

**PROGRAMA DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
NUTRICIONAL PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES
EDUCATIVAS TECNICO AGROPECUARIO DE CANDELILLAS (ITA
CANDELILLAS) Y EL INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL NACIONAL (ITIN)
DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE TUMACO**

FLORIELA CASTILLO ALEGRÍA

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
PROGRAMA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
FACULTAD DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2014**

**PROGRAMA DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y
NUTRICIONAL PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES
EDUCATIVAS TECNICO AGROPECUARIO DE CANDELILLAS (ITA
CANDELILLAS) Y EL INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL NACIONAL (ITIN)
DEL MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE TUMACO**

FLORIELA CASTILLO ALEGRÍA

**Trabajo de grado bajo la modalidad de Diplomado presentado como
requisito para optar al título de Ingeniera Agroindustrial**

**Asesora:
M.Sc. ZULLY XIMENA SUAREZ MONTENEGRO**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
PROGRAMA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
FACULTAD DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2014**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas y conclusiones aportadas en este Trabajo de Grado son Responsabilidad de los autores.

Artículo 1 del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966, emanado del honorable Concejo Directivo de la Universidad de Nariño.

Nota de Aceptación:

Firma del Presidente del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, Agosto de 2014

RESUMEN

Dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el Programa de Alimentación Escolar - PAE es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en el país, y que contribuye a mitigar el hambre y a promover la capacidad de aprendizaje.

ABSTRACT

Inside the National Food and Nutritional Security, School Feeding Programme - PAE is a food security strategy for the school population, wide coverage in the country, and helps to alleviate hunger and promote learning ability.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN.....	12
1. PLANTEAMIENTO DEL PROLEMA.....	13
1.1 ANTECEDENTES.....	13
1.2 SITUACIÓN ACTUAL.....	15
2. JUSTIFICACION.....	18
3. OBJETIVOS.....	19
3.1 OBJETIVOS GENERAL.....	19
3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	19
4. MARCO REFERENCIAL.....	20
4.1 CONTEXTUALIZACIÓN.....	20
4.1.1 Institución Educativa Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CANDELILLAS).....	20
4.1.2 El Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN).....	21
4.1.3. Global Humanitaria.....	21
4.2 FUNDAMENTO TEÓRICO.....	22
4.2.1 Plan de Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN).	22
4.2.1. Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN).....	22
4.2.2 El consumo de alimentos.....	23
4.2.3 Fomento de estilos de vida saludable.....	23
4.2.4 Operadores del PAE.....	23
5. DIAGNÓSTICO INICIAL.....	25
5.1 POBLACIÓN OBJETIVO.....	25
5.2 HERRAMIENTAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	25
5.2.1 Metodología en la evaluación inicial.....	26
5.2.2 Modelo metodológico (ACTIVA- PARTICIPATIVA).	26
5.3 RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO INICIAL.....	27
5.3 ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	31

6.	DESARROLLO DEL PROCESO DE FORMACION.....	34
6.1	PROMOCIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN.....	34
6.2	TALLERES DE FORMACION	36
6.2.1.	Desarrollo de Metodología	36
6.3	FORMAS DE EVALUACIÓN	41
7.	RESULTADOS.....	42
7.1.	DISEÑO Y ELABORACIÓN DE CARTILLAS	42
7.1.1	Álbum nutricional.....	42
7.1.2	Cartilla de emprendimiento	43
7.2.	RESULTADOS GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN	44
7.2.1	Principales limitación:.....	46
7.2.2	Lecciones aprendidas:	46
8.	CONCLUSIONES	47
9.	RECOMENDACIONES	48
	BIBLIOGRAFÍA.....	¡Error! Marcador no definido.
	ANEXOS	50

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Descripción de la población de estudio	27

LISTA DE GRAFICAS

	Pág.
Gráfica 1. Frecuencia del consumo de fruta	28
Gráfica 2. Oferta de frutas en los comedores escolares	29
Gráfica 3. Frecuencia de consumo de CANDELILLAS realizando el cuestionario	30
Gráfica 4 . Oferta de ensaladas en el comedor escolar	31

LISTA DE IMÁGENES

	Pág.
Imagen 1. Estudiantes de ITA CANDELILLAS 9.3 resolviendo el cuestionario inicial.....	28
Imagen 2. Estudiantes del Instituto Técnico Industrial Nacional 9.1	29
Imagen 3. Estudiantes de 5.2. I.E. ITA ensalada en el hogar.....	30
Imagen 4. Estudiantes de I.E. ITIN 5.1	31
Imagen 5. Socialización del Programa en Formación en la I.E. Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS).....	34
Imagen 6. Socialización del programa con los coordinadores, directora, docentes de la I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional.	35
Imagen 7. Niños y niñas de la I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional en proceso de formación	36
Imagen 8. Niños y niñas del grado 5.2 de la I.E. Técnico agropecuario (ITA CANDELILLAS) en proceso de formación.....	37
Imagen 9. Proceso de Formación a los Jóvenes de la I.E. Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS) 9.3.formulando propuesta productiva	39
Imagen 10. Jóvenes de I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional, en el proceso de formación proyecto de una propuesta productiva.....	40
Imagen 11. Portada de cartilla “ALBUM NUTRICIONAL”	43
Imagen 12. Portada de cartilla de “EMPREDIMIENTO”	44

INTRODUCCIÓN

“En el municipio de Tumaco, Global Humanitaria desarrolla desde el año 1998 el Programa Integral de Vigilancia Alimentaria y Nutricional, que tiene como principal objetivo brindar atención alimentaria y nutricional a la población escolar de los municipios de San Andrés de Tumaco, Francisco Pizarro, El Charco Mosquera en el Departamento de Nariño”¹

Teniendo en cuenta estas acciones se pretende adelantar un Programa de Formación en Seguridad Alimentaria y Nutricional en las Instituciones Educativas, Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CADELILLAS) ubicada en la zona rural y en el Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) de la zona urbana del municipio de Tumaco; con la finalidad de insertar de una forma didáctica, participativa, a través del dibujo, la creatividad; un modelo pedagógico activo- participativo recogido en un ALBUM NUTRICIONAL en el grado 5 y posteriormente en grados 9 aplicar la CARTILLA DE EMPRENDIMIENTO, como herramienta para impulsar ideas innovadoras, logrando perfilar a los estudiantes en Seguridad Alimentaria a partir de los conocimientos tanto Agropecuarios como Industriales. La finalidad de iniciar con las dos Instituciones Educativas se debe a la diferencia de enfoques pedagógicos; agropecuario e industrial, además poseen unas características propias en las zonas tanto urbanas como rurales lo que garantiza la generación de impactos de acuerdo a su entorno para la evaluación de resultados específico en la ejecución, por ser las primeras instituciones educativas en las que se implementa la propuesta.

Además existe la necesidad de fundamentar el proceso para la construcción de un entorno académico saludable, ser auto sostenible en la producción de alimentos que logren satisfacer las necesidades del grupo familiar a través de formación en procesos de seguridad alimentaria y emprendimiento.

¹ GLOBAL HUMANITARIA. Programa integral de vigilancia y nutricional. Disponible en Internet: http://www.globalhumanitariacolombia.org/programa_vigilancia_alimntaria (citado 20 de Abril de 2014)

1. PLANTEAMIENTO DEL PROLEMA

1.1 ANTECEDENTES

Colombia, hace más de tres décadas comenzó a diseñar y aplicar estrategias de alimentación y nutrición, con un enfoque de subsidios y ayuda humanitaria otorgados a través de diferentes instancias, con el propósito de favorecer a las familias más pobres. Sin embargo, no existían responsables en el tema de Seguridad Alimentaria y Nutricional, ni tampoco lineamientos que permitieran desarrollar acciones específicas, para disminuir la inseguridad alimentaria y nutricional en la población colombiana².

Por lo anterior, a partir del año 2006 se inició el proceso de construcción de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional -PSAN, a partir de la conformación de una Mesa Nacional compuesta por entidades del orden nacional, departamental, municipal, organismos internacionales, de la sociedad civil, gremios y universidades. Así mismo, se creó la Secretaría Técnica encargada de coordinar esta iniciativa

La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) es un compromiso del Estado enmarcado en el enfoque de derechos, en el abordaje intersectorial e interdisciplinario y en la gestión del riesgo. El documento Conpes Social 113 de marzo de 2008 estableció la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) y determinó como una de las estrategias, la necesidad de construir y ejecutar un Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN)³.

En la Ley 1450 de 2011, por la cual se expidió el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014, se estableció que Programa de Alimentación Escolar (PAE) se traslade al Ministerio de Educación Nacional (MEN)⁴. En efecto, en el parágrafo 4° del artículo 136 de esta ley se establece lo siguiente:

Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el programa de alimentación – escolar PAE, el gobierno nacional trasladara del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Nacional(ICBF), la orientación, ejecución y articulación, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales.

² OSAN COLOMBIA. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Disponible en Internet: <http://www.osancolombia.gov.co/doc/pnsan> (citado 18 de abril de 2014)

³ *Ibíd.*, p. 9.

⁴ MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL. Decreto número 1002 de 1984. Disponible en Internet: http://www.mineducacion.gov.co/1621/articulos-103663_articulo_pdf (citado 05 de mayo de 2014).

Los alimentos de origen natural parecen estar siendo erradicados de nuestras mesas. Al parecer, las nuevas generaciones no está al tanto de estas opciones alimenticias, que podrían ayudarles a lograr un mejor desempeño, tanto en la escuela como en su vida diaria.

“Según los resultados de la Ensin 2010, este tipo de malnutrición afecta en mayor grado a la población de 18 a 64 años, en la que cerca del 50%, es decir, una de cada dos personas, tiene algún grado de exceso de peso, cifras que van en aumento si se comparan los resultados del año 2005 con los del 2010”⁵

La prevalencia de sobrepeso u obesidad ha aumentado un 25,9% en el último quinquenio. Uno de cada 6 niños y adolescentes presenta sobrepeso u obesidad; esta relación aumenta a medida que se incrementa el nivel del SISBEN y el nivel educativo de la madre (9.4% en madres sin educación frente a 26,8% en madres con educación superior) el exceso de peso es mayor en el área urbana 19.2% que en la rural 13.4%. Los departamentos con mayores prevalencias de sobrepeso u obesidad con 31,1% San Andrés, 22,4% Guaviare y 21,7% el Cauca.

Uno de cada 3 colombianos entre 5 y 64 años NO consume frutas diariamente. El grupo de edad en la que se refiere menor frecuencia de consumo diario son los adultos de 31 a 64 años (38%).en población nivel 1 del SISBEN este porcentaje es de 41.2%. las mujeres tienen una frecuencia de consumo mayor de fruta que los hombres; la frecuencia diaria es mayor en el área urbana (urbana 69.5% frente a rural 58.5%). Las regiones con menor consumo diarios de frutas son amazonia, Orinoquia y el Caribe.

Cinco de cada siete (71.9%) colombianos entre 5 y 64 años, NO consumen hortalizas o verduras diariamente; este porcentaje poblacional es similar en todas las edades pero con mayor énfasis en los menores de 18 años, donde 3 de cada 4 NO consumen estos alimentos diariamente. En población de nivel 1 del SISBEN, este porcentaje es de 76,7%. Las mujeres consumen más hortalizas y verduras que los hombres y el consumo es mayor en el área urbana (urbana 29,9% frente al rural 22,8%).la región que menos consume hortalizas y verduras es la central.

“Uno de cada 7 colombianos entre 5 y 64 años NO come carnes o huevos diariamente. Los adultos entre 51 y 64 años (22,9%) registran menor el consumo diarios de carnes o huevos, en población nivel 1 del SISBEN, este porcentaje es aún menor 18.4%. el consumo diario es mayor en área urbana (urbana 87.3% frente al área rural 79,2%). Bogotá D.C. presenta el mayor consumo de carnes o huevos.”⁶

⁵ Ibíd., p. 6

⁶ ICBF. Encuesta nacional de la situación nutricional en Colombia (ENSIN). Disponible en Internet: <http://www.icbf.gov.co/portal/page/portal/Descargas1/Resumenfi.pdf> (citado 6 de Mayo de 2014).

