

**IMPLEMENTACION EL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE
Y SEGURA PARA LA INSTITUCION EDUCATIVA BILINGÜE
AGROINDUSTRIAL SINDAGUA EN EL MUNICIPIO DE RICAUARTE – NARIÑO**

DIANA LICETH ROSERO PORTILLO

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINSUTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2016**

**IMPLEMENTACION EL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE
Y SEGURA PARA LA INSTITUCION EDUCATIVA BILINGÜE
AGROINDUSTRIAL SINDAGUA (I.E.B.A.S) EN EL MUNICIPIO DE RICAURTE –
NARIÑO**

DIANA LICETH ROSERO PORTILLO

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

**Asesor:
Dr. JOSÉ TOMÁS FRANCO CADENA**

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO
FACULTAD DE INGENIERIA AGROINSUTRIAL
PROGRAMA DE INGENIERIA AGROINDUSTRIAL
SAN JUAN DE PASTO
2016**

NOTA DE RESPONSABILIDAD

Las ideas de y conclusiones aportadas en este trabajo de grado son responsabilidad de los autores

Artículo 1 del Acuerdo No. 324 de octubre 11 de 1966, emanando 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 2016

RESUMEN

La seguridad alimentaria y nutricional parte de buscar la calidad de vida que cada persona debe tener, donde no solo se hable de la disponibilidad y consumo como los ejes más afectados, si no que se mencione la importancia que tiene la calidad e inocuidad de los alimentos y los hábitos que las personas tienen en su diario vivir. El programa alimentación escolar saludable y segura busca dar el interés requerido para la adopción voluntaria de conductas alimentarias adecuadas en la comunidad Awa de la Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua.

ABSTRACT

Food and nutrition part to seek the quality of life that every person should have, where not only talk about the availability and consumption as the axes most affected security, if not the importance of quality and food safety is mentioned and habits that people have in their daily lives. Healthy and safe school feeding program seeks to give the required for voluntary adoption of appropriate measures in the Awa community of School Bilingual Agroindustrial interest Sindagua eating behaviors.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCION.....	12
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	13
2. JUSTIFICACION.....	15
3. OBJETIVOS	16
3.1 OBJETIVO GENERAL.....	16
3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	16
4. MARCO TEORICO	17
4.1 CONTEXTUALIZACIÓN	17
4.1.1 Organización CAMAWARI (Cabildo Mayor Awá de Ricaurte).	17
4.1.2 La Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua	17
4.2 FUNDAMENTO TEORICO	18
4.2.1 Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN)	18
4.2.2 Plan Decenal de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nariño (PDSSAN).	18
4.2.3 Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN).....	18
4.2.4 Consumo de Alimentos	19
4.2.5 Hábitos de alimentación y estilos de vida saludable.....	19
4.2.6 Programa de Alimentación Escolar (PAE).....	19
4.2.7 Tiendas Escolares	20

4.2.8 Personal manipulador de alimentos:	20
5. METODOLOGIA	21
5.1 POBLACION OBJETIVO	21
5.1.1 Descripción de población objetivo	21
5.1.2 Modelo metodológico (ACTIVA - PARTICIPATIVA)	21
6. DESARROLLO DEL PROCESO DE FORMACION	22
6.1 PRESENTACION DEL PROGRAMA DE FORMACION.....	22
6.2 TALLERES DE FORMACION	23
6.2.1 Desarrollo de metodología	24
6.3 FORMAS DE AVALUACION.....	27
7. RESULTADOS	28
7.1 DISEÑO Y ELABORACION DE CATILLA Y PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA	28
7.1.1 Cartilla alimentación escolar saludable y segura.....	28
7.1.2 Programa alimentación escolar saludable y seguro	29
7.2 RESULTADOS GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACION	30
7.2.1 Principales limitaciones:.....	34
7.2.2 Lecciones aprendidas:	34
8. CONCLUSIONES	35
9. RECOMENDACIONES	36

BIBLIOGRAFIA.....37

ANEXOS39

LISTA DE CUADROS

Pág.

Cuadro 1. Estado nutricional municipios de Nariño..... 13

LISTA DE IMÁGENES

	Pág.
Imagen 1. Estudiantes del grado decimo en una jornada de formación	23
Imagen 2. Estudiantes del grado sexto en jornada de formación	24
Imagen 3. Estudiantes de grado decimo en jornada de formación	24
Imagen 4. Estudiantes del grado decimo en desarrollo de la jornada de formación taller 3 juegos de los alimentos.	25
Imagen 5. Estudiantes del gado sexto en jornada de formación. Taller #5	26
Imagen 6. Portada de cartilla “ALIMABENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA”	29
Imagen 7. Portada de programa “ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA”	30
Imagen 8. Ubicación de afiches y murales.....	31
Imagen 9. Desarrollo de jornada de formación por parte de estudiantes grado decimo.....	32
Imagen 10. Entrega de frutas en los salones de clases	33

INTRODUCCION

La educación en nutrición, entendida como la combinación de experiencias de aprendizaje diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras conductas relacionadas con la nutrición que conduzcan a la salud y el bienestar, ha sido reconocida como uno de los elementos esenciales para contribuir a la prevención y control de los problemas relacionados con la alimentación en el mundo.¹

En el municipio de Ricaurte Nariño las organizaciones de la FAO y PMA, junto con la Pastoral Social de la Diócesis de Ipiales han ejecutado proyectos en seguridad alimentaria, en cuanto al establecimiento de centros demostrativos de capacitación (CDC) en huertas familiares para que los participantes repliquen los conocimientos adquiridos en sus huertas, con el fin de garantizar la soberanía de alimentos, encaminados a la seguridad alimentaria.

