

NutriArroz



INICIATIVA PARA APOYAR LA NUTRICIÓN
DE NIÑOS Y NIÑAS

BUENAS PRÁCTICAS

Cuba
NutriArroz



EN ACCIÓN

La Historia

Antecedentes

La anemia por deficiencia de hierro es el principal problema nutricional en niños y niñas hasta 5 años en Cuba. La anemia en la infancia puede ser un determinante en el desarrollo intelectual, por tanto, una alta prevalencia puede tener consecuencias negativas en el potencial humano de un país. Desde el año 2008 el Programa Mundial de Alimentos (PMA) distribuye Super Cereal, alimento fortificado elaborado con harina de soya y de maíz, para combatir la anemia. En años recientes han surgido evidencias científicas, compartidas por el PMA, de que este alimento no es el vehículo más idóneo para incrementar el aporte de hierro en la dieta de los niños menores de dos años.

Intervención

El Instituto de Investigación de la Industria Alimentaria (IIIA) y el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA), impulsaron la formulación de un alimento fortificado elaborado con harina de arroz, teniendo en consideración que el arroz es un cereal de alta preferencia por los cubanos y que se produce localmente. Así surge NutriArroz. El PMA Cuba y la Agencia Canadiense de Desarrollo Internacional (ACDI),

actualmente el Ministerio de Asuntos Exteriores, Comercio y Desarrollo (MAECD), apoyaron un proyecto piloto para evaluar la aceptación de este alimento y su efectividad en la reducción de la anemia.

Resultados

Un total de 274 niños y niñas de 6 a 60 meses y 139 familias de las comunidades Las Margaritas y San Pedro se beneficiaron de la experiencia. El alimento fue ampliamente aceptado por los beneficiarios y luego de un año de consumo la prevalencia de anemia se redujo de 14,7% a 3,5%. Los resultados avalan la propuesta del PMA de producir en Cuba este alimento a escala industrial en sustitución del Super Cereal.

Lecciones aprendidas

Es fundamental diseñar el alimento que se quiere distribuir considerando los hábitos alimentarios de la población. Esto resultó un elemento clave para la aceptación y la buena respuesta del producto. También es importante involucrar a los actores locales y a la comunidad desde la etapa de diseño del proyecto porque así genera compromiso y sentido de pertenencia.



Capacitación en alimentación saludable



NutriArroz en bolsas



Niñas disfrutan el NutriArroz

Implementación

Paso 1

El Instituto de Investigación de la Industria Alimentaria (IIIA) y el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA), impulsaron la formulación de un alimento fortificado elaborado con harina de arroz.

Paso 2

El IIIA se encargó de elaborar el alimento y el INHA y otras dependencias del Ministerio de Salud Pública (MINSAP) elaboraron la línea base de la anemia y del conocimiento de las familias sobre alimentación saludable y prevención de la anemia.

Paso 3

El Instituto de Investigación de Granos (IIG), suministró el arroz para producir el alimento y monitoreó su distribución y consumo. La Federación de Mujeres Cubanas se vinculó al trabajo educativo capacitando a las familias en alimentación saludable y prevención de la anemia. El PMA acompañó a las entidades nacionales y locales y contribuyó con apoyo técnico.

Paso 4

El MINSAP realizó la medición de resultados e impacto. El equipo del proyecto elaboró el informe final y publicó sus resultados.

Sostenibilidad

El hecho de contar con la capacidad para producir cereales extruidos en la planta de Bayamo, instalada con el apoyo del PMA, y de disponer de materia prima local (arroz) en esa misma provincia deberán propiciar la estabilidad y sostenibilidad de la producción a mayor escala.

Actores

El Gobierno Cubano, Instituto de Investigación de Granos (IIG), Instituto de Investigación de la Industria Alimentaria (IIIA), el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos, Ministerio de Salud Pública (MINSAP), Federación de Mujeres Cubanas, Equipo Básico de Salud (médicos y enfermeras de familia en la comunidad).

"Estoy muy satisfecha por haber participado en este proyecto que me ha permitido ayudar a los niños de estas comunidades y a sus familias, las que están muy agradecidas por el alimento entregado."

Monitora de campo - Julia Pérez Fonseca

Proceso



Luego de un año de consumir NutriArroz, la prevalencia de anemia en la población asistida se redujo de 14,7% a 3,5%.



El proyecto se llevó a cabo en las comunidades Las Margaritas y San Pedro del municipio Bauta.



Los beneficiarios fueron capacitados en alimentación saludable, nutrición y prevención de la anemia.



El Instituto de Investigación de la Industria Alimentaria (IIIA) se encargó de elaborar el alimento.



El alimento fue ampliamente aceptado por los beneficiarios.



Involucrar a los actores locales y a la comunidad desde la etapa de diseño del proyecto genera compromiso y sentido de pertenencia.

Insumos

Conocimientos

Talleres con los actores locales para sensibilización, contextualización y validación de la propuesta.

Materiales

Producción mensual de la harina de arroz fortificada, línea de base, medición de resultados e impacto, informes periódicos y final.

Labor

Monitoreo mensual de la entrega del alimento y trimestral del consumo a nivel del hogar.