



INSTITUTO DE
LA JUSTICIA

LANZAMIENTO DEL ESTUDIO

ALIMENTANDO EL FUTURO

Experiencias locales para mejorar la
alimentación escolar en Honduras

HONDURAS ENFRENTA UN TRIPLÉ DESAFÍO

EDUCACIÓN

1.07 M niños, niñas y jóvenes **fuera del sistema educativo**, de 3 millones en edad escolar

15% de quienes asisten a clases **llegan a la escuela sin haber comido**

DOBLE CARGA DE MALNUTRICIÓN

15% de la población vive con **desnutrición**, una cifra que ha ido en aumento

30% de la población vive con **obesidad**, también en aumento

DESAROLLO ECONÓMICO

40% de la población no cuenta con **ingresos suficientes** para costear una dieta saludable

ECONOMÍAS RURALES enfrentan dificultades para **generar ingresos y dinamizar la economía local**

¿Puede la alimentación escolar ser parte de la respuesta?

LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ES MUCHO MÁS QUE UN PLATO DE COMIDA



Es una de las pocas políticas públicas que puede beneficiar simultáneamente **la educación, la salud, la protección social y el desarrollo económico local**

¿POR QUÉ AHORA?

Una ventana de oportunidad

TRANSICIÓN 2030

Transición prevista hacia la gestión directa del **Programa Nacional de Alimentación Escolar** por parte del Estado



APERTURA DEL GOBIERNO

Interés en ampliar la **alimentación escolar** y avanzar mediante un grupo de trabajo interinstitucional



CRISIS ALIMENTARIA

1.4 millones de personas enfrentan inseguridad alimentaria en el Corredor Seco de Centroamérica



Una oportunidad para invertir en el futuro del país

ALIMENTANDO EL FUTURO

Pregunta central y metodología

¿Qué podemos aprender de los modelos que ya funcionan en Honduras para mejorar el Programa Nacional de Alimentación Escolar?

4

modelos analizados, incluyendo el **Programa Nacional de Alimentación Escolar** y 3 modelos implementados por ONGs y organizaciones locales.