Teniendo en cuenta estos adelantos que han realizado estas organizaciones y sin dejar pasar por alto los programas del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), como lo es el programa RNEC (Recuperación Nutricional con Enfoque Comunitario) que se está ejecutando en el territorio del municipio de Ricaurte en especial familias pertenecientes a resguardos indígenas, donde acompaña a familias con problemas de nutrición en niños menores de 5 años brindado conocimientos en el inicio de formación de la seguridad alimentaria, hábitos higiénicos e inocuidad de alimento.

De acuerdo a estas actividades ejecutadas en el territorio se desea realizar un programa de alimentación escolar saludable y segura para la I.E.B.A.S institución de índole indígena que pertenece al municipio de Ricaurte, utilizando un modelo pedagógico recreativo con el fin de complementar lo que ellos ya han desarrollado, iniciando con hábitos saludables, ya que la mayoría de la comunidad estudiantil son pertenecientes a los comunidades donde se han realizado estos proyectos.

¹ FAO/OMS. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.fao.org › inicio › sala de prensa › archivos de últimas noticias

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

De acuerdo con la cumbre Mundial de la Alimentación, existe seguridad alimentaria y nutricional cuando las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y saludable.

En el Municipio de Ricaurte se evidencia la situación Nutricional Reportada por el Instituto Departamental de Salud en su boletín epidemiológico 2013, Indicadores Básicos en Salud – Nariño 2013 (Tabla 1). Donde se observa prevalencia de desnutrición crónica, seguida de la desnutrición global y por último la desnutrición aguda; la desnutrición Crónica o talla baja para la edad, es un indicador de malnutrición a largo plazo que implica una carencia de micro y macro nutrientes desde la gestación, pero también está relacionado con otros factores como: Inadecuada alimentación por mala calidad nutritiva de los alimentos, consumo deficiente de alimentos, bajo peso al nacer por mala nutrición y salud de la madre, deficiente estado de salud por enfermedades infecciosas a repetición como enfermedad diarreica o enfermedad respiratoria, bajos recurso económicos, bajo nivel de producción, deficiente acceso a alimentos de alto valor nutricional y muchos otros factores que componen los diferentes ejes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional como la disponibilidad de alimentos, el acceso, el consumo, el aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos y la calidad e inocuidad de alimentos. Es importante señalar que los efectos negativos de la desnutrición crónica también afectan el aprendizaje en la etapa escolar.

Cuadro 1. Estado nutricional municipios de Nariño.

MUNICIPIOS	Niños y niñas de 0 a 23 meses					Niños y niñas de 0 a 59 meses					Niños y niñas de 5 a 18 años		
	# De niñ@s y valorados	DNT Crónica	DNT Aguda	DNT Global	Obesidad	# De niñ@s y valorados	DNT Crónica	DNT Aguda	DNT Global	Obesidad	# De niñ@s y valorados	DNT Crónica	Obesidad
Puerres	72	16,7	1,5	2,8	1,4	123	17,9	1,6	4,9	0,8	60	15,0	1,7
Pupiales	SD	SD	SD	SD	SD	SD	SD	SD	SD	SD	SD	SD	SD
Ricaurte	216	33,8	1,2	7,9	4,2	360	35,8	1,9	8,9	3,1	247	32,0	6,3
Samaniego	287	14,3	0,0	1,7	3,5	593	15,3	1,2	2,0	2,9	659	9,9	5,3

Fuente: Subdirección de salud pública/ Seguridad Alimentaria y Nutricional / SISVAN.

El plan de Desarrollo municipal de Ricaurte no ha vinculado nada relacionado en cuanto la seguridad alimentaria y nutricional, que como consecuencia se puede evidenciar en los resultados vistos en la tabla 1.

La I.E.B.A.S es una institución de comunidad indígena, que entro a funcionar en febrero 2011, la cual fue fundada por la necesidad del pueblo Awa para continuar con la educación de su población.

Las instalaciones de la IEBAS fueron adecuadas en un albergue, por lo tanto aulas, espacios de recreación y alimentación como lo es el restaurante escolar no cumple mucho con lo estipulado en el PAE (Plan de Alimentación Escolar), que abarca desde la contratación de los operadores hasta la entrega de los desayunos a los estudiantes; plan que aún no se ha establecido en las instituciones del municipio de Ricaurte caso contrario del municipio vecino de Tumaco.

De acuerdo al PAE el personal manipulador de los restaurantes escolares deben tener como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo; documentación que en la institución no se cumple debido a que su funcionamiento y manejo es diferente debido a que es un colegio de etnia indígena perteneciente al resguardo Palmar Medio Imbi, ubicado en el municipio de Ricaurte.

La comunidad escolar y el personal manipulador de alimentos aún no tienen conocimientos de que es y de que se trata la seguridad alimentaria y nutricional. La elaboración del programa alimentación escolar saludable y segura, dará inicio a la formación de principios básicos en seguridad alimentaria y nutricional, fomentando buenos hábitos higiénicos y saludables en la comunidad estudiantil de la I.E.B.A.S.

