

REDPAN, INFOPECA, y la FAO van a coorganizar el “**III Foro Internacional sobre introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar**”.

Este evento se realizará del 8 al 10 de noviembre de 2017, en Buenos Aires Argentina.

“III Foro Internacional sobre Introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar”
8 a 10 de noviembre de 2017
Paseo Colón 982 – Ciudad Autónoma de Buenos Aires
<i>Buenos Aires, Argentina</i>
Ministerio de Agroindustria - Microcine

Los asistentes, de varios países de América Latina realizarán sus presentaciones básicamente sobre los temas considerados primordiales para este encuentro:

- Tecnologías adaptadas a la alimentación infantil y escolar e institucional. “Productos y experiencias”. Productos de valor agregado.
- Experiencias en campañas de promoción y difusión del consumo de pescado en niños/as.
- Importancia del pescado en la alimentación infantil y escolar: Principales aspectos nutricionales. Evaluación del consumo del consumo de pescado en los niños/as y su impacto.

PROGRAMA PRELIMINAR

Día1, Miércoles 8 de noviembre

9:00 – 09:30	Inscripción de los participantes
09:30 - 10:00	Apertura de la Reunión: (FAO, INFOPECA, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura de la República Argentina, REDPAN).
10:00 – 10:30	Elección de los moderadores para cada sección del Foro y la secretaría técnica.

Presentación del Programa

- 10:30 - 11:00 Pausa para café
- 11:00 – 11:30 Algunos aspectos a considerar sobre la importancia del pescado en la alimentación.
Nelson Avdalov (INFOPECSA)
- 11:30 – 12:00 Esfuerzos recientes regionales de la FAO en la Inclusión del pescado en la alimentación escolar.
Jogeir Toppe (FAO)
- 12:00 - 12:30 Importancia de la inclusión de pescado en la alimentación escolar.
Jogeir Toppe (FAO)
- 12:30 - 14:00 Receso para almuerzo
- 14:00 - 14:30 Aspectos nutricionales sobre el consumo de pescado en niños
Agueda Massa, INIDEP-CONICET. (Argentina)
- 14:30 – 15:00 Situación nutricional y hábitos alimentarios de niños y adolescentes en Argentina.
Marcela Leal, Universidad Maimónides. (Argentina)
- 15:00 - 15:30 Pausa para el café
- 15:30 -16:00 Desarrollo de productos pesqueros para su inserción en escuelas y canales institucionales.
David Mendoza. (Perú)
- 16:00 - 16:30 **PescaEduca:** Modelo para el fomento del consumo de pescado en las escuelas.
Gonzalo Llosa Talavera (Perú)
- 16:30 - 17:00 Conclusiones y recomendaciones

Día 2, jueves 9 de noviembre

- 09:00 - 09:30 La situación de la inclusión del pescado en la alimentación escolar en las escuelas de Honduras.
José Julián Suazo (Honduras)
- 09:30 - 10:00 Política de consumo de productos del mar en Chile: **Programa Del Mar a Mi Mesa y Programa Alimentación Escolar PAE.**
Marco Rifo Moreno, y Juan José Ortúzar. (Chile)
- 10:00 - 10:30 Diagnóstico sobre la inclusión de pescado en la alimentación escolar de la ciudad de Valparaíso, Chile. Realidad y perspectivas.
José Campot; Cecilia Solis; Juan Cerda Silva. (Chile)
- 10:30 -11:00 Pausa para el café
- 11:00 - 11:30 Campaña de Fomento de Consumo de Productos del Mar, desarrollada por la Unidad Técnica y de Estudios de Sonapesca.
Paulo Rojas Jara. (Chile)
- 11:30 - 12:00 Panorama del pescado en la AE no Estado de São Paulo.
Rúbia Yuri Tomita. (Brasil)
- 12:00 – 12:30 Aspectos relacionados con el desarrollo de nuevos productos a base de pescado marino.
Ana Maria da Silva (Brasil)
- 12:30 - 14:00 Receso para almuerzo
- 14:00 - 14:30 Implementación de la Inclusión del pescado en la alimentación escolar en Uruguay.
Santiago Caro (Uruguay)
- 14:30 - 15:00 La pesca el pescado y la alimentación Guía para escuelas en Uruguay
Nelson Avdalov (INFOPECA)
- 15:00 - 15:30 Pausa para el café
- 15:30 – 16:00 Programa EPAS (Escuela Promotora de Alimentación Saludable) de Universidad Maimónides. Experiencia de un Taller de Degustación de Pescado.

Marcela Leal; Marcela Alvarez, Mabel Ortega y Bárbara Castellani, Ministerio de Agroindustria. (Argentina)

16:00 – 17:00 Conclusiones y recomendaciones

Día 3, Viernes 10 de noviembre

09:00 - 09:30 Resultados de la Encuesta sobre el Consumo de Pescado aplicada a adolescentes de escuelas de nivel secundario en diferentes regiones.

Marcela Alvarez, Mabel Ortega y Karina Castaldo (Ministerio de Agroindustria), Soraya Corvalan, INIDEP. (Argentina)

09:30 - 10:00 Wakame: Alga nutritiva con fácil inclusión en alimentación escolar.

Valeria Solana y Cecilia Castaños, GIDTAP-Universidad Tecnológica Nacional, FRCH. (Argentina)

10:00 - 10:30 Nuevos productos pesqueros, un desafío para la nutrición infantil

Fernando Lopez, Consultor, Profesor Universitario. (Argentina)

10:30 -11:00 Pausa para el café

11:00 - 11:30 Estrategias para optimizar la vida útil de productos de la pesca y su consumo

Carmen Campos y Laura Schelegueda, CONICET - FCEyN, UBA. (Argentina)

11:30 - 12:00 Sous Vide: “Método de Cocción en Pescados”.

Gerardo Checmarev, Grupo de Investigación en Preservación y Calidad de Alimentos, Facultad de Ingeniería, UNMdP-CONICET. (Argentina)

12:00 - 12:30 Reducción del contenido de colesterol en pacú de cultivo. Uso de Fitoesteroles **Rolando Hernandez- Gustavo Wicki (Ministerio de Agroindustria)**

12:30 - 14:00 Receso para almuerzo

14:00 – 1600 Discusión General. Conclusiones y Recomendaciones del Foro