En la población de 5 a 12 años la prevalencia de anemia fue del 16,5%, y contrario a lo reportado para la población menor de 5 años no se encontraron diferencias importantes al desagregar la información por sexo, condición étnica ni condiciones socioeconómicas.

La población rural tiene mayor prevalencia con relación a la urbana, con cifras de 10,6% y 7% respectivamente, las cuales revelan diferencias importantes, La prevalencia de anemia para este grupo de población fue del 7,6%. Al desagregar la información por condición étnica se encontró que los indígenas presentan una prevalencia del 9,9% y los afrodescendientes del 13%. Según niveles del Sisbén, a medida que aumenta el nivel la prevalencia disminuye, pasando del 8,2% en el nivel 1 al 6,8% en el nivel 4. Las mujeres de la zona rural tienen una prevalencia del 9%, comparada con el 7,2% de la zona urbana⁷

Por lo anterior se pretende aplicar y sensibilizar de forma didáctica procesos de formación en Seguridad Alimentaria y Nutricional que promuevan desde edad temprana la necesidad de consumo de nutrientes esenciales que generan bienestar y prevengan las distintas enfermedades, causadas por malnutrición, además se quiere lograr e incidir a través de cátedras de emprendimiento el compromiso social en la producción agrícola, y fomento a la creación de negocios; que los jóvenes se sienta empoderado de generar innovación a través de sus ciclos de formación de no llegar tan solo en el eslabón primarios si no darle una valor agrado a la producción, que genere seguridad alimentaria en el núcleo familiar.

1.2 SITUACIÓN ACTUAL

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 – ENSIN, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son los siguientes:

9 % Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 10.7 % entre 10 a 17 años, presenta retraso en talla o desnutrición crónica.

2.6% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 1.3% entre 10 a 17 años, presenta delgadez.

18.9% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 16.7% entre 10 a 17 años, presenta sobrepeso y obesidad.

⁷ OSANCOLOMBIA Documento técnico de situación en Seguridad Alimentaria y Nutricional Nacional. Obtenido de <http://www.osancolombia.gov.co>. (citado 02 de mayo de 2014)

8% Niños y Niñas entre 5 y 12 años y 10.6% entre 13 a 17 años, presenta anemia.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia³

La situación socioeconómica de los hogares incide de manera directa en la inseguridad alimentaria dado que sus ingresos son la principal vía para la adquisición de alimentos. Los hogares de nivel 1 de SISBEN presentaron una prevalencia de inseguridad alimentaria de 60,1% en contraste con los de nivel 4 o más (27,8%).

La prevalencia de inseguridad alimentaria en el hogar disminuye con el incremento del nivel máximo de escolaridad alcanzando por el jefe del hogar y su cónyuge en los hogares cuyos jefes no tenían escolaridad o habían cursado solo preescolar, la prevalencia fue de 66,6% y en los que tenían estudios de posgrados fue de 7,6%.⁸ Los factores que influyen el cambio alimentario es el nivel ingreso, que en ciertos sectores de la población está aumentando rápidamente, lo que se traduce en un aumento de la demanda de alimentos más costosos como pescado, productos hortícolas, forestales (por ejemplo especias) y productos pecuarios, así como de productos que permiten diversificar la dieta” y exigen una preparación fácil.

En Colombia, falta la realización de estudios que permitan comprender el costo de una alimentación saludable a fin de entender si los patrones alimentarios, están condicionados por los costos de los alimentos o hay otros factores que determinan en mayor grado la elección de la dieta de las personas.

Además la desnutrición afecta el crecimiento y desarrollo de los niños, causa problemas físicos y mentales y problemas de aprendizaje. Los problemas nutricionales se asocian además, a la ausencia de ingresos, la pérdida de una cultura de producción para el autoconsumo, al inadecuado uso de los alimentos y a la poca capacidad de respuesta del sistema educativo frente a una demanda educacional que desarrolle capacidades específicas relacionadas con la producción y el bienestar social, por tal razón Global Humanitaria desde el 2012 desarrolla programa de atención alimentaria y nutricional, con el fin de prevenir la contaminación de alimentos en los 35 comedores escolares con los que colabora Global Humanitaria se ha dotado de elementos de protección a las manipuladoras de los alimentos⁹

⁸ Ibíd., p. 8.

⁹ Ibíd., p. 5.

Es preocupante conocer la realidad en las instituciones educativas, los niños que se benefician de los comedores de las instituciones educativas del municipio, la ración de comida representa el desayuno, almuerzo y comida, de todo el día en algunos casos; por tal razón esta situación es el motor que nos impulsa a formar a los niños, niñas y jóvenes en Seguridad Alimentaria y Nutrición como complemento institucional en la labor que Global Humanitaria está desarrollando, El programa de formación en Seguridad Alimentaria Y Nutricional que se pretende realizar, está orientado primeramente a la sensibilización y formación de los estudiantes, escuela de padre; con el ánimo de implementar modelos pedagógicos que están articulados de distintos planes institucionales que pretenden generar impacto en el primer pilotaje en dos instituciones educativas urbana y rural con el objetivo de fomentar esta propuesta en todas las demás instituciones educativas del municipio de Tumaco

2. JUSTIFICACION

Dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el Programa de Alimentación Escolar - PAE es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en el país, y que contribuye a mitigar el hambre y a promover la capacidad de aprendizaje.

El PAE, también, debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, así como promueve la prevención de enfermedades infecciosas, la desnutrición y las enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, acorde a lo establecido en la ley.¹⁰

La formación de los hábitos alimentarios en la infancia empieza en la familia, con las costumbres y tradiciones del entorno familiar. Esta formación, junto con impartida en la escuela, son las principales responsables de la instauración de unos hábitos de alimentación adecuados. Las acciones educativas en materia de alimentación y nutrición, son herramientas valiosas para la configuración de hábitos alimentarios saludables en la edad escolar, en las que pueden incorporarse con menor dificultad conductas positivas, que promuevan la salud de los niños y niñas contribuyendo así, a disminuir el riesgo de patologías prevalentes en la edad adulta.¹¹

Los niños de las escuelas rurales y urbanas mejoran sus niveles nutricionales (medido por talla, peso y edad) en la medida que accede al servicio de restaurante escolar durante el calendario académico, pero estas mejoras se pierden cuando el niño se ausenta de la escuela, por esta razón al recibir la formación de seguridad alimentaria y nutricional se pretende incidir en los niños, las niñas y los adolescentes para incorporar esta tendencia de alimentación en su hogares, que logren ser los promotores del cambio en su formación en la comunidad; teniendo en cuenta la importancia de una alimentación balanceada por tal razón EL ALBUM NUTRICIONAL y la CARTILLA DE EMPRENDIMIENTO, serán guías que impulsan estos ideales para alcanzar el éxito en su nivel educativo.

¹⁰ *Ibíd.*, p. 9.

¹¹ FRUTAS Y HORTALIZA FRESCA 5 ALDIA. Disponible en Internet: Educación alimentaria y nutricional. Obtenido de http://www.5aldia.org/v_5al/informacion/informacionver.asp. (citado 05 de mayo de 2014).

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVOS GENERAL

Implementar el Programa de Formación en Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Institución Educativa Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CANDELILLAS) y el Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) en el Municipio de San Andrés de Tumaco.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Efectuar el levantamiento de un diagnóstico preliminar para la construcción de contenidos temáticos de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el diseño metodológico.
- Fomentar acciones encaminadas a la Seguridad Alimentaria y Nutricional en las Instituciones Educativas identificadas.
- Sensibilizar a estudiantes de los grados quinto y noveno y a sus padres de familia en buenos hábitos alimenticios y nutricionales.

4. MARCO REFERENCIAL

4.1 CONTEXTUALIZACIÓN

4.1.1 Institución Educativa Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CANDELILLAS). Está ubicada en la vereda Olaya Herrera de Candelillas del municipio de Tumaco. En la Institución Educativa de Candelillas se adelantan proyectos pedagógicos productivos agropecuarios encaminados a la seguridad alimentaria como: huertas escolares, galpones, la huerta de ríe para los niños de primaria, proyectos de hortalizas y frutales entre otros, siendo uno de los motivos de su selección y por su gran trayectoria en formación que incentivan a los estudiantes a la productividad y emprendimiento.

Misión. Formar estudiantes con autonomía responsable en su desempeño diario, basados en la práctica de valores humanos y en el conocimiento técnico agropecuario que les permita convertirse en profesionales idóneos para generar empresa y desempeñarse en este campo en cualquier región del país.

Visión. Para el año 2015, nuestra institución educativa: Instituto Técnico Agropecuario de Candelilla, se convierta en un centro piloto de formación técnica y Tecnológica Universitaria en la costa pacífica, con reconocimiento académico a nivel local, regional y nacional; y que el egresado de esta institución sea agente generador de empleo creando su propia empresa agropecuaria.

Valores Institucionales. Los directivos docentes, docentes, administrativos, estudiantes y todo el personal que labora en la institución, se caracteriza por los siguientes valores:

- | | |
|---------------|---------------|
| * Honestidad | * Sinceridad |
| * Solidaridad | * Puntualidad |
| * Tolerancia | * Liderazgo |
| * Lealtad | * Respeto |
| * Trabajo | * Amor |
| * Fé | |

Queremos servir al País formando con excelencia integral hombres y mujeres para los demás y con los demás, que respondan con actitudes y hechos al momento que vivimos. Contamos con la identidad cultural del pacifico nariñense, la experiencia educativa y sus obras en la región, la preparación de nuestro cuerpo

docente, el marco legal colombiano y la calidad humana y profesional de todos los que conformamos la comunidad educativa¹²

4.1.2 El Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN). Está ubicado en la zona urbana en el barrio Pradomar vía al Morro del municipio de Tumaco.

✓ **Misión**

El ITIN es una institución educativa que forma integralmente a niños, niñas y jóvenes con una oferta educativa formal; académica, técnica y técnica profesional en las diferentes especialidades con criterios de pertinencia y calidad que le permitan ser competentes, acorde con los avances técnicos y tecnológico con una perspectiva de desarrollo sostenible, de respeto y defensa de la vida, el territorio y la biodiversidad.

✓ **Visión**

El ITIN en el año 2015 se fortalecerá como una institución reconocida en la costa pacífica nariñense por su liderazgo, en la formación de personas, integrales y emprendedoras que son ejemplo de la vida y vivencia , el respeto y la responsabilidad, la solidaridad la honradez y la tolerancia; confiable en su desempeño académico, laboral, cultural y social, deportivo y técnico, con capacidad para solucionar problemas y conflictos que le aportan a su proyecto de vida el desarrollo de su comunidad.

✓ **Valores institucionales**

- Respeto
- Responsabilidad
- Solidaridad
- Honradez
- Tolerancia

4.1.3. Global Humanitaria. Es una organización independiente, laica y plural que mediante el apadrinamiento y la cooperación internacional, trabaja para favorecer procesos participativos de desarrollo, prestando especial atención a la infancia, a la juventud y a la mujer para garantizar la igualdad de oportunidades de las poblaciones más vulnerables y excluidas en Colombia.

¹² IX.COM. mison del ITA CANDELILLAS. Disponible en Internet: <http://kannonnr.wix.com/itacandelilla2#!quienes-somos>. (citado 18 de 06 de 2014).

La política de trabajo está basada en el “mejoramiento continuo”, por medio del cual, buscamos optimizar los recursos y consolidarnos como una organización seria, transparente y sólida y en el “establecimiento de alianzas estratégicas” que nos permitan crecer y ampliar nuestra gestión, a fin de ofrecer mayor cobertura y apoyar de manera responsable las regiones en las cuales intervenimos.

La organización trabaja en el Departamento de Nariño específicamente en los Municipios de Tumaco, Francisco Pizarro y Mosquera, y desde el año 2007 en Altos de Cazuca en El Municipio de Soacha Cundinamarca, siendo el principal beneficiario de nuestros proyectos la población infancia.