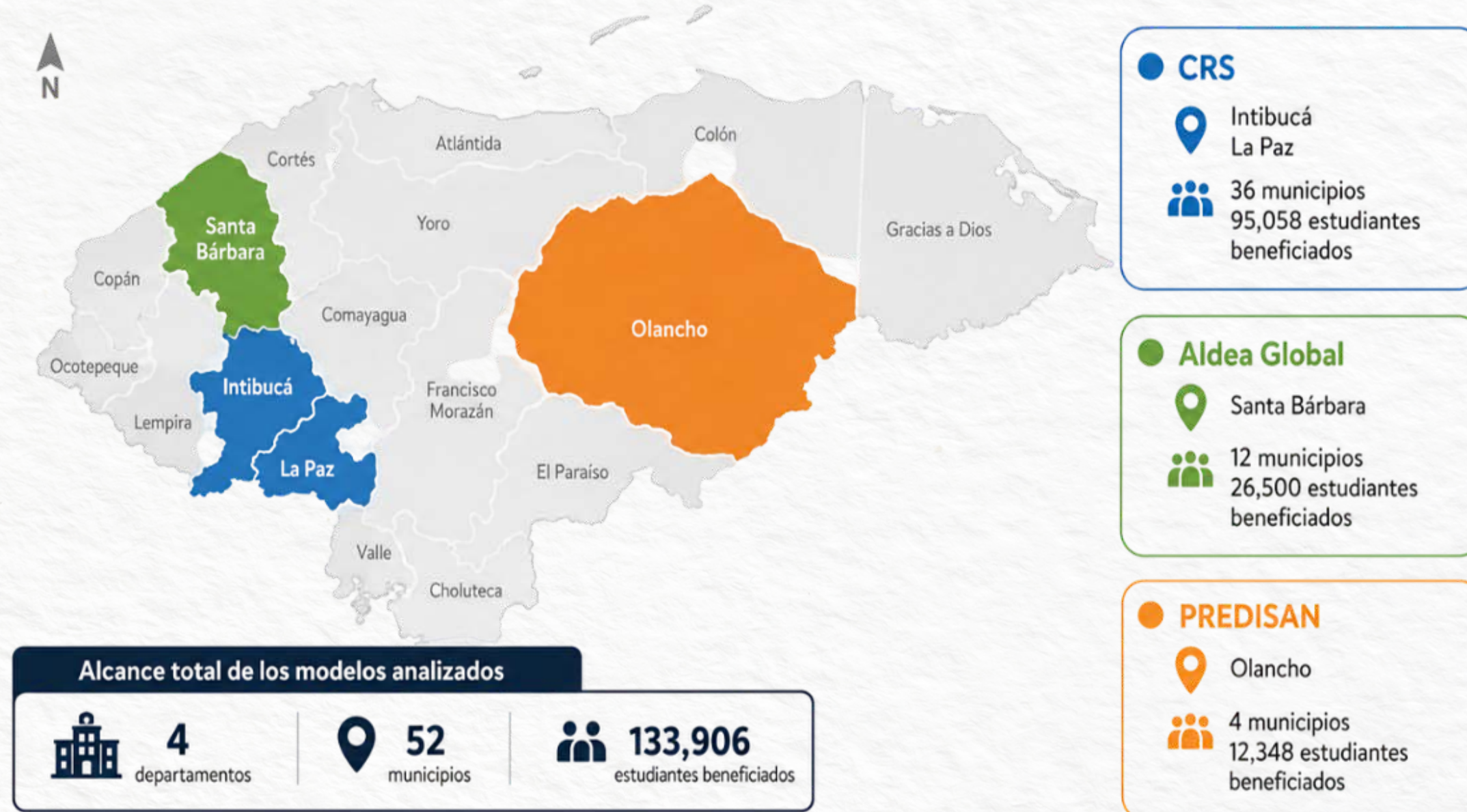
47

estudios revisados sobre la **evolución de programas de alimentación**, modelos y aprendizajes.

223

personas consultadas por medio de 28 espacios de consulta con **implementadores, padres de familia, gobiernos locales y agricultores locales.**

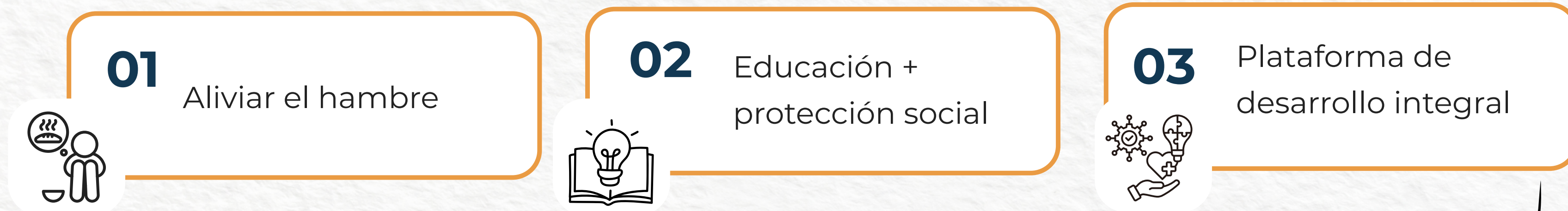
Mapa de implementación del estudio



UN POCO DE HISTORIA...

ALIMENTACIÓN ESCOLAR: DESDE ASISTENCIA SOCIAL A DESARROLLO INTEGRAL

En base a la literatura, hemos identificado tres generaciones de modelos de alimentación escolar:



Finlandia: de la posguerra a referente educativo mundial

País empobrecido y devastado tras la Segunda Guerra Mundial → primer programa universal de alimentación escolar → décadas después, referente mundial en educación

Contexto global y regional

ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MUNDO Y SUS BENEFICIOS

466 M

de estudiantes en el mundo son beneficiados con programas de alimentación escolar

31 países

de America Latina y el Caribe tiene programas de alimentación escolar beneficiando a 80.3 millones de estudiantes

Lo que dicen los estudios: beneficios de la alimentación escolar

Aumenta la asistencia

88 % en casos extremos como posguerra y 2.6 % en un meta estudio de 20 países en vía de desarrollo en el mundo (Wang, 2021).