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 saludables 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”.²

Comer no es sólo un proceso biológico, depende de los hábitos adquiridos y de la forma en que se percibe, del contexto social y cultural. Por ello la educación nutricional es tan importante.

Una buena educación en nutrición puede concienciar a los niños de la forma de conseguir una dieta nutritiva con recursos limitados; cómo preparar y manejar alimentos de forma segura y la forma de evitar las enfermedades de origen alimentario. Enseñar nutrición en las escuelas puede ayudar a reducir el costoso impacto económico de las enfermedades relacionadas con la alimentación de las futuras generaciones. Los gobiernos deben convertir la educación nutricional en una prioridad.³

Con el programa se busca brindar conocimientos básicos en seguridad alimentaria y nutricional, hábitos alimentarios, practicas higiénicas, de igual manera se pretende que los estudiantes sean un sistema difusor de información que lo que se conozca y se aplique en la institución, ellos lo lleven a sus comunidades y hogares.

² Ibíd., p.9.

³ FAO. Buenos hábitos alimentarios. Sala de prensa, Últimas noticias. Bogotá: S.n., 2007.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Implementación del programa alimentación escolar saludable y segura para la institución educativa bilingüe agroindustrial Sindagua (I.E.B.A.S) en el municipio de Ricaurte – Nariño.

3.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Elaborar programa de educación alimentaria en el entorno escolar.
- Establecer acciones encaminadas a la formación y aplicación del programa alimentación escolar saludable y segura dirigida a los estudiantes del grado 10 y personal manipulador de alimentos de la I.E.B.A.S.

4. MARCO TEORICO

4.1 CONTEXTUALIZACIÓN

4.1.1 Organización CAMAWARI (Cabildo Mayor Awá de Ricaurte). La organización CAMAWARI, del Pueblo indígena Awá, luchan por la defensa de su territorio, la cultura, los principios, las reivindicaciones de los derechos propios mediante el trabajo, formación y capacitación en diferentes programas elaborando y gestionando proyectos a nivel regional, nacional e internacional para mejorar las condiciones y calidad de vida de las comunidades indígenas Awá del Municipio de Ricaurte.

4.1.2 La Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua. Está ubicada en el resguardo Palmar medio Imbi, perteneciente a la organización CAMAWARI, del municipio de Ricaurte, la institución a pesar de su pequeña trayectoria cuenta con una finca donde los estudiantes participan en proyectos productivos que se están encaminando a la seguridad alimentaria como lo son producción de cuyes, ovejas africanas y cultivos de anturios, próxima mente se ejecutara un proyecto de piscinas demostrativas de peces, además por ser un colegio agroindustrial se cuenta con un pequeño espacio para transformación de productos.

Filosofía institucional: La Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua comprometida con el proceso de educación propia AWA con su perfil Bilingüe Agroindustrial orienta a sus estudiantes en liderazgo comunitario, valores espirituales y culturales, con capacidad crítica y analítica frente a las necesidades y dificultades que se presenten en su comunidad, de esta manera formar estudiantes activos y capaces de desempeñarse en los diferentes espacios laborales, con sentido de pertenencia por el pueblo indígena Awá.

Misión: La misión del PEC, CAMAWARI (Proyecto Educativo Comunitario), es garantizarles a los integrantes de las comunidades del territorio Awá la posibilidad de formarse, capacitarse y profesionalizarse como líderes comunitarios para defender y permanecer en el territorio, haciendo un manejo sostenible del patrimonio cultural y ancestral articulado al proceso organizativo.

Visión: La Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua propicia una educación diferencial acorde a las necesidades comunitarias orientadas hacia el rescate, construcción y fortalecimiento del pensamiento propio, teniendo en cuenta la modalidad Bilingüe Agroindustrial, bajo los principios de los cuatro pilares fundamentales: unidad, territorio, cultura y autonomía.

4.2 FUNDAMENTO TEORICO

4.2.1 Plan 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.⁴

4.2.2 Plan Decenal de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nariño (PDSSAN). El plan decenal de soberanía y seguridad alimentaria y nutricional de Nariño, se enmarca en primer lugar en los procesos que vienen construyendo las organizaciones campesinas, los pueblos indígenas, las comunidades afro descendientes y organizaciones de la sociedad sobre soberanía alimentaria en el territorio, articulados a dinámicas nacionales e internacionales. El PDSSAN constituye en sí mismo, una herramienta de planeación a largo plazo, que articula actores, recursos, identifica prioridades, programas y proyectos encaminados a consolidar la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional en Nariño.⁵

4.2.3 Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Es 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 en todo momento, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa, es así como lo define el documento compes social 113.

⁴ DOCUMENTO PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PNSAN) 2012 -2019; p.9. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.osancolombia.gov.co/doc/pnsan.pdf

⁵ DOCUMENTO PLAN DECENAL DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. p. 3. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.osancolombia.gov.co/doc/pnsan.pdf

4.2.4 Consumo de Alimentos. De acuerdo a la dimensión de la SAN el consumo se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y prácticas. Ejemplos: Distribución intrafamiliar de los alimentos, programas del estado presentes en el territorio en educación Alimentaria.

