capacidades y mantener la coherencia de las políticas, el compromiso político, la innovación y la colaboración pueden contribuir a superar estos obstáculos. Incentivamos a las ciudades interesadas en replicar estas iniciativas a adaptar las estrategias a sus contextos locales, aprovechar los programas y marcos legales ya existentes y promover cambios sistémicos que den prioridad a la salud infantil, la sostenibilidad y la relevancia cultural.

Antecedentes y agradecimientos

Estas directrices se ha elaborado en 2025 como parte del proyecto SchoolFood4Change, financiado por Horizon 2020 (acuerdo de subvención n.º 101036763), dentro del Paquete de Trabajo 6 “Difusión, Replicación y Cooperación Internacional”, liderado por ICLEI Europa.

Sobre el proyecto SchoolFood4Change About the project SchoolFood4Change

SchoolFood4Change es un proyecto financiado por la UE que se desarrolla desde enero de 2022 hasta junio de 2026, con el objetivo de hacer que las comidas escolares sean sabrosas, agradables, educativas y saludables tanto para las personas como para el planeta. Involucra a niños, jóvenes, padres, personal escolar, responsables de comedores, ciudades, responsables políticos, investigadores y expertos para convertir las escuelas y los comedores en lugares donde se sirva comida nutritiva y sostenible. Trabajando con ciudades asociadas, el proyecto promueve el intercambio de conocimientos, la participación y actividades educativas en las escuelas para reforzar la comprensión de los jóvenes sobre la alimentación saludable y capacitarlos para promover hábitos alimentarios sostenibles en sus comunidades. De este modo, el proyecto ya ha tenido un impacto en más de un millón de niños. Más de 1.400 cocineros y héroes de cocina han recibido formación para ayudar a los niños a aprender mejor y crecer cada día. Y más de 3.000 escuelas ya sirven comidas más saludables en toda Europa. >> [¡Mira este vídeo para descubrir más!](#)

Sobre ICLEI y el Programa global CityFood de ICLEI

ICLEI – Gobiernos Locales por la Sostenibilidad es una red global que trabaja con más de 2.500 gobiernos locales y regionales comprometidos con el desarrollo urbano sostenible. Activo en más de 125 países, influye en las políticas de sostenibilidad y promueve la acción local para un desarrollo con bajas emisiones, basado en la naturaleza, equitativo, resiliente y circular. Desde 2013, el Programa global >> **CityFood** de ICLEI apoya la acción local y regional para sistemas alimentarios sostenibles, aprovechando el poder transformador de la alimentación para construir resiliencia.

Autores

- Ana Barbara Zanella (ICLEI South America)
- Balance Phala (ICLEI World)

Revisión de calidad

- Beatrice Ruggiero (ICLEI Europe)
- Angele Tasse (anteriormente ICLEI Europe)
- Amalia Ochoa (ICLEI Europe)

Diseño

- Studio Cosmo
- Stephan Koehler (ICLEI Europe)
- Johanna Matthies (ICLEI Europe)
- Cover Image: Pexels / Ron Lach

Contribuciones

El desarrollo de estas directrices se basa en las directrices >> **“Rolling Out Sustainable School Meals: a guide for European Cities”**, con contenido adaptado para reflejar el contexto brasileño. Fueron elaboradas por ICLEI América del Sur (ICLEI SAMS) en colaboración con ICLEI World.

Financiación

Este entregable forma parte del proyecto SchoolFood4Change, que ha recibido financiación del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea, en virtud del acuerdo de subvención n.º 101036763.

Lista de Fuentes

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 out. 1988.

>> www2.camara.leg.br/legin/fed/consti/1988/constituicao-1988-5-outubro-1988-322142-publicacaooriginal-1-pl.html

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PLANASAN 2020-2023. Brasília: CAISAN, 2020. >> www.gov.br/mds/pt-br/Sisan

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006. >> www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. >> www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. >> www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/pnan

CEPAL – Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe. Panorama Social da América Latina e do Caribe 2022. Santiago: ONU, 2022. >> www.cepal.org/pt-br/publicacoes/48609-panorama-social-america-latina-caribe-2022-transformacao-educacao-como-base-o

UNICEF; OMS; Banco Mundial. Dados sobre crianças e adolescentes com sobrepeso na América Latina e no Caribe. Comunicado à imprensa – UNICEF, 13 set. 2021. >> www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/tres-em-cada-dez-criancas-e-adolescentes-na-america-latina-e-no-caribe-tem-excesso-de-peso

SchoolFood4Change. (2024). Whole School Food Approach: Practical Guide for Schools. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2023). School Food Culture Review. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2023). WSFA Yearly State of Play. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). WSFA Yearly State of Play. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). School Menu Design Handbook. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Report on Innovative Criteria and Models for Procurement of Sustainable and Healthy School Meals. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Short guidance for Market Engagement and Stakeholder Dialogue.
>> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). Canteen Day Guide. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). Canteen Day Fact Sheet. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Recipe Handbook: 42 recipes designed for European school canteens.
>> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Replication Plans. >> schoolfood4change.eu

info@schoolfood4change.eu
www.schoolfood4change.eu
#SchoolFood4Change



Este proyecto ha recibido financiación del programa de investigación e innovación Horizon 2020 de la Unión Europea en el marco del acuerdo de subvención n.º 101036763.



La responsabilidad exclusiva del contenido recae en los asociados del proyecto SchoolFood4Change. El contenido no refleja necesariamente la opinión de la Comisión Europea. La Comisión Europea tampoco se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en el documento.