Trabajamos con: respeto, humildad, coherencia y compromiso, transparencia, empatía, pragmatismo. Nuestras principales áreas de intervención son Educación, Salud, Seguridad Alimentaria, Gobierno y Sociedad Civil, Defensa de los Derechos Humanos y protección de la Infancia, Mujer y Desarrollo y Construcción de la Paz.¹³

4.2 FUNDAMENTO TEÓRICO

4.2.1 Plan de Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN). El PNSAN es el conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones propuestos por el Estado Colombiano, en un marco de corresponsabilidad con la sociedad civil, que tienen por objeto:

- Proteger a la población de las contingencias que conllevan a situaciones indeseables y socialmente inadmisibles como el hambre y la alimentación inadecuada.
- Asegurar a la población el acceso a los alimentos en forma oportuna, adecuada y de calidad.
- Lograr la integración, articulación y coordinación de las diferentes intervenciones intersectoriales e interinstitucionales.¹⁴

4.2.1. Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). El documento del Conpes Social 113 de 2008 define la seguridad alimentaria y nutricional como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.

¹³ Ibíd., p.5.

¹⁴ Ibíd., p.7.

4.2.2 El consumo de alimentos. Se refiere a aquellos que comen las personas y está relacionado con su selección, creencias, actitudes y prácticas. Sus determinantes son: la cultura (no solamente con relación a creencias y hábitos alimentarios, sino también los imaginarios que en torno al alimento y las relaciones de poder tienen las familias), los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia.¹⁵

Para mantener un estado nutricional adecuado se requiere que exista balance entre los macronutrientes y que la cantidad total de energía ingerida sea equivalente a la gastada. Cuando se presenta un desequilibrio se produce malnutrición, la que se refleja, según sea el caso, en exceso o déficit de peso. De ahí la importancia de poder establecer las prevalencias de déficit y exceso en la ingesta de energía por parte de la población colombiana, pues permite establecer, en análisis con otros indicadores, posibles riesgos, e indirectamente situaciones de inseguridad alimentaria.

4.2.3 Fomento de estilos de vida saludable. El Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece la promoción de Estilos de Vida Saludable en entornos sociales, tomando en consideración que los entornos son los lugares o contextos (escuelas, universidades, organizaciones) en los que las personas desarrollan las actividades diarias y en el cual interactúan factores ambientales, organizativos y personales que pueden incidir favorable o desfavorablemente en la salud.

4.2.4 Operadores del PAE. Los operadores contratados para la operación del programa pueden ser organizaciones e instituciones sociales, comunitarias o privadas, idóneas en el manejo y prestación de servicios de alimentación, que apliquen buenas prácticas de manufactura y normas sanitarias vigentes, para brindar un servicio con la calidad nutricional e inocuidad exigida, y teniendo en cuenta las disposiciones vigentes para la operación del servicio de alimentación escolar, expedidas por el Ministerio de la Salud y Protección Social. En el desarrollo de sus actividades, deberán hacer visible la práctica de cuidado del ecosistema (reciclaje, manejo del agua, tratamiento de los alimentos y de la alimentación, entre otros).

Igualmente, los operadores tienen la responsabilidad de manejar los recursos que se incorporen en los contratos que suscriban para cumplir a cabalidad con los objetos que se determinen, para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, vincular por medio de un contrato laboral o de prestación de servicios el personal que intervenga en el proceso de prestación del servicio, y

¹⁵ Ibid., p.6.

cumplir con los estándares establecidos por el MEN para garantizar la calidad del servicio que se ofrece a los escolares. Así mismo, les corresponde coordinar con el sector educativo y el ente territorial.

Para garantizar los espacios adecuados para la prestación del servicio, así como con las autoridades locales de educación, agricultura y salud, la realización de acciones de promoción y fomento para mejorar la disponibilidad alimentaria, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos por parte de los escolares, en el marco de la Ley 115 de 1994, y el Decreto No. 3075 de 1997.¹⁶

¹⁶ *Ibíd.*, p.9.

5. DIAGNÓSTICO INICIAL

5.1 POBLACIÓN OBJETIVO

Para la selección de la población de estudio se tuvo en cuenta los grados quinto y noveno de la Institución Educativa Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CADELILLAS) ubicada en la zona rural y en el Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) de la zona urbana del Municipio de Tumaco, las cuales recibieron la formación de Seguridad Alimentaria y Nutricional, focalizando en su planes de estudios tanto agropecuario como industrial.

Estos grados fueron seleccionados porque pertenecen a la culminación de la educación básica primaria y secundaria, además su plan de estudio como lo describe el Ministerio de Educación en el Decreto número 1002 de 1984 unos de los objetivos que le permitan al alumno lograr adquirir conocimiento, habilidades y destrezas, a través de las distintas experiencia educativas, que contribuyan a su formación personal, cívico-social, cultural científica, tecnológica, ética y religiosa y le faciliten organizar un sistema de actitudes y valores, en orden a un afectivo compromiso con el desarrollo nacional.¹⁷

Teniendo en cuenta estos logros el número de la población de estudio es de 120 estudiantes de 480 aproximadamente correspondiente a los grados quinto y noveno de las dos Instituciones educativas, la selección fue de tipo cualitativa porque se realizó un comparativos del más alto nivel académico de los diferentes cursos lo que garantizó una buena selección de estímulos por su esfuerzos y dedicación, en los cursos seleccionados.

5.2 HERRAMIENTAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Las herramientas de recolección de datos en este diagnóstico preliminar son la entrevista estructurada y el instrumento serán las guías de entrevista las cuales participaron los padres de familias con el objeto de conocer los hábitos de consumo y además las iniciativas de producción en las huertas en los hogares de los estudiante de la población objetivo, además se realizó una encuesta inicial a los estudiantes de los grados quinto y noveno de los dos instituciones educativas que logro alcanzar los siguientes objetivos:

- Medir los hábitos de consumo de frutas, verduras, carbohidratos y proteínas en los estudiantes tanto en el hogar como en el comedor escolar para logra profundizar en las mayores necesidades nutricionales.

¹⁷ MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL. Decreto número 1002 de 1984. Disponible en Internet: http://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-103663_archivo_pdf.pdf. (Citado 05 de mayo de 2014)

- Conocer los hábitos de higiene, deportes y consumo de agua como elementos importante para una vida saludable de los niñas y niños.
- Generar acciones que permitan a través de la evaluación reflexión que incentiven a los estudiantes al empoderamiento de la siembra y recolección de los productos las huertas escolares.

5.2.1 Metodología en la evaluación inicial. La metodología que se utilizó en la recolección de la información preliminar es de forma Activa - Participativa, donde los estudiantes resolvieron la evaluación a través de situaciones reales de los hábitos de consumo de los alimentos, el tiempo requerido para la realización fue de 30 minutos. Antes de iniciar la evaluación se dio una introducción y la finalidad que se requiere al fomentar hábitos de consumo para garantizar la seguridad alimentaria y darle un enfoque participativo a través de modelos alimenticios en el hogar y el comedor escolar.

A continuación se describe los pasos para la realización del diagnóstico:

- **Población.** La población está constituido por 480 alumnos de los quinto y noveno las Instituciones Educativas Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CANDELILLAS) y el Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) del Municipio de San Andrés de Tumaco
- **Muestra.** La muestra está constituida por 120 alumnos.
- **Tamaño de la muestra.** El tamaño de la muestra está constituida por el 25% de la población total de los alumnos de los grados quintos y novenos.
- **Técnica de selección de la muestra.** La técnica que se utilizó para la selección de la muestra es por muestreo no probabilístico (Muestreo intencional o de conveniencia). porque de esta forma garantiza el buen desempeño del proyecto por la facilidad y el rendimiento académico que poseen los cursos seleccionado.

5.2.2 Modelo metodológico (ACTIVA- PARTICIPATIVA). La metodología activa - participativa se basa en el protagonismo del estudiante y del grupo; del primero como ser individual que puede aportar mucho a su propio proceso de enseñanza/aprendizaje, y del segundo como espacio privilegiado de aprendizaje. De igual forma, la metodología participativa se fundamenta en los procesos de intercambio (de conocimientos, experiencias, vivencias, sentimientos, etc.), de resolución colaborativa de problemas y de construcción colectiva de conocimientos que se propician entre los sujetos que componen el grupo. Es por esto que los objetivos de estas metodologías sean, principalmente, hacer que el estudiante:

Se convierta en responsable de su propio aprendizaje, que desarrolle habilidades de búsqueda, selección, análisis y evaluación de la información, asumiendo un papel más activo en la construcción del conocimiento.

- Participe en actividades que le permitan intercambiar experiencias y opiniones con sus compañeros en procesos de reflexión sobre lo que hace, cómo lo hace y qué resultados logra, proponiendo acciones concretas para su mejora.

5.3 RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO INICIAL

Para la obtención del diagnóstico se aplicó lo planificado anteriormente descrito, iniciando con las encuestas realizadas a los 120 niños, niñas y jóvenes de las Instituciones Educativas Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS) y el Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) del municipio de Tumaco

Para su aplicación se inició con una dinámica divertida de “las frutas” luego se realizó una inducción para dar a conocer el propósito del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional, posteriormente se les entregó los cuestionarios se realizó una mesa redonda, con el objetivo de ser más dinámico y que logran preguntar en cualquier momento en su realización en cada uno de los tema central del cuestionario se dio un descanso de 5 minutos con el fin de evitar el cansancio.

A continuación se describe los resultados obtenidos:

Tabla 1. Descripción de la población de estudio

ZONA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GRADOS	No. ESTUDIANTES	EDAD (años)
Rural	Técnico Agropecuario de ITA CANDELILLAS	5.2	28	10 a 13
		9.3	28	15 a 18
Urbana	Técnico Industrial Nacional (ITIN)	5.1	33	9 a 11
		9.1	31	13 a 15
Total población			120	

Fuente esta investigación.

a. Frecuencia de consumo de frutas enteras

Gráfica 1. Frecuencia del consumo de fruta



Fuente esta investigación.

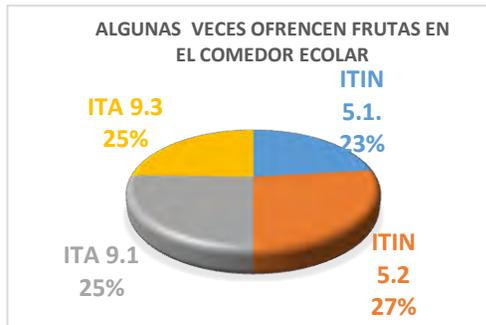
Imagen 1. Estudiantes de ITA CANDELILLAS 9.3 resolviendo el cuestionario inicial



Fuente esta investigación.

b. Oferta de frutas en los comedores escolares

Gráfica 2. Oferta de frutas en los comedores escolares



Fuente esta investigación.

Imagen 2. Estudiantes del Instituto Técnico Industrial Nacional 9.1



Fuente esta investigación.

c. Frecuencia de consumo de ensaladas (verduras y hortaliza) en el hogar

Gráfica 3. Frecuencia de consumo de CANDELILLAS realizando el cuestionario



Fuente esta investigación.

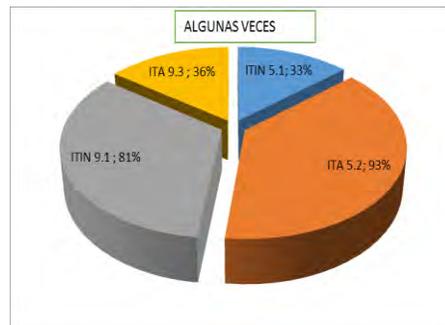
Imagen 3. Estudiantes de 5.2. I.E. ITA ensalada en el hogar.



Fuente esta investigación.

b. Frecuencia de ensalada en los comedores escolares

Gráfica 4 . Oferta de ensaladas en el comedor escolar



Fuente esta investigación.

Imagen 4. Estudiantes de I.E. ITIN 5.1



Fuente esta investigación.