Mejora la nutrición y salud

Mejores dietas y menores brechas nutricionales cuando existen estándares adecuados como menús diseñados según necesidades específicas de edad y contexto. (FAO y PMA, 2019).

Incrementa el aprendizaje y desarrollo cognitivo

La desnutrición resultan en la pérdida de entre 200 y 500 millones de días lectivos al año. (BID, 2023)

Malnutrición → alteraciones en el comportamiento y el bienestar emocional, manifestándose en **problemas de irritabilidad, ansiedad, baja autoestima y estrés psicológico** → dificultan la integración social y el desarrollo integral del alumno. (UNICEF 2019).

EXPERIENCIAS REGIONALES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

BRASIL

El referente regional de mayor escala

 Población atendida
40 millones de estudiantes

01

GOBERNANZA

FNDE (agencia federal vinculada al Ministerio de Educación) administra el PNAE junto a otros programas (libros de texto, mantenimiento escolar, transporte, becas), con equipo de nutricionistas, ingenieros y pedagogos.

02

MODALIDADES DE ENTREGA



COCINA CENTRAL

Transporte térmico a escuelas



COCINA ESCOLAR

Cocineras pagadas por el municipio



SERVICIO CONTRATADO

Solo si el municipio lo financia

03

FINANCIAMIENTO

Impuesto a la nómina empresarial (salario-educación) + presupuesto general + loterías federales + créditos internacionales; el FNDE transfiere mensualmente a alcaldes y gobernadores.

04

COMPRAS

Licitación para insumos a gran escala; mínimo 45% obligatorio por ley a la agricultura familiar (productores locales).

06

MONITOREO

Nutricionistas del FNDE supervisan escuelas y autorizan cambios de menú; menús semanales publicados.

04

NUTRICIÓN

Merienda

Almuerzo

Cena

Con postre de fruta; menús especializados para condiciones de salud (diabetes, hipertensión).

05

LOGÍSTICA

Cocina central con transporte térmico a las escuelas; cocina escolar con cocineras pagadas por el municipio; o servicio contratado, entregado listo para servir — según el modelo elegido por cada municipio.

07

PRÁCTICAS DE INTERÉS

Docentes integran educación alimentaria en clase; los estudiantes prueban y votan nuevos platillos antes de escalarlos al menú oficial.

EXPERIENCIAS REGIONALES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PARAGUAY

Gobernanza pública centralizada, con presidencia y fondo únicos (CONAE, FONAE).



Población atendida

**1 millón de
estudiantes**

01

GOBERNANZA

CONAE — máxima autoridad regulatoria, integrada solo por entidades públicas (no compra ni contrata); MDS es el órgano rector y quien lidera las licitaciones públicas; MEC define escuelas prioritarias con mapas de pobreza; Salud Pública diseña los menús obligatorios.

02

MODALIDADES DE ENTREGA



COCINA EN LA ESCUELA

80% — empresa contratada, cocineras propias que cocinan en la escuela.



PLATO SERVIDO

20% — catering externo industrial, cocinan en la empresa y trasladan el alimento para ser servido en la escuela.

03

FINANCIAMIENTO

100% público, unificado en un fondo único (FONAE); el 80% de los ingresos por cesión de energía de Itaipú se destina a este fondo, administrado por los gobiernos departamentales, salvo las zonas más críticas, bajo control central directo.

04

COMPRAS

La empresa contratada compra a MIPYMES y agricultores locales (modalidad escuela) o insumos industriales (modalidad catering).

06

MONITOREO

El Ministerio de Salud mide indicadores nutricionales con encuesta inicial y muestreo aleatorio de 30 estudiantes por grado, en escuelas seleccionadas al azar.

04

NUTRICIÓN

Desayuno

Almuerzo

Merienda

Cena

Con postre de fruta; el menú respeta las prácticas alimenticias culturales de cada zona.