4.2.5 Hábitos de alimentación y estilos de vida saludable. La Organización Mundial de la Salud señala que uno de los factores de riesgo de las Enfermedades No Transmisibles –ETN llamadas también crónicas, es la dieta mal sana que sumado a otros factores como no hacer ejercicio incrementa la prevalencia de ETN como aumento de la presión arterial, mayor glucemia, alteraciones del perfil de lípidos sanguíneos y sobrepeso, por tal razón se impulsan acciones de promoción orientadas a que los niños, niñas y adolescentes mantengan un peso saludable a partir del consumo de alimentos con poco contenido de grasas saturadas, ácidos grasos tipo trans, azúcares libres y sal. De forma complementaria, se promueve la actividad física por los beneficios que reporta para la salud física, social y mental y por la contribución que genera en la protección de niños, niñas y adolescentes.

4.2.6 Programa de Alimentación Escolar (PAE). Los operadores contratados para la operación del programa pueden ser organizaciones e instituciones sociales, comunitarias o privadas, idóneas en el manejo y presentación 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, expendidas 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).

Los operadores deben contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE.

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, Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674.⁶

⁶ Ibíd., p. 6.

4.2.7 Tiendas Escolares. La Secretaría de Educación Departamental, mediante la Circular No 082 del 2015, por la cual se socializan las directrices para la oferta de alimentos saludables en los establecimientos educativos, invita a madres, padres, estudiantes y docentes a implementar proyectos nutricionales que se desarrollen hábitos saludables al interior de los colegios, a través del Proyecto Educativo Institucional (PEI).

Entre otros aspectos, la Circular señala que los alimentos ofrecidos en las tiendas escolares deberán propiciar una alimentación equilibrada, suficiente, inocua, variada y adecuada. Todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá cumplir con el Registro Sanitario expedido conforme a lo establecido en Decreto 3075 de 1997 o Resolución 2674 de 2013, excepto alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como: frutas, hortalizas, verduras frescas.

4.2.8 Personal manipulador de alimentos:

- Estado De Salud: el personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función.
- Educación y capacitación: las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Prácticas higiénicas y medidas de protección: Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que hay establecido la empresa.

5. METODOLOGIA

5.1 POBLACION OBJETIVO

Para el desarrollo del proyecto propuesto se tuvo en cuenta la Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua (IEBAS) ubicada en el municipio de Ricaurte en el Resguardo Palmar Medio Imbi, es una institución nueva que lleva en funcionamiento 6 años y es de etnia indígena Awá, comunidad que ha sido beneficiada de varios programas llevados a cabo por ONGS y programas nacionales, que se han formulado teniendo en cuenta los ejes que conforman la seguridad alimentaria y nutricional. Por tal razón el vincular a los estudiantes de esta institución es una forma de completar los principios básicos en seguridad alimentaria de aquellas familias beneficiarias; y de aquellas que no están vinculadas a programas, iniciar con ese proceso de formación.

Para el desarrollo solo se tomara a los estudiantes del grado decimo como medio de transmisión para el resto de comunidad educativa con el propósito que su participación como medio de difusión del programa sirva como cumplimiento de sus horas de trabajo social obligatorio para hacerse acreedores del título de bachilleres técnicos en agroindustria de esta institución.

5.1.1 Descripción de población objetivo. Los estudiantes vinculados para el desarrollo del programa son del grado decimo, un total de 16 estudiantes todos pertenecientes a la etnia indígena Awá, sin dificultades cognitivas, y buen manejo de escenarios. Los estudiantes del grado decimo tienen formación en principios de BPM y calidad e inocuidad de alimentos, debido a que en el currículo del área de agroindustria incluye estos temas, por lo tanto es muy conveniente para el desarrollo del programa.

5.1.2 Modelo metodológico (ACTIVA - PARTICIPATIVA). La metodología activa – participativa se basa en el protagonismo del estudiante y del grupo; del primero como se 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, entre otros), 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.

6. DESARROLLO DEL PROCESO DE FORMACION

6.1 PRESENTACION DEL PROGRAMA DE FORMACION.

El proceso de presentación del programa se facilitó en la institución debido a la vinculación que se tiene; aprovechando la relación y las ganas que el cuerpo docente y directivos tienen para el crecimiento y la buena formación de sus estudiantes se propuso la ejecución del programa, donde el grupo del grado decimo serían los primeros que recibirían la formación en seguridad alimentaria.

El propósito de escoger a los estudiantes del grado decimo se debe a que en este grado, deben realizar 40 horas de trabajo social obligatorio, por lo tanto, por decisión de los estudiantes se formara un grupo donde ellos serían los encargados de difundir el conocimiento plasmado en las cartilla de formación en seguridad alimentaria.

Debido a la vinculación que se tienen a la institución se propuso que en las horas del área de agroindustria se realizarían las jornadas de formación, por supuesto sin dejar atrás la temática que corresponda a ese periodo académico.

Por parte de los docentes expresaron gran importancia la realización de este programa debido a que no se ha realizado nada por el estilo en la institución, aunque son conocedores del tema relacionado a seguridad alimentaria y nutricional.