5.3 ANÁLISIS DE RESULTADOS

El consumo de frutas enteras en el área rural es mayor que el área urbana, por el acceso directo de frutas en las fincas o huertas en los hogares, el promedio de consumo es de 1 a 2 frutas diarias como la naranja, la papaya, la guanábana entre otras. (Gráfica 1)

La oferta de frutas enteras en los comedores escolares es mínima, se presenta situaciones similares en ambas zonas, a los estudiantes algunas veces en semana se les brinda frutas en el desayuno o refrigerio en las tardes. (Gráfica 2)

En la zona urbana por los grandes abastecimientos de supermercados y plazas que ofrecen a la comunidad verduras de todo tipo genera que los hogares de la población del área urbana consume verduras con mayor frecuencia. (Gráfica 3)

La oferta de ensalada (verduras y horatazizas) son minimas en los comedores escolares de ambas zonas, por lo general la población objetivo no cuenta con este alimento en sus minutos diarios, se debe solicitar una incorporación en los menu que ofrecen los comedores escolares urbanos y rurales (Gráfica 4)

La frecuencia de consumo de agua es mayor en los niños, niñas que los jóvenes, a pesar que el agua es escasa y por lo general no es potable, una mínima parte de la población bebe agua con frecuencia por los tratamiento térmicos de hervir el agua antes de consumir.(Gráfica 5)

Es mayor la frecuencia de lavado de manos en la zona rural que en la urbana; por los alrededores de la población contando con rios cercanos a su entorno familiar y los buenos hábitos, además la frecuencia del lavado de manos que se realiza antes de cada comidas y después de realizar actividades físicas como jugar, ayudar en las labores de la casa. (Gráfica 6)

Los niños y niñas practican diariamente actividades deportivas que los jóvenes. por su edad (Gráfica 7)

Con frecuencia los comedores escolares ofrecen alimentos ricos en proteínas diariamente; carnes, huevos, pollo, y frijol, por lo general no ofrecen es pescado por su costo y por tratamiento especial de su manipulación. (ANEXO 2)

Alimentos ricos en proteínas: El consumo de pollo, pescado, carnes, es mayor en el área urbana que la rural, porque cuentan mayor acceso a estos alimentos y por ser productos perecederos que necesitan la conservación en frío. Además se consume con mayor frecuencia leguminosa en el área rural presenta mayor consumo por factores socioeconómicos que influyen en la alimentación.

Alimentos ricos en carbohidratos. El consumo de estos alimentos en los hogares y en los comedores escolares con mayor frecuencia en ambas zonas por esta razón se debe controlar el accesos para no sufrir enfermedades relacionada como la obesidad, diabetes, entre otras, Tumaco se ha caracterizado por el aumento en la producción de plátano, en el área rural en las comidas siempre son acompañadas por este alimento. (ANEXO 2)

- **Resultado de la entrevista a los padres de familias**

La entrevista fue semiestructurada y los resultados son los siguientes:

- Los padres no tienen conocimiento sobre la alimentación balanceada.

- Las costumbres socioculturales han permitido una alimentación no saludable, ciertos alimentos se consume con mayor frecuencia en especial los carbohidratos.
- No tienen conocimientos sobre la importancia de un desayuno saludable por eso les brinda a sus hijos un desayuno que les falta nutrientes esenciales.

6. DESARROLLO DEL PROCESO DE FORMACION

6.1 PROMOCIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN.

Imágen 5. Socialización del Programa en Formación en la I.E. Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS)



Fuente: Esta Investigación

En el primer acercamiento para socializar la propuesta del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional con docentes, rector, y coordinadores en la Instituciones Educativas Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS) del área rural; inicio con una convocatoria en donde cada uno de los asistente se comprometieron a realizar el acompañamiento oportuno se escogieron los dos grado para iniciar la formación quinto dos (5.2) y noveno tres (9.3). Además se logró revisar los horarios tentativos con el fin de acomodarse al horario del docente.

Uno de los aspectos a tener en cuenta fue la articulación de la organización Global Humanitaria a respaldar la propuesta por su Programa de Alimentación de Escolar (PAE), lo que causó gran interés por parte de los administrativos de la institución, que demostraron su conocimientos y familiaridad con el tema por las huertas escolares que se implementan desde tercero (3) de primaria hasta once (11) de bachillerato, logrando la aceptación para el desarrollo programa de Seguridad Alimentaria en la institución.

Imagen 6. Socialización del programa con los coordinadores, directora, docentes de la I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional.



Fuente: Esta investigación

De igual forma se realizó la socialización del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional con los coordinadores, docentes y la rectora de la Institución Educativa Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) en sus instalaciones, la reunión fue acordada con 15 días de anticipación, en la reunión se logró describir cada uno de los alcances y los contenidos del proyecto a desarrollar con los estudiantes del grado quinto uno y noveno uno, les pareció una propuesta emprendedora porque en la institución tienen la formación en talleres como dibujo, mecánica automotriz, ebanistería, sistemas pero no tiene bajo su currículo académico la parte agrícola; por tal razón aceptaron con gran entusiasmo su desarrollo.

Además se acordó que los docentes de área artística cedieran sus espacios para iniciar en el aula la ejecución del proyecto con el acompañamiento del docente de turno lo que garantizó una buena disciplina y disponibilidad por parte de los estudiantes.

6.2 TALLERES DE FORMACION

Imagen 7. Niños y niñas de la I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional en proceso de formación



Fuente: Esta investigación

En la formación a los estudiantes del grado quinto uno (5.1) y el grado quinto dos (5.2) de las Instituciones seleccionadas, se ejecutaron cinco módulos, y con los jóvenes de grados 9.1 y 9.3 se ejecutaron tres, con el objetivo de formar a 120 niños, niñas y jóvenes de las dos Instituciones. Se terminó el proceso de formación con los resultados esperados del 100% de población capacitada por su asistencia a todas las jornadas.

Cabe mencionar que fue una labor muy programada y planificada ya que la población, por la edad es muy curiosa y hace muchas preguntas, por ello se debía preparar antes de la capacitación y llevar varios modelos de metodología. Las capacitaciones se realizaron en las aulas de clases de la población objetivo y luego con el acompañamiento de los docentes de turno.

6.2.1. Desarrollo de Metodología. Con respecto a la metodología se describe en el (ANEXO 2) donde se empleó una pedagogía activa participativa, donde la población objetivo es el protagonista de su propio aprendizaje; por que el proceso fue dirigida a niños, niñas y jóvenes de diferentes zonas urbanas y rurales con costumbres propias (estilos de vida, hábitos alimenticio diferente lo que enriquecieron el proceso de formación, por sus conocimientos tanto agropecuario e industrial, el único inconveniente fue que las horas eran puntuales definidas, se evitó actividades extras, la metodología fue muy oportuna, cada una de las actividades y los tiempos requeridos fue sorprendente, pero si faltó un poquito de tiempo más para poder explicar temas relacionados diferentes a los módulos.

El proceso de formación que se impulsó con el proyecto, fue un espacio de aprendizaje que inicia con una inducción y posteriormente se pasaba a la práctica en su totalidad, en que las vivencias que comentaban los participantes fueron analizadas, con el propósito de encontrar distintas opciones de mejoramiento, lo que implica un auto aprendizaje e interaprendizaje, y en consecuencia el aumento constante y reflexivo sobre sus realidades.

- **Talleres de formación a los niños y niñas de I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) y I.E Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CANDELILLAS)**

Imagen 8. Niños y niñas del grado 5.2 de la I.E. Técnico agropecuario (ITA CANDELILLAS) en proceso de formación



Fuente: Esta investigación

Se contó con la presencia de todos los 64 estudiantes de la Institución Educativa Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) inicialmente se realizó con una presentación y la dinámica “rompe hielo” que facilita el relajamiento y la participación activa de los asistentes en un ambiente de confianza, posteriormente se les dio a conocer la propuesta y el contenido de todos los módulos y las actividades a desarrollar, los dibujos que entregaron al finalizar cada módulo, estar atento en toda las actividades y preguntar de manera constante en cada uno de los temas a desarrollar.

Uno de los aspectos interesantes de los participantes fue el protagonismo al darle la importancia a los contenidos temáticos los niños y las niñas siempre demostraron interés, además les encanta el dibujo, pintar colorear así que fue una de las motivaciones más importantes y sobre todo hablar de alimentos, para ellos

fue de gran interés y su participación fue excelente. Por lo general aunque algunas actividades eran individuales pero siempre estaban en un ambiente de equipo.

Una de las preguntas iniciales que incentivó a los estudiantes fue ¿Qué desayunas con frecuencia y porque lo haces? Las respuestas se describieron por escrito individuales y al final de la jornada se realizó una plenaria en la que ellos conocieron su importación y una de las respuestas más reales fue la de una niña de 10 años que dijo “para no morir” y esa respuesta cambió mi visión de los talleres a escuchar los verdaderos motivos y que plasmaran a través del dibujo, de los gestos sus realidades frente a la Seguridad Alimentaria, de no tener acceso suficiente de alimentos y no conocer que alimentos deben de ser consumidos con más frecuencia de esta manera fueron abordadas todos los módulos como, el tren de alimentos, enfermedades que están relacionadas con la alimentación, importancia de la higiene en la preparación de los alimentos y la Seguridad Alimentaria así fueron abordadas todas las actividades, uno de los aspectos a resaltar es que los niños de población rural tienen más accesos a las huertas y conocen la importancia de sembrar y asegurar los alimentos en las familias de pan coger en cambio los niños de la zona rural tienen una amplia oferta en el mercado de todos los alimentos pero desconocen la importancia de la labor productiva, de donde provienen los alimentos.

Los talleres se realizaron en jornadas de dos (2) horas por cuatro días no consecutivos en los salones de clase de las instituciones por esta razón al inicio de cada jornada se realizaba un recuento de lo visto en clases anteriores. Con respecto a los perfiles del proyecto al finalizar todas las jornadas académicas cada uno de los participantes realizaron compromisos nutricionales a seguir fueron:

- “Come frutas porque contiene vitaminas.”
- “Con las frutas poco estamos enfermos.”
- “Siempre desayunare frutas.”
- “Con mi almuerzo favorito me alimentare siempre.”
- “Mi desayuno favorito es el que me acompaña todos los días.”
- “Las verduras fuente de minerales.”
- “El pan nos da energía porque contiene carbohidratos”
- “Con pan, frutas,, leche desayunare”
- “La leche nos forma los huesos”

- **Taller de Formación a los Jóvenes de I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) y I.E Técnico Agropecuario de Candelillas (ITA CANDELILLAS**

Imagen 9. Proceso de Formación a los Jóvenes de la I.E. Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS) 9.3.formulando propuesta productiva



Fuente: Esta investigación

Se realizaron 4 talleres con una intensidad horarias de ocho horas en 3 jornada no consecutivas (ANEXO 2) a 31 jóvenes de la zona rural y 28 en el área urbana en sus salones de clases; el propósito de los talleres de seguridad alimentaria enfocado al emprendimiento se alcanzó un 98% de los jóvenes capacitado vale aclarar que los estudiantes del área urbana poco conocimiento tenían sobre proyecto producto porque su currículo académico tiene un enfoque industrial. Los jóvenes del área a rural habían implementado huertas escolar y la mayoría en su casas cuenta con finca, lo único que no tenían en cuenta es su sostenibilidad como una iniciativa a su seguridad alimentaria, y la importancia de tener buenos hábitos de consumo de alimentos.

Imagen 10. Jóvenes de I.E. Instituto Técnico Industrial Nacional, en el proceso de formación proyecto de una propuesta productiva.



Fuente: Esta investigación.

La metodología al igual que el grupo anterior fue activa participativa partiendo del plan de vida, perfil del emprendedor, seguridad alimentaria, unos de los alcances de este proyecto es incentivar y promover a los jóvenes a realizar proyectos productivos que aseguren su alimentación y conocer su importancia, además lograr trabajar en equipo, fundamentarse en la característica de un buen líder, el proceso como se describe en la ficha metodológica (anexo 2) inicio con una dinámica de presentación, unos 20 minutos de teorías y todas las jornadas fueron prácticas, ellos tuvieron la libertad de preguntar y participar en todo momento sin perder el objetivo del proyecto, los jóvenes lograron los resultados esperados del proyecto, en asistencia, entrega de ejercicios, evaluaciones y sobre todo en la descripción de propuestas productivas. Al finalizar las jornadas siempre se les presentó video como apoyo a la enseñanza.

- **Taller de compromisos con los padres de familia de la población infantil objetivo.**

El taller se realizó en la área urbana en la casa comunal del barrio Unión Carreteras, asistieron solo 15 padres de familia y con ellos se socializó todas las temáticas que sus hijos habían desarrollado en el proceso de formación, además una de las ideas “fuerza” era el gran apoyo y la responsabilidad por parte de sus padres en comprometerse a alimentación variada y balanceada e inculcar buenos hábitos alimenticios desde el hogar, un tema central fue “el desayuno saludable” se logró terminar todo el contenido y además la participación fue activa en todo el desarrollo de la jornada, la forma de evaluación a finalizar fue realizar un compromiso familiar nutricional, que comprendía el ingreso de otros tipos de alimentos que no consumían con frecuencia y a dejar ciertas costumbres de alimentación iniciando con la primera semana y evaluar el grado de cumplimiento en las 3 principales comidas del día.