05

LOGÍSTICA

Cocina equipada y personal pagado por la empresa (modalidad escuela); transporte térmico desde planta industrial justo antes del almuerzo (modalidad catering).

07

PRÁCTICAS DE INTERÉS

Una mascota (oso hormiguero) introduce nuevos alimentos a los estudiantes mediante canciones e historias, antes de incorporarlos al menú.

EXPERIENCIAS REGIONALES DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

REPÚBLICA DOMINICANA

INABIE valida su propio menú con cocina y nutricionistas propios, antes de licitar el servicio.



Población atendida

2.1 millones de estudiantes

01

GOBERNANZA

INABIE (Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil), adscrito al Ministerio de Educación; también administra uniformes y útiles escolares, salud escolar integrada, y apoyo estudiantil ante emergencias.

02

MODALIDADES DE ENTREGA



JORNADA EXTENDIDA

Desayuno + almuerzo + postre



URBANO

Desayuno preempacado (lácteos + pan)



RURAL

Raciones crudas o cocidas entregadas directo por INABIE

03

FINANCIAMIENTO

100% fondos públicos del presupuesto del Ministerio de Educación; INABIE administra el presupuesto y contrata directamente, sin intermediarios.

04

COMPRAS

INABIE licita el servicio a empresas contratadas (lácteos, panaderías industriales), según la modalidad de cada territorio.

04

NUTRICIÓN

Desayuno

Almuerzo

Con postre de fruta; el menú lo valida el propio equipo de INABIE antes de licitarlo.

05

LOGÍSTICA

Jornada extendida: la empresa contratada prepara y distribuye a las escuelas. **Urbano:** productos preempacados, listos para consumir. **Rural:** se entregan raciones cocidas o crudas.

06

MONITOREO

INABIE visita proveedores para verificar calidad; mide indicadores educativos y de salud (nutrición, visión, audición) mediante el sistema SISVANE.

07

PRÁCTICAS DE INTERÉS

INABIE tiene su propia cocina y equipo de nutricionistas, que prueban y validan cada receta antes de licitarla a un operador externo.

Ejemplos de la región

AMÉRICA LATINA YA ESTÁ INNOVANDO

> Cobertura universal

Más de 40 millones de estudiantes beneficiados, **200 días al año en Brasil.**

> Compra local obligatoria

Ley establece **30% de los fondos federales para compra directa** de productos provenientes de agricultura familiar en Brasil. En Guatemala son 50 % con la meta de llegar a 70 %.

> Gestión descentralizada con alcance nacional

Los recursos se transfieren directamente a municipios y estados, fortaleciendo la gestión local y la corresponsabilidad en la ejecución del programa.

> Supervisión ciudadana estructurada

Los Consejos de Alimentación Escolar (CAE) ejercen **funciones formales de auditoría** y control social, promoviendo la transparencia y la rendición de cuentas.



HONDURAS TAMPOCO PARTE DE CERO

Evolución y desarrollo del Programa Nacional de Alimentación Escolar en Honduras, 2000 - 2026



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR



¿CÓMO FUNCIONA?

Gobierno financia y define el programa → PMA apoya compras y distribución → escuelas y familias almacenan, preparan y sirven

FORTALEZAS

- Cobertura prácticamente nacional
- Financiamiento público creciente: **L 1,022 millones en 2026**
- Estructura logística consolidada y con amplia experiencia
- Participación de docentes, familias y comunidades

1.3 M
de niños, niñas y jóvenes

298
municipios

LIMITANTES SEGÚN ACTORES LOCALES

Ración básica poco diversa: arroz, frijoles, harina y aceite

Raciones calculadas con base en la **matrícula del año anterior**

Retrasos entre remesas generan interrupciones

Limitada articulación con **productores y economías locales**

Costos y responsabilidades recaen en **docentes y familias** → gran reto especialmente en áreas urbanas

Infraestructura insuficiente para almacenar, preparar y consumir los alimentos en la escuela

Resultado en varios centros: los alimentos **se distribuyen y se mandan a casa**



“

El gran activo del PNAE es su **escala y cobertura nacional**. Su funcionamiento dependen de **sólidas capacidades locales**.