6.2 TALLERES DE FORMACION

Imagen 1. Estudiantes del grado decimo en una jornada de formación



Fuente: Esta investigación

Las jornadas de formación de los estudiantes del grado decimo se dividieron en 8 jornadas donde en cada una se ejecutó un taller de los temas propuestos en el programa, la duración de las jornadas dependieron del contenido de cada uno de los talleres, como primer objetivo era formar 16 estudiantes pertenecientes al grado decimo, y de acuerdo a la temática que se ve en el área de agroindustria del grado sexto, se determinó que ellos también entrarían al programa de formación, también se tomó esta decisión debido a que su directora de grupo gestionó al DPS la vinculación de este grupo para participar en la creación de una huerta escolar, por lo tanto se obtuvo un total de 58 personas participantes en la primera etapa de formación. Se terminó el proceso de formación con los resultados esperados del 100% de participantes que acudieron a las jornadas de capacitación.

Cabe mencionar que se dio a los participantes un incentivo académico en el área que donde se tomó el tiempo para las jornadas de formación, el desarrollo de las temáticas no fueron de difícil comprensión debido a que los estudiantes del grado decimo, tienen conocimientos previos de algunos temas por su formación académica ya que la institución es agroindustrial y se manejan temas relacionados al procesamiento de alimentos, los cuidados y especificaciones que se deben tener en cuenta al momento de ejecutarlo. Por otro lado con el grado sexto se necesitó ir un poco más lento ya que ellos inician su transición de primaria a secundaria e incluyen como área nueva agroindustria.

Imagen 2. Estudiantes del grado sexto en jornada de formación



Fuente: esta investigación

6.2.1 Desarrollo de metodología. Con respecto a la metodología tratada en jornadas de formación se realizó de manera cómo una clase normal donde se inicia con un saludo de bienvenida, una dinámica para motivar a los estudiantes, se siguió con una breve descripción de lo que se va a tratar en la jornada, y por supuesto se contó con las copias necesarias para el desarrollo de las actividades. Cabe aclarar que la jornada de formación fue más participativa por parte de los estudiantes que es lo que realmente se esperaba y se hizo mucho más dinámica, utilizando espacios diferentes al salón de clase como la cancha y espacios verdes.

Imagen 3. Estudiantes de grado decimo en jornada de formación



Fuente: esta investigación

El tiempo de las jornadas de formación se planteó en el programa realizado, aunque se tomó un poco más de tiempo en algunos talleres para mejor comprensión y clarificación de dudas que salían de las jornadas de formación.

* **Talleres de formación a los estudiantes del grado decimo y sexto de la IEBAS**

Imagen 4. Estudiantes del grado decimo en desarrollo de la jornada de formación taller 3 juegos de los alimentos.



Fuente: esta investigación



Los talleres se desarrollaron con la totalidad de estudiantes, por ser parte de la institución no hubo temores, ni antipatía por parte de los participantes en el momento de desarrollar las jornadas de formación. Una característica de los estudiantes de la IEBAS es que en cuanto más motivada y dinámica sea la clase responde con muy buena actitud y participan enérgicamente.

Dentro del desarrollo de las jornadas hubo aspecto interesante de los participantes fue el protagonismo al darle la importancia a los contenidos temáticos los jóvenes, niños y niñas siempre mostraron interés, además les encanta las actividades que tengan dibujos y que sean de selección, otro aspecto más que todo para los estudiantes de grado sexto, es que les gusta ser competitivos, tener el reconocimiento de ser el primero en terminar la actividad es una manera más de motivación y que por supuesto ayuda mucho en las jornadas de formación.

El taller inicial empezó con que es la seguridad alimentaria y de que trata, se tenía temor por la no comprensión de los conceptos en los más pequeños, pero los ejemplos que se dieron a cada uno de los ejes para la comprensión de los mismos dio un resultado muy positivo, debido a que los estudiantes son conocedores y han presenciado algunos de los ejes que componen la seguridad alimentaria ya que en su gran mayoría los estudiantes de la IEBAS para poder educarse salen de sus hogares que se encuentran ubicados en resguardos muy lejanos del casco

urbano, y sus vías son de muy difícil acceso, donde el medio de transporte para llevar sus alimentos en muy pocas veces es un caballo. Con el desarrollo y el entendimiento que se obtuvo en este primer tema los demás talleres se realizaron sin ninguna dificultad y se fueron entrelazando como que son los alimentos, cuales nos benefician más para el desarrollo, que cuidados se deben tener en cuenta, que hábitos higiénicos debemos tener y el comportamiento adecuado de un manipulador de alimentos.

Los talleres se desarrollaron en las horas del área de agroindustria, la hora de duración dependía de la extensión del taller y el tema a tratar por nueve días no consecutivos en el espacio que se acuerde, por tal razón antes de iniciar con taller se hacía un recuento del tema anterior. Iniciando con la aplicación del programa los estudiantes tomaron la iniciativa de realizar compromisos de hábitos personales y nutricionales como:

- * Bañarse todos los días y Mantener el uniforme limpio
- * Cepillarse los dientes
- * “Antes de ir a la tienda escolar primero pasar por el restaurante escolar”
- * “Lavare mis manos para mantenerme sano”
- * “Entre más frutas consuma tendré más energía”

Imagen 5. Estudiantes del gado sexto en jornada de formación. Taller #5



Fuente: esta investigación

- **Taller de formación para las manipuladoras de alimentos de la Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua.**

Los temas que se trataron con las manipuladoras de alimentos no fueron todos los que se programaron con los estudiantes, pero la temática y el contenido de los temas que se escogieron como hábitos higiénicos personales y hábitos higiénicos en el lugar de trabajo fueron los mismos, es decir se manejó el contenido de la cartilla de formación.