Comentario: Por el orden público no me permitieron tomar fotografías.

6.3 FORMAS DE EVALUACIÓN

Para que los niños, las niñas y los jóvenes de las dos instituciones educativas pudieran realizar un adecuado aprendizaje, desarrollaron una evaluación que comprendieron todos los temas al finalizar cada módulo de una forma abierta todos los asistentes podrían participar. Se realizó de esta forma porque las evaluaciones cerradas en algunas ocasiones proporcionan miedo, inseguridad y pensar en una calificación causa ansiedad, por esta razón en este proceso de formación ganamos todos, y cada uno de los asistentes se mereció las mejores calificación, el interés y responder abiertamente sobre un tema de las cartillas fue un logro y una satisfacción.

Además en el proceso de formación se logró tener en cuenta que la evaluación es el proceso que permite comprobar los logros reconocer las limitaciones en el proceso de aprendizaje, determinar los niveles de aprendizaje logrado por los participantes así mismo la capacidad del facilitador así la retroalimentación para mejorar el proceso la evaluación se realizó con las técnicas de lluvias de ideas y a través de una hoja evaluativa donde las evaluaciones considera:

- La capacidad del facilitador de transmitir los conocimientos
- La capacidad de sacar lecciones aprendidas de cada módulo.
- La capacidad prepositiva en los talleres de parte de todos los participantes
- Las condiciones físicas para asegurar la calidad de los talleres y garantizar el buen aprendizaje en los mismos.

La evaluación se complementó con el auto evaluación que cada participante hace de su propio proceso de formación.

La participación a la evaluación abierta fue de un 90% de los niños, niñas y jóvenes de la población objetivo, los restantes describieron sus conocimientos en los compromisos nutricionales que anteriormente se describieron (ANEXO 7)

Un 100% de los niños, niñas y jóvenes respondieron que el facilitador tuvo dominio del tema, que él forma de enseñar les pareció interesantes y los materiales a utilizar fueron los adecuados. (ANEXO 6)

7. RESULTADOS

7.1. DISEÑO Y ELABORACIÓN DE CARTILLAS

Se logró elaborar dos documentos: un “ALBUM NUTRICIONAL” y una cartilla de “EMPREDIMIENTO” de forma eficiente, logrado obtener la secuencia de las temáticas con imágenes alusivas a todos los módulos y actividades desarrolladas, con un lenguaje sencillo y fácil de aplicar en entornos familiares, generando conciencia en los niños y niñas sobre el fomento de la producción, el consumo de alimentos con alto contenido nutricional de forma balanceada que incentiven el desarrollo de la huerta escolar.

7.1.1 Álbum nutricional. En su elaboración se logró tener cuenta la creatividad y el ingenio como una guía sencilla, llena de colores e imágenes que logren llamar la atención y admiración de los niños y las niñas de forma divertida y enriquecedora. La cartilla consta de cinco módulos y cinco actividades a desarrollar los cuales se mencionan a continuación:

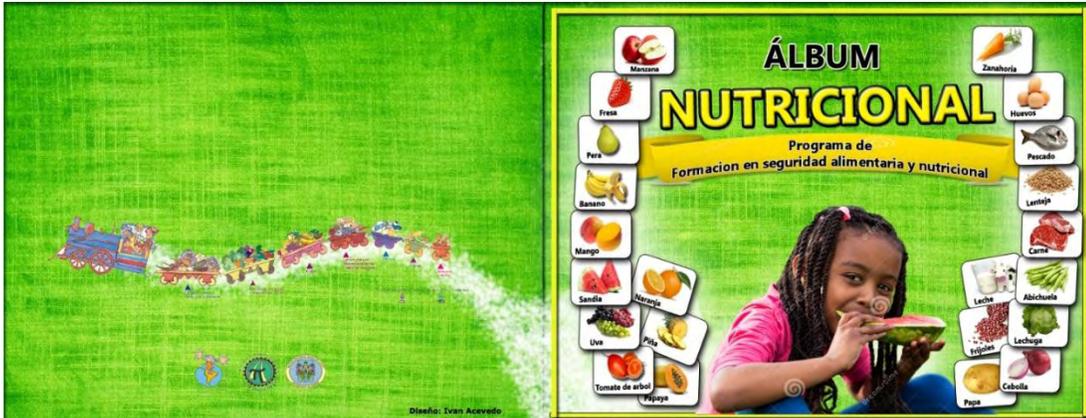
- Importancia de los alimentos
- El tren de alimentos
- Enfermedades relacionada con la alimentación
- Importancia de la higiene en la alimentación
- Seguridad alimentaria y nutricional

Esta cartilla esta soportada bajo uno de los ejes de la Seguridad Alimentaria que es el *consumo*, el cual se refiere a los alimentos que consumen las personas y esta relacionando con la selección de los mismo, las creencias, las actitudes y las prácticas. Sus determinantes son: la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios la educación alimentaria y nutricional, la información y nutricional, el nivel educativo, la publicidad el tamaño y la composición familiar¹⁸

¹⁸ GOBERNACIÓN DE NARIÑO. plan decenal de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional de Nariño (2010-2020).pág. 10.

Portada de la cartilla “ÁLBUM NUTRICIONAL”

Imagen 11. Portada de cartilla “ÁLBUM NUTRICIONAL”



Fuente: Esta investigación

7.1.2 Cartilla de emprendimiento. Se elaboró un documento tipo cartilla con el propósito de fortalecer las capacidades emprendedoras de los jóvenes, que permita promover el desarrollo del pensamiento creativo; enfocado hacia la búsqueda de ideas u opciones para la construcción de un plan de negocios como futura herramienta de creación empresarial.

El diseño de la cartilla de emprendimiento es de forma didáctica, dirigidas a los estudiantes de bachillerato contando con sus conocimientos en procesos agropecuarios, en su formación escolar enlazando todo el potencial para las iniciativas y la búsqueda de posibles de ideas de proyecto productivo, procesos de comercialización, transformación que sean sostenibles en el tiempo como un aporte a la comunidad. El contenido de la cartilla es el siguiente y existe actividades a desarrollar por cada módulo: Seguridad alimentaria y Nutricional, Perfil del Emprendedor y Plan de Vida e Ideas de Proyectos Productivos.

Portada de la cartilla de “EMPREDIMIENTO”

Imagen 12. Portada de cartilla de “EMPREDIMIENTO”



Fuente: Esta investigación

Se logró aplicar las guías pedagógicas como el ÁLBUM NUTRICIONAL y la CARTILLA DE EMPREDIMIENTO de acuerdo a las temáticas que se desarrollaron en cada uno de los productos, teniendo en cuenta el contenido los módulos metodológicos aplicables en la planificación del mismo. En este objetivo se conoció la situación actual tanto de los niños y niñas de primaria como de los jóvenes del bachillerato lo que contribuye en los resultados de este proyecto utilizando una pedagogía activa participativa.

7.2. RESULTADOS GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN

Se capacitaron a 120 niños, niñas y jóvenes que pusieron todo el interés y esfuerzo por la realización de las actividades, no existió deserciones porque al final todos los logros de los participantes recibían una calificación que se les dará en un área de su formación escolar.

Desde el inicio se planteó que los niños y las niñas elaboraran un álbum de dibujos nutricionales y cada sección elaboró dos hojas. Por lo tanto se alcanzó el objetivo cada niño y niña tiene armado su propio álbum nutricional donde contiene el tren de alimento, mi desayuno favorito, mi almuerzo favorito, una enfermedad relacionada con la alimentación, mis alimentos favoritos y por ultimo mi compromiso nutricional esta era la meta y la forma de evaluarlos al final y que cada dibujo encontraran su significado y que nutrientes aportaba cada alimento que dibujaban.

Lograron entregar los álbumes nutricionales elaborados por los niños y las niñas un 98% los que no entregaron completos fue por el tiempo no existieron la posibilidad de ampliar los horarios para que lograran terminarlo. Los jóvenes cumplieron con el objetivo de proponer ideas de proyectos productivos los cuales de describen a continuación:

- “Fábrica de producción y transformación del plátano en la Institución Educativa Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN), cuenta con las tierras para su siembra, las disponibilidad de trabajar, les falta capacitación, y las maquinarias necesarias para su transformación”
- “Crear una empresa de marisco, Transformación y comercialización de atún y por lo que se cuenta con facilidad con la materia primas, cuenta con la maquinarias de pesca, pero faltan instalaciones y maquinaria, tienen conocimientos sobre la calidad del marisco, pero tienen el equipo dificultad para asociarse”.
- “Siembra y comercialización de hortalizas en la Institución Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS); para el desarrollo de la propuesta se necesita el apoyo del PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) y de los administrativos de la institución con el objetivo de comercializar los productos de la cosecha en el comedor escolar y en la comunidad.
- “Cría y comercialización de pollo en la Institución Educativa Técnico Agropecuario (ITA CANDEILILLAS) el propósito de la propuesta es abastecer al comedor escolar y a la comunidad en general inicialmente se pretende crear un galpón que criara inicialmente 20 pollos.

En términos generales se puede ver en los anexos que las actividades se realizaron con toda la población de estudio, los módulos se realizaron satisfactoriamente, el material de apoyo fue distribuido con todos los participantes, en ese aspecto logístico y ejecución de las actividades, la planificación de cada taller se cumplieron las metas al 100%.

- Elaboración de un documento cartilla ALBUM NUTRICIONAL
- Elaboración de un documento cartilla de EMPRENDIMIENTO
- Elaboración de ficha metodológicas completas
- módulos ejecutados de la cartilla ALBUM NUTRICIONAL
- módulos ejecutados de la cartilla de EMPRENDIMIENTO
- 1 Diagnóstico completo a la población objetivo
- 1 Registro completo fotográfico de todas las actividades realizadas
- 1 Sistematización general de la experiencia elaborada
- 120 niños, niñas y jóvenes formados en procesos de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

- El principal logro del proyecto fue el interés brindado por los niños, niñas y jóvenes que transmitía ambientes de cariño, fraternidad que logró sensibilizar a los participantes y la aceptación por parte de los directivos de los colegios y el apoyo recibido por la organización global humanitaria de proporcionar todos los materiales utilizados en este proyecto.

7.2.1 Principales limitación:

- Involucrar el proceso de formación dentro de los horarios académico limitó un poco los espacios y tiempos.
- El salón no era el más cómodo faltaron colchonetas que protegieran el contacto con el piso, pero esta limitación no impidió la realización de los talleres a los niños y niñas.

7.2.2 Lecciones aprendidas:

- Falta de conocimiento por partes de los padres de familia en hábitos alimenticios, y por ellos sufren las consecuencias los hijos.
- Algunos niños y niñas decían que ingerían alimento solo para no morir y no tenían conocimientos de los nutrientes esenciales para el correcto desarrollo y buen funcionamiento de nuestro cuerpo.
- En nuestra cultura los adultos creen tener razón por su edad y experiencia, hacer que cambien un tipo de comportamiento es una labor compleja cuando se quiere resultados inmediatos por tal razón la metodología debe ser por medio de ejemplo y con ejemplo lograr captar la atención de los padres de familias.

8. CONCLUSIONES

Se alcanzó todos los objetivos en el desarrollo de este proyecto, logrando obtener el 98% de los indicadores, demostrando que el Programa de Formación en Seguridad Alimentaria y Nutricional dirigido a los estudiantes de grado quinto y noveno de dos Instituciones Educativas, amerita su réplica en las demás Instituciones Educativas del Municipio de Tumaco, por su impacto y amplitud de abarca a los estudiantes, padres de familia y docentes.

De acuerdo con los resultados generales del diagnóstico, en hábitos de consumo de alimentos, se observó que la población de estudio en un 30% consume frutas y verduras diariamente, pero este porcentaje aumentó a un 70% a medida que los niños, niñas y jóvenes avanzaron en el proceso de formación el cual les permitió conocer la importancia que proporcionan los alimentos en su desarrollo y defensas evitando diferentes tipos de enfermedades relacionadas con la nutrición.

