



# COMEDORES COMUNITARIOS RURALES, ESTRATEGIA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

En todo el país existen comunidades que se organizan y realizan esfuerzos para brindar una alimentación sana, nutritiva y suficiente para los niños, niñas y adolescentes.

Estas comunidades, se han dado cuenta que su trabajo conjunto permite un mejor aprovechamiento de sus recursos, muchas veces escasos.

Sin embargo, en muchas ocasiones, las condiciones en las que se preparan y sirven estos alimentos son precarias e inadecuadas.

Además los alimentos que se tienen disponibles son insuficientes y poco variados, por lo que existen dificultades para brindar una alimentación balanceada.

En este contexto, a través de sesiones de planeación participativa, las comunidades han priorizado trabajar para la mejora de las condiciones de sus comedores y Fondo para La Paz ha decidido impulsar su iniciativa.

## En este contexto, en Fondo para La Paz buscamos:

1.

Fortalecer la seguridad alimentaria y mejorar la nutrición entre niñas y niños de 5 a 15 años en zonas rurales con alta marginación y pobreza, mediante la implementación de comedores comunitarios y sus áreas productivas de alimentos.

2.

Potenciar la organización comunitaria mediante el desarrollo de capacidades para: la producción y preparación de alimentos; una alimentación sana, nutritiva y suficiente; y el aprovechamiento y mantenimiento de la infraestructura.

3.

Creación de un modelo de comedor comunitario sostenible y replicable en zonas rurales.

Se han desarrollado 3 modelos de comedor, cada uno de ellos adecuado a diferentes tamaños de población, todos con un diseño que reconoce saberes regionales y permite el máximo aprovechamiento y cuidado del entorno, al tiempo que se brindan condiciones higiénicas y dignas para la alimentación.

El día de hoy dos comedores se encuentran en operación, la cual es posible gracias a la organización comunitaria, liderada por madres de familia, quienes de forma colaborativa producen alimentos en granjas y huertos comunitarios y preparan platillos sanos, nutritivos y suficientes.

Al día de hoy se han servido 84,094 platillos a un bajo costo y 40,000 litros de agua de lluvia han sido empleados en el comedor.

En 2019, 340 niñas, niños y adolescentes tendrán acceso a una mejor alimentación.



TRES  
MODELOS  
DE COMEDOR



ORGANIZACIÓN  
COLABORATIVA



84,094  
PLATILLOS