Anteriormente se había mencionado que el personal no contaba con la capacitación requerida para el buen desarrollo del trabajo, por cambios de administración y debido a que todos los años el personal que es contratado por la organización CAMAWARI donde uno de sus principios para ser contratados es que sean pertenecientes al cabildo indígena de la organización, por tal razón el personal que se contrata no tiene conocimientos adecuados en cuanto a condiciones higiénicas en manipulación de alimentos.

Las jornadas de formación se realizaron en dos secciones de 1 hora, dentro de su jornada laboral en el restaurante escolar, el desarrollo de los talleres fue muy fructífero y se contó con una ventaja donde una manipuladora ya contaba con una capacitación en manipulación de alimentos que dictó el inspector de sanidad del municipio de Ricaurte.

6.3 FORMAS DE AVALUACION

Para que los estudiantes de la Institución Educativa Bilingüe Agroindustrial Sindagua pudieran realizar un adecuado aprendizaje, en la cartilla de formación se formularon pequeñas evaluaciones por así decirlo, se realizaron ejercicios sencillos, la mayoría de ellos son de seleccionar y tienen muchos dibujos, aparte de estas se realizaron preguntas abiertas donde contestaron activamente. Como lo mencionaba anteriormente en los grados inferiores el desarrollo de ejercicios es motivante debido a la competencia de siempre ser el mejor, aunque se resalta que lo importante es siempre aprender.

También en el proceso de formación se logró tener en cuenta que la evaluación es el proceso que permite comprobar los logros obtenidos y reconocer las limitaciones en el aprendizaje, determinar el grado de aprendizaje se ha logrado por los participantes, así mismo observar que la capacidad del facilitador es correcta para hacer entender a los participantes.

Para finalizar las secciones se realizaron autoevaluaciones donde los estudiantes comentaban a viva voz lo que ellos aprendieron, que dudas quedaban y que más querían aprender.

La participación a las evaluaciones fue en un 100% de los estudiantes participantes, a diferencia de las preguntas abiertas que fueron en un 98% debido a que aún hay estudiantes que son algo tímidos y se intimidan en el momento de responder, caso contrario cuando se hace una pregunta abierta y todo el curso participo.

7. RESULTADOS

7.1 DISEÑO Y ELABORACION DE CATILLA Y PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA

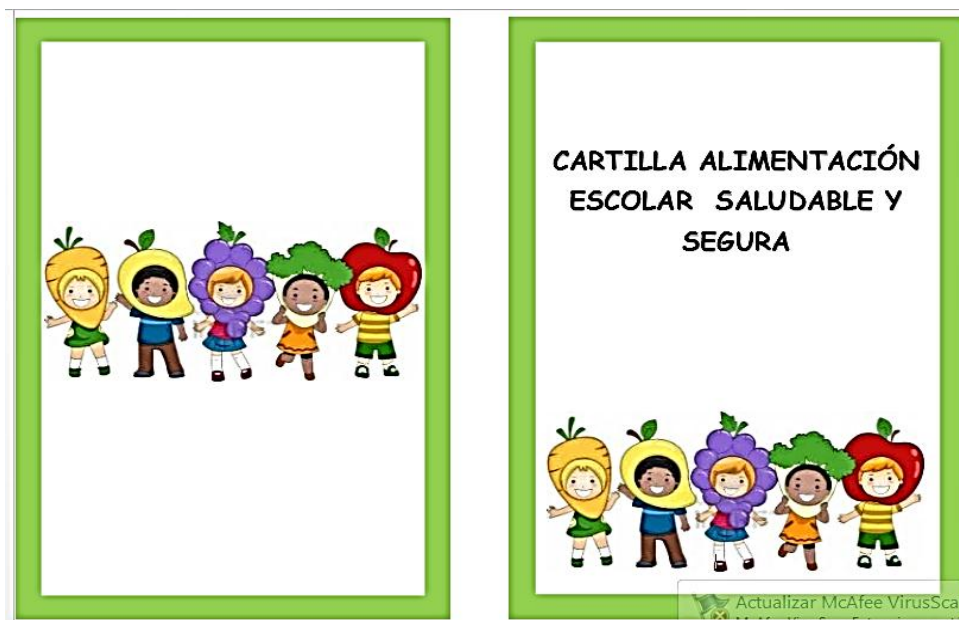
Se logró elaborar dos documentos: “CARTILLA ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA” y el programa “ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA” de forma eficiente, logrando obtener la secuencia de las temáticas con imágenes alusivas a todos los temas y actividades desarrolladas, con un lenguaje sencillo y fácil de aplicar en entornos familiares, generando conciencia en los estudiantes sobre el fomento de practicar los hábitos higiénicos, estilos de vida saludable y el consumo de alimentos con alto contenido nutricional y de forma balanceada.