El reto es convertir **cobertura en calidad**: diversificar la alimentación y garantizar que sea preparada y **consumida en el centro educativo**.



CATHOLIC RELIEF SERVICES

AÑOS DE FUNCIÓN: 2013-2025



FORTALEZAS

- **Raciones diferenciadas:** Ajusta las cantidades de alimentos según la edad de los estudiantes
- **Cobertura:** Atiende desde **prebásica hasta noveno grado**
- **Compras locales:** Adquiere productos frescos a proveedores y productores de la zona
- **Abastecimiento:** Combina entregas cada 40 días para la ración seca y entregas semanales para alimentos frescos
- **Logística:** Utiliza puntos de entrega cercanos a los centros educativos para reducir costos de transporte
- **Capacitación:** Brinda formación a madres de familia en preparación y manipulación de alimentos
- **Equipamiento:** Entrega utensilios básicos de cocina a grupos seleccionados de centros educativos

95,058

de niños, niñas y jóvenes beneficiados

36

municipios en Santa Bárbara

LIMITANTES SEGÚN ACTORES LOCALES

Dependencia externa: El 90% de los productos provienen de importaciones de Estados Unidos (USDA/McGovern-Dole)

Cobertura: No todos los municipios reciben alimentos frescos debido a restricciones presupuestarias

Estandarización: No cuenta con un menú oficial para la preparación de los alimentos

Infraestructura: No todos los centros educativos disponen de cocina o espacios adecuados para almacenamiento

MODELO 03

PROYECTO ALDEA GLOBAL

AÑOS DE FUNCIÓN: 2023-2026



¿CÓMO FUNCIONA?

Complemento a la ración seca del gobierno nacional → cofinanciamiento de gobiernos locales
→ alimentos frescos de productores locales

FORTALEZAS

- **Confinanciamiento:** Comparte los costos con municipalidades y mancomunidades (70/30), fortaleciendo el compromiso local
- **Adaptabilidad:** Sustituye productos según la temporada sin afectar su valor nutricional
- **Transparencia:** Cuenta con sólidos mecanismos de documentación, control y trazabilidad
- **Cobertura:** Atiende desde prebásica hasta noveno grado, incluyendo experiencias piloto en educación media
- **Compras locales:** Adquiere alimentos frescos a proveedores y productores de la zona que se compran y entregan semanalmente
- **Capacitación:** Formación a madres de familia en la preparación de alimentos y combinaciones nutricionales

26,500

de niños, niñas y jóvenes beneficiados

12

municipios en Santa Bárbara

LIMITANTES SEGÚN ACTORES LOCALES

Capacidad productiva: Los productores locales no siempre cuentan con la capacidad suficiente para abastecer la demanda del programa

Infraestructura: No todos los centros educativos disponen de cocina, bodega o refrigeración adecuada - restringiendo la incorporación de productos como pescado

ASOCIACIÓN HONDUREÑA PREDICAR Y SANAR (PREDISAN)

AÑOS DE FUNCIÓN: 2023-2026



FORTALEZAS

- **Estandarización:** Cuenta con un menú oficial para todos los centros educativos
- **Infraestructura:** Requiere que las escuelas dispongan de cocina y bodega para participar en el programa
- **Cobertura:** Atiende desde prebásica hasta noveno grado
- **Equipamiento:** Proporciona básculas y utensilios para la preparación de los alimentos

12,348

de niños, niñas y jóvenes beneficiados

4

municipios en Olancho

INNOVACIÓN CLAVE

Establece **líneas de crédito con pulperías y mercados locales** para garantizar la continuidad del servicio

LIMITANTES SEGÚN ACTORES LOCALES

Raciones: No ajusta las cantidades de alimentos según la edad de los estudiantes

Alcance: Es el modelo con menor cantidad de beneficiarios y es intensivo en organización y acompañamiento comunitario, por lo que podría presentarse retos de escalabilidad