Unos de los logros esenciales en este proceso de formación fue la disposición y entrega por parte de la población objetivo en la realización de todas las actividades, que permitió el desarrollo de todas las actividades, con una buena planificación y sobre todo, la construcción de dos documentos: ALBUM NUTRICIONAL y la cartilla de “EMPREDIMIENTO” que se elaboró con un lenguaje sencillo, llenos de imágenes, de colores que despierta el interés a los niños, niñas y jóvenes.

Además en los jóvenes de las dos Instituciones Educativas no se encontró ninguna propuesta solo se mencionaron 4 propuesta productivas implementado la seguridad alimentaria como siembra y transformación de plátano, huertas escolares de hortalizas, cría y comercialización de pollo y una propuesta de productos de mar. Haber alcanzado este logro permitir que ellos se preocupen por su sostenibilidad alimentaria implementando las huertas escolares.

Se contó con el apoyo la organización Global Humanitaria que logró proporcionar de forma inmediata los materiales utilizado en todas las actividades que contribuyeron a buena ejecución del programa de formación en seguridad alimentaria y nutricional.

9. RECOMENDACIONES

Incluir la planificación de los talleres con horarios diferentes a los que manejan las Instituciones Educativas para evitar los cruces de espacios e interrupciones en el momento de su realización.

Que el tiempo de formulación de la propuesta y ejecución no sea tan limitado en el Diplomado Extensionismo con enfoque en desarrollo rural integral.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FRUTAS Y HORTALIZA FRESCA 5 ALDIA. Disponible en Internet: Educación alimentaria y nutricional. Obtenido de http://www.5aldia.org/v_5al/informacion/informacionver.asp. (citado 05 de mayo de 2014).

GLOBAL HUMANITARIA. Programa integral de vigilancia y nutricional. Disponible en Internet: http://www.globalhumanitariacolombia.org/programa_vigilancia_alimntaria (citado 20 de Abril de 2014)

GOBERNACIÓN DE NARIÑO. plan decenal de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional de Nariño (2010-2020).pág. 10.

ICBF. Encuesta nacional de la situacion nutricional en colombia(ENSIN). Disponible en Internet: <http://www.icbf.gov.co/portal/page/portal/Descargas1/Resumenfi.pdf> (citado 6 de Mayo de 2014).

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL. Decreto número 1002 de 1984. Disponible en Internet: http://www.mineducacion.gov.co/1621/articucles-103663_articulo_pdf (citado 05 de mayo de 2014).

OSAN COLOMBIA. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria. Disponible en Internet: <http://www.osancolombia.gov.co/doc/pnsan> (citado 18 de abril de 2014)

OSANCOLOMBIA Documento técnico de situación en Seguridad Alimentaria y Nutricional Nacional. Obtenido de <http://www.osancolombia.gov.co>. (citado 02 de mayo de 2014)

ANEXOS

ANEXO 1. TABLAS DE DIAGNÓSTICO INICIAL

Tabla 1. Frecuencia de consumo de frutas en el hogar

	Básica primaria (Niños y niñas)		Segundaria (jóvenes)	
Instituciones Educativas	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDEILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDEILLAS 9.3 (zona rural)
genero	masculino 76% femenino 24%	masculino 64% femenino 36%	masculino 68% femenino 32%	masculino 68% femenino 32%
	De 120 estudiantes de la población objetivo el 68% es de genero masculinos y el 32% femenino.			
Frecuencia de consumo de fruta enteras en el hogar				
De 1 a 2 veces diarias	38 %	11%	13%	38%
De 3 a 4 veces diarias	6 %	7%	0	9%
1 ves a la semana	15%	54%	77%	38%
De 2 a 3 veces a la semana	35%	14%	10%	10%
De 4 a 5 veces a la semana	6%	0	0	5%
Nunca	0	14%	0	0

Tabla 2. Frecuencia de oferta de frutas en el comedor escolar

	Básica primaria (Niños y niñas)		Segundaria(jóvenes)	
Instituciones Educativas	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Frecuencia de oferta de frutas en el comedor escolar				
Si, siempre	0	0	0	0
Si, la mayoría de los días	21%	0	0	0
Algunas veces	76	89%	84%	81%
Nunca	3%	11%	16%	19%

Tabla 3. Frecuencia de consumo de ensaladas (verduras y hortalizas) en el hogar

	Básica primaria (Niños y niñas)		Segundaria(jóvenes)	
Instituciones Educativas	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Frecuencia de consumo de ensalada (verduras y hortalizas) en el hogar				
De 1 a 2 veces diarias	30%	14%	22%	14%
De 3 a 4 veces diarias	6%	0%	0%	0%
1 ves a la se mana	6%	64%	39%	57%
De 2 a 3 veces a la semana	40%	0%	23%	19%
De 4 a 5 veces a la semana	12%	4%	0%	0%
Nunca	6%	18%	16%	10%

Fuente: Esta investigación

Tabla 4. Frecuencia de oferta en ensalada (verduras y hortalizas) en el comedor escolar

	Básica primaria (Niños y niños)		Segundaria (Jóvenes)	
Instituciones Educativas	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDEILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDEILLAS 9.3 (zona rural)
Frecuencia de oferta de ensaladas (verduras y hortalizas) en el comedor escolar				
si siempre	0%	0%	0%	0%
si, la mayoría de la días	3%	0%	0%	0%
algunas veces	33%	93%	81%	36%
nunca	64%	7%	19%	64%

Fuente: Esta investigación

Tabla 5. Frecuencia de consumo de agua

	Básica primaria (Niños y niñas)		Segundaria (Jóvenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Instituciones Educativas				
Frecuencia de consumo de agua diariamente				
De 1 a 2 vasos	24%	50%	39%	39%
De 3 a 4 vasos	40%	21%	42%	39%
De 6 a 8 vasos	36%	29%	19%	22%
No bebo agua	0%	0%	0%	0%

Fuente: Esta investigación

Tabla 6. Frecuencia del lavado de manos

	Básica primaria (niños y niñas)		Segundaria(jóvenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Instituciones Educativas				
Frecuencias del lavado de manos				
Durante todo el día	27%	43%	32%	48%
De 1 a 2 veces al día	15%	7%	16%	19%
De 2 a 3 veces al día	43%	46%	36%	28%
De 4 a 5 veces en el día	15%	4%	16%	5%

Fuente: Esta investigación

Tabla 7. Frecuencia de actividades deportiva

	Básica primaria (niños y niñas)		Segundaria (jóvenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Instituciones Educativas				
Frecuencia de actividades deportiva				
Todos los días	24%	22%	13%	18%
De 1 a 2 veces en la semana	28%	32%	19%	21%
3 a 4 veces en la semana	24%	21%	23%	14%
1 ves al mes.	12%	7%	26%	36%
Nunca	12%	18%	19%	11%

Fuente: Esta investigación

Tabla 8. Evaluación de aceptación de verduras y hortalizas

Instituciones Educativas	Básica primaria(Niños y niñas)		Segundaria (Jovenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Evaluación de aceptación de verduras y hortalizas.				
Tomate				
me gusta mucho	35%	21%	42%	14%
me gusta poco	21%	58%	58%	61%
no me gusta	44%	21%	0%	25%
no lo he probado	0%	0%	0%	0%
Lechuga				
me gusta mucho	33%	14%	39%	15%
me gusta poco	21%	43%	48%	46%
no me gusta	40%	36%	13%	33%
no lo he probado	6%	7%	0%	6%
Acelga				
me gusta mucho	24%	7%	3%	0%
me gusta poco	37%	29%	29%	32%
no me gusta	15%	43%	58%	54%
no lo he probado	24%	21%	10%	14%
Espinaca				
me gusta mucho	18%	14%	10%	0
me gusta poco	12%	47%	29%	32%
no me gusta	58%	25%	61%	32%
no lo he probado	12%	14%	0%	36%
Cebolla				
me gusta mucho	27%	7%	0%	14%
me gusta poco	43%	57%	68%	47%
no me gusta	30%	36%	32%	39%
no lo he probado	0%	0%	0%	0%
Zanahoria				
me gusta mucho	36%	29%	13%	29%
me gusta poco	21%	64%	81%	46%
no me gusta	40%	7%	6%	25%
no lo he probado	3%	0%	0%	0%
Zapallo				
me gusta mucho	21%	7%	0%	18%
me gusta poco	49%	68%	32%	46%
no me gusta	30%	25%	68%	36%
no lo he probado	0%	0%	0%	0%
Habichuela				
me gusta mucho	21%	11%	0%	7%
me gusta poco	36%	36%	87%	68%
no me gusta	43%	32%	13%	25%
no lo he probado	0%	21%	0%	0%
Pepino				
me gusta mucho	33%	11%	0%	11%
me gusta poco	43%	57%	65%	53%
no me gusta	21%	32%	35%	36%
no lo he probado	3%	0%	0%	0%

Fuente: Esta investigación

Tabla 9. Frecuencia de oferta en los COMEDORES ESCOLARES de alimentos ricos en proteínas

Instituciones Educativas	Básica primaria(Niños y niñas)		Secundaria (Jóvenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Frecuencia de oferta en el comedor escolar de alimentos ricos en proteínas				
Carne de res				
1 vez en la semana	21%	50%	13%	68%
De 2 a 3 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	79%	50%	87%	32%
Carne de cerdo				
1 vez en la semana	0%	0%	0%	0%
De 2 a 3 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	100%	100%	100%	100%
Pollo				
1 vez en la semana	94%	100%	90%	89%
De 2 a 3 veces en la semana	6%	0%	10%	11%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%
Pescado				
1 vez en la semana	6%	0%	0%	0%
De 2 a 3 veces en la semana	9%	0%	0%	0%
De 4 a 5 veces en la semana	0	0%	0%	0%
Nunca	85%	100%	100%	100%
Huevos				
1 vez en la semana	27%	43%	23%	36%
De 2 a 3 veces en la semana	73%	57%	77%	64%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%
Frijol (leguminosa)				
1 vez en la semana	73%	79%	94%	86%
De 2 a 3 veces en la semana	27%	21%	6%	14%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%

Tabla 10. Frecuencia de consumos de alimentos ricos en proteínas y leguminosas en el HOGAR.

Instituciones Educativas	BÁSICA PRIMARIA (niños y niñas)		SEGUNDARIA (jóvenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Frecuencia de consumo de alimentos ricos en proteínas y leguminosas en el hogar				
carne de res				
1 vez en la semana	21%	53%	26%	54%
De 2 a 3 veces en la semana	55%	43%	55%	46%
De 4 a 5 veces en la semana	24%	4%	19%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%
Carne de cerdo				
1 vez en la semana	91%	79%	65%	100%
De 2 a 3 veces en la semana	9%	21%	35%	0%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%
Pollo				
1 vez en la semana	85%	50%	39%	50%
De 2 a 3 veces en la semana	12%	50%	61%	50%
De 4 a 5 veces en la semana	3%	0%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%
Pescado				
1 vez en la semana	24%	71%	0%	61%
De 2 a 3 veces en la semana	58%	25%	55%	39%
De 4 a 5 veces en la semana	18%	4%	45%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%
Huevos				
1 vez en la semana	27%	50%	45%	61%
De 2 a 3 veces en la semana	73%	50%	55%	39%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	0%	0%	0%	0%
Frijol				
1 vez en la semana	61%	75%	71%	86%
De 2 a 3 veces en la semana	27%	25%	29%	0%
De 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
Nunca	12%	0%	0%	14%

Tabla 11. Frecuencia de alimentos que contienen carbohidratos

Instituciones Educativas	BÁSICA PRIMARIA(niños y niñas)		SEGUNDARIA (jóvenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDEILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDEILLAS 9.3 (zona rural)
Frecuencia de consumo de alimentos que contienen carbohidratos en el COMEDOR ESCOLAR.				
Pan				
1 vez en la semana	24%	29%	3%	36%
de 2 a 3 veces en la semana	12%	0%	0%	0%
de 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
nunca	64%	71%	97%	64%
Arroz				
1 vez en la semana	0%	0%	0%	0%
de 2 a 3 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
de 4 a 5 veces en la semana	100%	100%	100%	100%
nunca	0%	0%	0%	0%
Papas				
1 vez en la semana	79%	71%	74%	71%
de 2 a 3 veces en la semana	18%	29%	26%	29%
de 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
nunca	0%	0%	0%	0%
Plátano				
1 vez en la semana	85%	0%	71%	11%
de 2 a 3 veces en la semana	15%	100%	29%	89%
de 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
nunca	0%	0%	0%	0%
Avena				
1 vez en la semana	9%	11%	0%	0%
de 2 a 3 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
de 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
nunca	91%	89%	100%	100%