7.1.1 Cartilla alimentación escolar saludable y segura. En la elaboración se logró tener en cuenta la creatividad y el ingenio como una guía sencilla, llena de dibujos demostrativos y muy llamativos que logren llamar la atención y admiración de los estudiantes de forma divertida y enriquecedora. La cartilla consta de seis temas y nueve talleres los cuales se mencionan a continuación.

- Inicio de formación en seguridad alimentaria
- Hábitos alimentarios
- Hábitos higiénicos personales
- Estilos de vida saludable
- Tiendas escolares
- Hábitos higiénicos en el lugar de trabajo

Esta cartilla se elaboró teniendo en cuenta dos ejes de seguridad alimentaria que es el *consumo*, y *calidad e inocuidad*, los cuales se refieren a los alimentos que consumen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, actitudes y prácticas higiénicas que garanticen la seguridad de los alimentos para los consumidores. Además de los ejes de seguridad alimentaria también se tuvieron en cuenta las estrategias del plan SAN.

Imagen 6. Portada de cartilla “ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA”

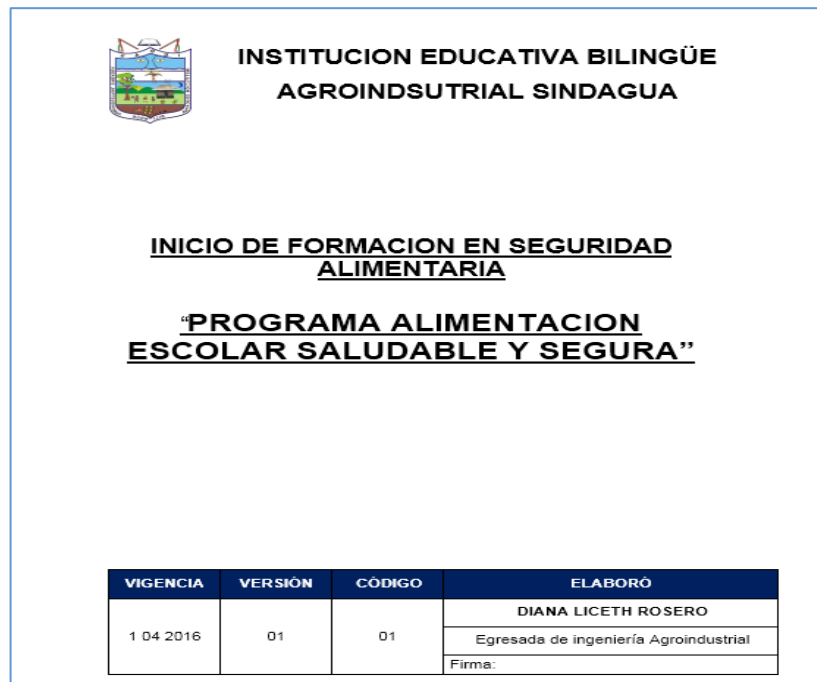


Fuente: esta investigación

7.1.2 Programa alimentación escolar saludable y seguro. Se elaboró un documento tipo programa, con el propósito de fortalecer el conocimiento y dar pautas a los capacitadores en el momento de ejecutarlo, se enfocó hacia la búsqueda de ideas o actividades que fortalecieran el aprendizaje, se describen ejemplos para la realización de los talleres que los formadores pueden utilizar o replantearlos con el fin de garantizar que los participantes comprendan el tema de seguridad alimentaria.

El diseño del programa se elaboró de forma entendible, determina las acciones, y actividades que se deben realizar en cada taller, también se propone el tiempo que debería durar cada sesión de formación, al igual que los materiales que se deben preparar para cada taller. Algo muy importante que se describe en el programa y que es de mucha ayuda para los expositores, son los documentos relacionados a los temas tratados en el programa de alimentación escolar saludable y segura.

Imagen 7. Portada de programa “ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA”



Fuente: esta investigación

7.2 RESULTADOS GENERAL DEL PROGRAMA DE FORMACION

Se capacitaron a 58 estudiantes y 2 manipuladoras de alimentos, que colocaron todo el interés y esfuerzo por la realización de las actividades, no hubo inconvenientes y como se mencionó anteriormente recibieron una nota apreciativa en el área de agroindustria por el compromiso que tuvieron en las jornadas de capacitación.

Imagen 8. Ubicación de afiches y murales



Fuente: esta investigación

Desde el inicio se planteó la realización de afiches y murales que estén acordes con los temas que se trataban en el programa y teniendo en cuenta que la institución tiene como una de sus prioridades recuperar la lengua materna de los Awá, por lo tanto estos se elaboraron con frases y títulos en Awápit. En total se realizaron 6 afiches que se ubicaron en lugares estratégicos como en la entrada del restaurante escolar, baños, cartelera de información y tienda escolar; en cuanto a los murales se realizaron 4 donde 3 de ellos se ubicaron dentro del restaurante escolar y uno cerca de la unidades sanitarias que quedan junto al restaurante escolar, es decir se cumplió con un 100% de lo planeado inicialmente. El propósito final de este programa, es que toda la comunidad educativa tenga conocimiento en seguridad alimentaria; como se había mencionado los estudiantes del grado decimo serian el medio difusor del programa en los demás cursos de la institución, dando inicio a este propósito un grupo de estudiantes del grado decimo iniciaron con el proceso de formación en el grado cuarto de primaria que se conforma por 20 estudiantes, se acordó con el docente responsable de este grado los horarios que correspondían a las horas de agroindustria de los estudiantes del grado decimo, para que no haya inconvenientes con otras áreas, hasta el momento han ejecutado 2 talleres que corresponde al inicio de formación en seguridad alimentaria y nutricional, cabe mencionar que se ha brindado el apoyo necesario para la ejecución de los talleres de formación.