CUATRO MODELOS, CUATRO APRENDIZAJES

	Programa Nacional de Alimentación Escolar	Catholic Relief Services	Programa Aldea Global	Asociación Hondureña Predicar y Sanar (PREDISAN)
Cobertura y alimentos incluidos	1.3 millones estudiantes - desde prebásica a sexto Ración seca: arroz, frijoles, aceite y harina fortificada	95,058 estudiantes - desde prebásica a noveno Ración seca + ración fresca en algunos municipios	26,500 estudiantes - desde prebásica a noveno Ración seca + ración fresca con lácteos, huevos, pescado, vegetales y frutas	12,348 estudiantes - desde prebásica a noveno Ración seca con espaghetis, condimentos + ración fresca como papa, yuca, camote, pepino, frutas etc.
Costo estimado por plato servido*	L 4.15 (prebásica) L 4.98 (básica)	L 7.73	L 11.05 (encima de la ración seca)	L 11.32 (encima de la ración seca)
Lo que destaca y limitantes	Escala nacional y experiencia logística Reto: pasar de entrega de alimentos básicos a un programa con alimentación diversa consumidos en la escuela.	Entregas más cercanas a los centros, alimentos frescos y fortalecimiento de capacidades locales Reto: sostenibilidad y alta dependencia de productos importados y financiamiento externo.	Cofinanciamiento municipal, compras a productores cercanos y combinación de ración seca con alimentos frescos. Demuestra cómo la alimentación escolar puede movilizar recursos y economías locales. Reto: capacidad productiva local insuficiente en algunos territorios.	Proveedores comunitarios y crédito con pulperías/pequeños comercios para mantener el abastecimiento aun en comunidades con poca capacidad comercial. Reto: escalabilidad

*Cabe destacar que las organizaciones tienen diferentes formas de calcular sus costos y que los costos podrían variar al escalar los modelos. (estimaciones propias de las organizaciones)

6 PRINCIPIOS RECTORES

“De entregar alimentos a invertir en el futuro”



COORDINA EL SISTEMA

Gobernanza

Rectoría nacional sólida que define lineamientos, coordina actores y fortalece la capacidad local.



GARANTIZA LA SOSTENIBILIDAD

Financiamiento

Recursos públicos suficientes, estables y compartidos entre los distintos niveles de gobierno con corresponsabilidad y planificación de largo plazo.



FORTALECEN LA ECONOMÍA LOCAL

Compras locales

Las compras públicas a productores locales mejoran la calidad de los alimentos y dinamizan las economías de las comunidades.



LLEVA LOS ALIMENTOS A LA ESCUELA

Logística

Procesos eficientes y oportunos que aseguran que los alimentos lleguen en buen estado y se consuman en la escuela.



PROMUEVE SALUD Y APRENDIZAJE

Nutrición

Menús nutritivos y adecuados a la cultura local que promueven hábitos saludables y favorecen el aprendizaje.



IMPULSA DECISIONES BASADAS EN EVIDENCIA

Monitoreo y mejora

Información confiable y transparente para mejorar continuamente la calidad, la eficiencia y la rendición de cuentas.

Resultados:

Mejor aprendizaje:

Estudiantes más atentos, con mayor asistencia y mejor rendimiento escolar.

Mejor nutrición y salud:

Niñas y niños más sanos, con mejores hábitos alimentarios y desarrollo integral.

Mayor desarrollo económico local:

Más oportunidades para las familias productoras y desarrollo para las comunidades.

RECOMENDACIONES FINALES AL ESTADO

UNA OPORTUNIDAD PARA ALIMENTAR EL FUTURO DE HONDURAS

1. CONSTRUIR SOBRE LO QUE YA FUNCIONA

Aprovechar la escala del PNAE e integrar las mejores prácticas de los modelos nacionales e internacionales.

2. TRAZAR UNA RUTA HACIA 2030

Definir desde ahora el modelo de gobernanza, financiamiento, compras, logística, nutrición y monitoreo que permita una transición sostenible.

3. PONER AL ESTUDIANTE EN EL CENTRO

Que cada niño y niña reciba una alimentación nutritiva, oportuna y consumida en la escuela, mientras la inversión fortalece las comunidades y economías locales.





INSTITUTO DE
LA JUSTICIA