Fuente: Esta investigación

Tabla 12. Frecuencia de alimentos que contienen carbohidratos en el hogar

Instituciones Educativas	Básica primaria (Niños y niñas)		Segundaria (Jóvenes)	
	ITIN 5.1 (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 5.2 (zona rural)	ITIN 9.1. (zona urbana)	ITA CANDELILLAS 9.3 (zona rural)
Frecuencia de consumo de alimentos que contienen carbohidratos en el HOGAR				
Pan				
1 vez en la semana	0%	0%	0%	0%
de 2 a 3 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
de 4 a 5 veces en la semana	12%	54%	48%	72%
De 6 a 7 veces en la semana	88%	46%	52%	28%
nunca	0%	0%	0%	0%
Arroz				
1 vez en la semana	0%	0%	0%	0%
de 2 a 3 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
de 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
De 6 a 7 veces en la semana	100%	100%	100%	100%
nunca	0%		0%	0%
Papas				
1 vez en la semana	42%	43%	39%	71%
de 2 a 3 veces en la semana	49%	36%	35%	29%
de 4 a 5 veces en la semana	9%	21%	26%	0%
De 6 a 7 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
nunca	0%	0%	0%	0%
Platano				
1 vez en la semana	3%	0%	0%	0%
de 2 a 3 veces en la semana	21%	11%	32%	0%
de 4 a 5 veces en la semana	67%	21%	68%	11%
De 6 a 7 veces en la semana	9%	68%	0%	89%
nunca	0	0%	0%	0%
Avena				
1 vez en la semana	76%	50%	61%	68%
de 2 a 3 veces en la semana	18%	39%	26%	0%
de 4 a 5 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
De 6 a 7 veces en la semana	0%	0%	0%	0%
nunca	24%	11%	13%	32%

Fuente: Esta investigación.

ANEXOS 2. FICHAS METODOLOGICAS

	FORMATO FICHA METODOLÓGICA PARA JORNADAS DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	Versión: 1	
		Página: 1 de 2	Fecha: 16/05/2014
		Responsable: Floriela Castillo A	
PROGRAMACION			
Lugar: <u>Municipio de TUMACO</u>			
Fecha <u>20 de mayo del 2013</u> Hora de inicio <u>7:20 am</u> Hora de Terminación <u>8:50 am</u>			
Nombre de la Jornada: <u>TALLER DE INDUCCION Y SOCIALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICION.</u>			
Población a quien está dirigido: <u>ESTUDIANTES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO AGROPECUARIO DE CANDELILLAS(ITA CANDELILLAS) DEL GRADO 5.2.</u>			
Objetivo: Socializar el programa de formación de seguridad alimentaria y nutricional a los estudiantes del grado 5.2 de la Institución Educativa Técnico Agropecuario (ITA CANDELILLAS) ubicada en el área rural del Municipio de San Adres de Tumaco			
Temáticas: Inducción y socialización los contenidos temáticos y actividades que se aplicaran en el desarrollo del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional.			
Número de asistentes :28			
Metodología			
<ul style="list-style-type: none"> • La metodología a utilizar fue activa participativa donde los protagonista de su propio aprendizaje es la población objetico • Se realiza una mesa redonda con el objetivo de conocernos y realizar su respectiva presentación • Se socializo de forma didácticas con dibujos alusivos que representaban cada una de las modelos a desarrollar con su respectivo propósito alcanzar. • Se realizó una evaluación inicial de uno de los módulos "el desayuno saludable" el cual despertó mucho interés de los asistentes. 			
Materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Cartelera alusiva a cada uno de los módulos • Bolígrafo, marcadores • Papel periódico • Tablero, formatos de asistencia • Hojas de block • Cinta 			
(Diligencie este espacio una vez terminada la jornada)			
Descripción de la convocatoria: La convocatoria se realizó por escrita con escrita con 4 días de anticipación avalada por los coordinadores académico y el de convivencia además se le dio a conocer el espacio el docente encargado del curso para el acompañamiento oportuno, la convocaría fue un éxito porque los niños asistente frecuentemente a sus horarios académico			

	FORMATO		Versión: 1
	FICHA METODOLÓGICA PARA JORNADAS DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL		Página: 1 de 2
			Fecha: 16/05/2014
			Responsable: Floriela Castillo A

PROGRAMACIÓN
Lugar: <u>Municipio de TUMACO</u>
Fecha <u>16 de Mayo del 2014</u> Hora de inicio <u>3:20 pm</u> Hora de Terminación <u>5:00 pm</u>
Nombre de la Jornada: <u>TALLER DE INDUCCION Y SOCIALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICION.</u>
Población a quien está dirigido: <u>ESTUDIANTES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL NACIONAL (ITIN) DEL GRADO 5.1</u>
Objetivo: Socializar el programa de formación de seguridad alimentaria y nutricional a los estudiantes del grado 5.1 de la Institución Educativa Instituto Técnico Industrial Nacional (ITIN) ubicada en el área urbana del Municipio de San Adres de Tumaco.
Temáticas: Inducción y socialización los contenidos temáticos y actividades que se aplicaran en el desarrollo del Programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
Número de asistentes :33

Metodología
<ul style="list-style-type: none"> • La metodología a utilizar fue activa participativa donde los protagonista de su propio aprendizaje es la población objetivo • Se realiza una mesa redonda con el objetivo de conocerlos y realizar su respectiva presentación • Se socializo de forma didácticas con dibujos alusivos que representaban cada una de las modelos a desarrollar con su respectivo propósito alcanzar. • Se realizó una evaluación inicial de uno de los módulos "el desayuno saludable" como apertura a descubrir los conocimientos adquirido anteriormente
Materiales a utilizar: <ul style="list-style-type: none"> • Cartelera alusivas a cada uno de los módulos • Bolígrafo, marcadores • Papel periódico • Tablero, formatos de asistencia • Hojas de block • Cint

(Diligencie este espacio una vez terminada la jornada)
Descripción de la convocatoria: La convocatoria se realizó por escrito con 8 días de anticipación avalada por los coordinadores académico y el de convivencia además se le dio a conocer el espacio el docente encargado del curso para el acompañamiento oportuno, la convocatoria fue un éxito porque los niños asistieron en la jornada académica del día designado.

	FORMATO		Version: 1
	FICHA METODOLOGICA PARA JORNADAS DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL		Página: 1 de 2 Fecha: 16/05/2014

PROGRAMACION

Lugar: Municipio de TUMACO

Fecha: 10,11,26 y 27 de junio del 2014 **Hora de inicio:** 1:00 pm **Hora Terminación:** 3:00 pm

Nombre de la Jornadas: Talleres: Importancia de los alimentos, el desayuno saludable, enfermedades relacionadas con la alimentación, higiene en la preparación de los alimentos, Seguridad Alimentaria y sus ejes.

Población a quien está dirigido: ESTUDIANTES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL NACIONAL (ITIN) DEL GRADO 5.1 DEL AREA URBANA

Objetivo:

- Reconocer la importancia de la alimentación para el mantenimiento de la salud. Y promover el consumo del desayuno, como uno de los elementos indispensables para fomentar hábitos alimentarios saludables desde temprana edad
- Establecer la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos para su mejor aprovechamiento
- Identificar la corresponsabilidad de las familias frente a la Seguridad Alimentaria e Identificar los ejes

Temáticas:

- Importancia de la alimentación
- El desayuno saludable
- Enfermedades relacionadas con la alimentación (por insuficiencia o exceso de alimento).
- Higiene en la preparación de alimentos
- Seguridad alimentaria y nutricional
- Ejes de la seguridad alimentaria

Número de asistentes :33

Metodologia

- La metodología a utilizar fue activa participativa donde los protagonista de su propio aprendizaje es la población objetivo.
- Se realizó una dinámica inicial(frutas, verduras y los vagones del tren de alimentos)
- Se formaron grupos de 5 estudiantes distribuido en todo el salón inicialmente se dieron a conocer la parte conceptual por medio de carteleras alusivas a los módulos de la cartilla "ALBUM NUTRICIONAL", además se desarrollaron todas las actividades relacionadas a la cartilla.
- se les entrego los materiales didácticos necesario para realizar los dibujos alusivos a cada módulo como herramienta de enseñanza -aprendizaje y colección.
- Al finalizar las jornadas se realizó evaluaciones abiertas participativas de acuerdo a cada módulo.
- Se cierra la jornada con videos alusivos a cada tema.

Materiales a utilizar:

- Cartilla "ALBUM NUTRICIONAL", fichas de colores de cartulina
- Carteleras alusivas al tema a desarrollar con dibujos representativos.
- Tablero, formatos de asistencia
- 1/8 de cartulinas de colores surtidos
- Computador, videos nutricionales
- Cajas de colorines, Lápiz, borrador, tajalápiz, marcadores

(Diligencie este espacio una vez terminada la jornada)

Descripción de la convocatoria:

La convocatoria se realizó por verbal, escrita, telefónica siempre con 4 días de anticipación avalada por los coordinador académico y el de convivencia además se le dio a conocer el espacio el docente encargado del curso para el acompañamiento oportuno, las convocaría siempre conto con la presencia de toda la población objetivo.

	FORMATO		Version: 1
	FICHA METODOLOGICA PARA JORNADAS DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL		Página: 1 de 2
			Fecha: 16/05/2014
			Responsable: Floriela Castillo A.

PROGRAMACION

Lugar: Municipio de TUMACO

Fecha 11,17,25 y 30 de junio del 2014 Hora de inicio 8:10 pm Hora Terminación 10:20 am

Nombre de la Jornadas: Talleres Importancia de los alimentos, el desayuno saludable, enfermedades relacionadas con la alimentación, higiene en la preparación de los alimentos, Seguridad Alimentaria y sus ejes.

Población a quien está dirigido: ESTUDIANTES DEL GRADO 5.2. DE LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO AGROPECUARIO (ITA CANDELILAS) UBICADA EN EL AREA RURAL.

Objetivo:

- Reconocer la importancia de la alimentación para el mantenimiento de la salud. Y promover el consumo del desayuno como uno de los elementos indispensables para fomentar hábitos alimentarios saludables desde temprana edad
- Establecer la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos para su mejor aprovechamiento
- Identificar la corresponsabilidad de las familias frente a la Seguridad Alimentaria e Identificar los ejes

Temáticas:

- Importancia de la alimentación
- El desayuno saludable
- Enfermedades relacionadas con la alimentación (por insuficiencia o exceso de alimento).
- Higiene en la preparación de alimentos
- Seguridad alimentaria y nutricional
- Ejes de la seguridad alimentaria

Número de asistentes :28

Metodología

- La metodología a utilizar fue activa participativa donde los protagonista de su propio aprendizaje es la población objetivo.
- Se realizó una dinámica inicial(frutas, verduras y los vagones del tren de alimentos)
- Se formaron grupos de 5 estudiantes distribuido en todo el salón inicialmente se dieron a conocer la parte conceptual por medio de carteleras alusivas a los módulos de la cartilla "ALBUM NUTRICIONAL", además se desarrollaron todas las actividades relacionadas a la cartilla.
- se les entregó los materiales didácticos necesario para realizar los dibujos alusivos a cada módulo como herramienta de enseñanza -aprendizaje y colección.
- Al finalizar las jornadas se realizó evaluaciones abiertas participativas de acuerdo a cada módulo.
- Se cierra la jornada con videos alusivos a cada tema.

Materiales a utilizar:

- Cartilla "ALBUM NUTRICIONAL", fichas de colores de cartulina
- Carteleras alusivas al tema a desarrollar con dibujos representativos.
- Tablero, formatos de asistencia
- 1/8 de cartulinas de colores surtidos
- Computador, videos nutricionales
- Cajas de colorines, Lápiz, borrador, tajalápiz, marcadores

(Diligencie este espacio una vez terminada la jornada)

Descripción de la convocatoria:

La convocatoria se realizó por verbal, escrita, telefónica siempre con 4 días de anticipación avalada por el coordinador académico y el de convivencia además se le dio a conocer el espacio el docente encargado del curso para el acompañamiento oportuno, las convocaría siempre conto con la presencia de toda la población objetivo.

	FORMATO FICHA METODOLOGICA PARA JORNADAS DE FORMACION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	Version: 1
		Página: 1 de 2
		Fecha: 16/05/2014
		Responsable: Floriela Castillo A

PROGRAMACION

Lugar: Municipio de TUMACO

Fecha 18,19 y 25 de junio del 2014 Hora de inicio 10:20 pm Hora Terminación 12:40 am

Nombre de la Jornadas: Talleres de Seguridad Alimentaria y Nutricional, perfil del emprendedor y plan de vida, ideas de negocio y formas de producción.

Población a quien está dirigido: ESTUDIANTES DEL GRADO 9.3 DE LA INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO AGROPECUARIO (ITA CANDELILAS) UBICADA EN EL AREA RURAL.

Objetivo:

- Reconocer la importancia de la alimentación para el mantenimiento de la salud, promover la seguridad alimentaria por medio de propuesta de huerlas caseras, y de otro producto relacionado con la sostenibilidad alimentaria.
- Fomentar el espíritu del emprendedor, llenos de ideas y propósito con la finalidad de contribuir a la formación de líderes y lideresa que participen en el desarrollo de su comunidad.
-

Temáticas:

- ejes y determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional.
- característica del emprendedor.
- comunicación afectiva, liderazgo.
- inducción al proyecto productivo

Número de asistentes :28

Metodologia

- La metodología a utilizar fue activa participativa donde los protagonista de su propio aprendizaje es la población objetivo.
- Se realizó una dinámica inicial (convivencias, Liderazgo, trabajo en equipo)
- Se formaron 2 equipos de estudiantes distribuido en todo el salón inicialmente se dieron a conocer la el propósito del proyecto y se les entrega copias de la "CARTILLA DE EMPRENDIMIENTO" desarrollando cada una de las actividades periódicamente
- Cada equipo tendría que iniciar con una idea productiva agropecuaria y sobre todo colocarse de acuerdo con el resto de su equipo, se les entrego los materiales didácticos necesario para realizar los dibujos alusivos a cada módulo como herramienta de enseñanza -aprendizaje y colección.
- Al finalizar las jornadas se realizó evaluaciones abiertas participativas de acuerdo a cada módulo.
- Se cierra la jornada con videos alusivos a cada modulo

Materiales a utilizar:

- Copias de la "Cartilla de emprendimiento"
- Cartelera alusiva al tema a desarrollar de cada módulo.
- Tablero, formatos de asistencia
- 1/8 de cartulinas de colores surtidos
- Computador, videos emprendedores juveniles
- Cajas de colorines, Lápiz, borrador, tajalápiz, marcadores

(Diligencie este espacio una vez terminada la jornada)

Descripción de la convocatoria:

La convocatoria se realizó gracias a la reunión inicial con el rector y los coordinadores, directores de curso para organizar el horaria disponible en algunas áreas, no fue tarea fácil, sé tiene todas las horas ya ocupadas pero en algunas asignatura brindaron un espacio, la asistencia fue total, la confirmación de la convocatoria fue por escrita y telefónica con una 5 de anticipación por lo que siempre se presentan actividades extra en las jornadas adámicas.

ANEXO 3. FORMATO TIPO TEST RECOLECTOR DE INFORMACIÓN PARA EL DIAGNOSTICO



TEST PRELIMINAR DE HABITOS ALIMENTICIOS ESCOLAR

Estimado niños/as, jóvenes/as solicito su colaboración para obtención de información relativa a los hábitos alimenticios seleccione la respuesta que considere de su interés, no es necesario que escriba su nombre.



FECHA _____

MUNICIPIO _____

INSTITUCION EDUCATIVA _____ GRADO _____ EDAD _____

PREGUNTAS SOBRES HABITOS ALIMENTICIOS (FRUTAS Y VERDURAS)

¿CON QUE FRECUENCIA COMES FRUTAS?

- De 1 a 2 veces diarias
- De 3 a 4 veces diarias
- 1 ves a la semana
- De 2 a 3 veces a la semana
- De 4 a 5 veces a la semana
- Nunca

¿CON QUE FRECUENCIAS SUELES BEBER JUGOS DE FRUTAS?

- De 1 a 2 veces diarias
- De 3 a 4 veces diarias
- 1 ves a la semana
- de 2 a 3 veces a la semana
- de 4 a 5 veces a la semana
- Nunca

2.3 ¿TE SUELEN DAR FRUTA EN EL COLEGIO, EN EL COMEDOR O EN EL RECREO?

- Sí, siempre
- Si, la mayoría de los días
- Algunas veces
- Nunca

2.5 ¿CUALES DE LAS SIGUIENTES FRUTAS LE GUSTAN O CUALES NO TE GUSTAN?(por favor marca con x una casilla en cada línea)

Alimentos	Me gusta mucho	Me gusto poco	No me gusta	No le ha aprobado
Manzanas				
Banano				

1.7. ¿CON QUE FRECUENCIA CONSUMES ENSALADAS (VERDURAS Y HORTALIZAS)?

- De 1 a 2 veces diarias
- De 3 a 4 veces diarias
- 1 ves a la semana
- De 2 a 3 veces a la semana
- De 4 a 5 veces a la semana
- Nunca

1.8. ¿TE SUELEN DAR ENSALADA (VERDURAS Y HORTALIZAS) EN EL COLEGIO, EN EL COMEDOR?

- Sí, siempre
- Si, la mayoría de los días
- Algunas veces
- Nunca

1.9. ¿CUALES DE LAS SIGUIENTES VERDURAS TE GUSTAN O CUALES NO TE GUSTAN?

(Por favor, marca una casilla en cada línea)

Alimentos	Me gusta mucho	Me gusto poco	No me gusta	No le ha aprobado
Tomate				
Lechuga				
Acelgas				
Espinacas				
Coles				
cebolla				
zanahoria				
Remolacha				
Coliflor				
Lechuga				
Zapallo				
Habichuela				
pepino				
Otras				

2.1 ¿CON QUE FRECUENCIAS SUELES COMER LOS SIGUIENTES ALIMENTOS EN EL COMEDOR ESCOLAR ?(por favor marca con x una casilla en cada línea)

Alimentos	1 vez en la semana	De 2 a 3 veces en la semana	De 4 a 5 veces en la semana	De 4 a 5 veces en la semana	Nunca
Carnes de res					
Carnes de cerdo					
Pollo					
Huevos					
Pescados					
frijol					
lentejas					
Alverjas					
Fideos					
Garbanzos					
Pan					
Arroz					
Dulces					
Galletas					
Papas					
plátano					

<p>2.3 ¿CUANTO VASOS CON AGUA BEBES EN EL DIA?</p> <p>De 1 a 2 vasos 3 a 4 vasos 6 a 8 vasos No bebo agua</p>	
<p>PREGUNTAS SOBRE HABITOS DE HIGIENES Y DEPORTE</p>	
<p>3.1. ¿CON QUE FRECUENCIA SE LAVA LAS MANOS?</p> <p>Durante todo el día De 1 a 2 veces al día De 2 a 3 veces al día De 4 a 5 veces en el día</p>	<p>3.2 ¿CUANTAS HORAS AL DIA SUELES VER LA TELEVISION, VIDEOS O JUEGAS CON VIDEOJUEGOS, INTERNET EN TU TIEMPO LIBRE?</p> <p>(Marca solo 1 respuesta para cada pregunta)</p> <p>Ninguna Alrededor de 1 hora al día Alrededor de 2 horas al día Alrededor de 3 horas al día Alrededor de 4 horas al día Alrededor de 5 o más horas al día</p> <p>3.3. ¿CON QUE FRECUENCIA PRACTICAS ALGUN DEPORTE?</p> <p>Todos los días De 1 a 2 veces en la semana 3 a 4 veces en la semana 1 ves al mes. Nunca</p>

2.2. ¿CON QUE FRECUENCIAS SUELES COMER LOS SIGUIENTES ALIMENTOS EN EL HOGAR ?(Por favor marca con x una casilla en cada línea)

Alimentos	1 vez en la semana	De 2 a 3 veces en las semana	De 4 a 5 veces en la semana	De 4 a 5 veces en la semana	Nunca
Carnes de res					
Carnes de cerdo					
Pollo					
Pescados					
Huevos					
frijol					
lentejas					
Alverjas					
Fideos					
Garbanzos					
Pan					
Arroz					
Dulces					

ANEXO 4. CUESTIONARIO PARA LA ENTREVISTA SEMI ESTRUCTURADAS

	FORMATO		Versión: 1	
	ENTREVISTA SEMI- ESTRUCTURADA A PADRES DE FAMILIA		Página: 1 de 1	Fecha: 16/05/2014
	Responsable: Floriela Castillo A			

Estimado padres de familia
Solicito su colaboración para obtención de información relativa a los hábitos alimenticios. para obtención de un diagnostico a partir de la relación en los hogares de la población objetivo
Solo durara 20 minutos el desarrollo de esta entrevista
Muchas gracias.

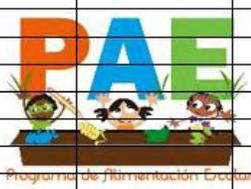
FECHA _____ MUNICIPIO _____ BARRIO _____

NOMBRE: _____

1. ¿considera que la alimentación que le brinda a sus hijos es la adecuada y porque?
2. ¿ Sabe en qué consiste una alimentación saludable?
3. Para usted un buen desayuno que alimentos contiene
4. Estarías dispuesto en cambiar los hábitos alimenticios que hasta hoy ha venido manejando por Una buena alimentación?

	FORMATO DE EVALUACIÓN DE LOS TALLERES, EVALUANDO AL FACILITADOR		Versión: 1	
			Página: 1 de 1	Fecha: 16/05/2014
	Responsable: Floriela Castillo A			

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GRADO	EDAD	IDENTIFICACION (TI O CC)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
17.					
18.					
19.					



ANEXO 6. FORMATO DE EVALUACIÓN DE LOS TALLERES, EVALUANDO AL FACILITADOR.

LUGAR: _____
FECHA: _____

1. Según su percepción como califica el desarrollo de la jornada?
Excelente _____ Bueno _____ Regular _____ malo _____
2. El o los facilitadores tuvieron dominio del tema? SI ___ No ___
3. La metodología utilizada fue apropiada? SI _____ NO _____
4. Los medios y materiales utilizados en el desarrollo de la jornada fueron adecuados?
SI _____ NO _____
5. Qué temática sugiere para próximos encuentros?

Anexo 7. CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN FINAL A LOS NIÑOS Y NIÑAS

	FORMATO DE EVALUACIÓN ABIERTA FINAL A LOS NIÑOS Y NIÑAS	Versión: 1	
		Página: 1 de 1	Fecha: 16/05/2014
		Responsable: Floriela Castillo A	

1. ¿Qué alimentos componen un desayuno saludable?
2. ¿una alimentación balanceada en qué consiste?
3. ¿Cuáles enfermedades están relacionadas con la alimentación?
4. ¿mencione dos ejes de seguridad alimentaria y cuales te llaman la atención?
5. ¿Para una adecuada higiene personal que debes tener en cuenta?
6. que alimentos ofrece mi tienda escolar
6. Mi compromiso nutricional

	FORMATO FORMATO DE EVALUACIÓN ABIERTA FINAL A LOS JOVENES	Versión: 1	
		Página: 1 de 1	Fecha: 16/05/2014
		Responsable: Floriela Castillo A	

1. ¿En qué consiste una alimentación saludable?
2. ¿Mencione los ejes de la seguridad alimentaria y cuál te llama la atención?
3. ¿Característica del emprender?
4. ¿Característica del buen líder?
5. ¿Qué elementos conforma una propuesta productiva?
6. ¿Cómo logro promover la sostenibilidad de una huerta escolar?
7. ¿Mi compromiso nutricional y de vida?