Imagen 9. Desarrollo de jornada de formación por parte de estudiantes grado decimo



Fuente: esta investigación

Como modo de motivación al más consumo de fruta dentro de la institución el docente encargado del restaurante escolar consiguió dar a los estudiantes 1 fruta en la semana, donde se observó que a los estudiantes si les gustan las frutas pero mal gastan su dinero en el recreo comprando muchos dulces y eso también se debe a que la tienda escolar en muy pocas ocasiones ofrece ensaladas de fruta o frutas enteras.

Imagen 10. Entrega de frutas en los salones de clases



Fuente: esta investigación

En términos generales se pueden ver en los anexos y en algunas evidencias fotográficas que las actividades se realizaron con toda la población de estudio, los talleres se realizaron con gran satisfacción, el material de apoyo fue el apropiado y se distribuyó a todos los participantes, por lo cual se puede asegurar que la ejecución de todas las actividades planteadas se cumplieron al 100%.

- Elaboración de documento cartilla ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA
- Elaboración de documento programa ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA
- Elaboración de documentos de apoyo afiches y murales
- Talleres ejecutados del programa ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA

- Registro completo de asistencia y registro fotográfico
- Estudiantes formados en el proceso de seguridad alimentaria y nutricional
- Manipuladoras de alimentos formadas en buenas practicas higiénicas
- El logro que más destacado fue el inicio de formación del grado cuarto por parte de los estudiantes del grado decimo.

7.2.1 Principales limitaciones:

- Apoyo financiero para la impresión de material de apoyo (cartillas) en material adecuado
- Infraestructura de aulas inadecuadas, pero esta limitación no impidió el desarrollo de las jornadas de formación.

7.2.2 Lecciones aprendidas:

- Falta de conocimiento por parte de los participantes en hábitos y estilos de vida saludables hacen que no tengan una alimentación adecuada
- Los estudiantes tienen conocimientos de que el consumo de productos sanos es benéfico para ellos, pero no lo aplican por costumbres que vienen desde casa.
- El estilo de vida saludable implica realizar actividad física, y la gran mayoría de los estudiantes de esta institución tienen como deporte favorito el microfútbol para hombres y mujeres, por tal razón en la institución no se ven casos de obesidad o sedentarismo en los jóvenes estudiantes.

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 inicio en formación de seguridad alimentaria y nutricional “Alimentación Escolar Saludable y Segura” dirigido a los estudiantes del grado sexto y decimo, merece seguir realizándose en esta institución hasta que la totalidad de la comunidad educativa sea formada en seguridad alimentaria y nutricional

Un logro que se dio, por el compromiso que tienen algunos docentes con los estudiantes fue la entrega de una fruta semanal, que promueve el consumo de las mismas y por ende se inician cambios en la alimentación de los estudiantes, tratando que está sea balanceada y que se conforme por los tres grupos de alimentos.

La ubicación de afiches donde se promueven la aplicación de los hábitos higiénicos y estilos de vida saludable, han logrado cambios en los estudiantes como lavarse las manos antes de pasar al restaurante escolar y después de salir del baño y no solo en los que participaron de la formación.

La vinculación que se realizó al grado sexto en las jornadas de formación, aparte de apoyar el rendimiento de la ejecución del proyecto, se les brindo un conocimiento previo, al programa que están vinculados por parte del DPS “Huertecitas” donde no solo se habla de seguridad alimentaria, e incluyen también la soberanía alimentaria.

Además de cumplir con lo que se estableció en el proyecto, se dio inicio al proceso de formación a cargo de los estudiantes del grado decimo, donde se comprueba el compromiso adquirido por parte de los estudiantes que participaron en las jornadas de formación.

Se contó con el apoyo de los docentes y directivos de la institución, que lograron facilitar los espacios y materiales para el desarrollo de las jornadas de formación del programa de inicio de formación en seguridad alimentaria y nutricional “ALIMENTACION ESCOLAR SALUDABLE Y SEGURA”

9. RECOMENDACIONES

Fortaleciendo el rescate de la lengua materna, los materiales elaborados para el programa deben tener más contenido en Awápit.

Que se establezca el programa como actividad para trabajo social obligatorio de grado decimo u once.

De acuerdo al rol que tienen los padres de familias en el desarrollo y crecimiento de los estudiantes es importante que se incluyan a los padres de familias en el desarrollo del programa mediante la escuela de formación de padres que está implementándose en la institución.

Teniendo en cuenta que todas las instituciones manejan proyectos transversales y uno de ellos es el manejo de tiempo libre se recomienda que en este se realicen jornadas deportivas, motivación que se debe dar a los estudiantes en estilos de vida saludable.

BIBLIOGRAFIA

CHIANG S., María T.; TORRES R., María S.; MALDONADO D., Marcela, y URCESINO GONZÁLEZ, R. Propuesta de un programa de promoción sobre un estilo de vida saludable en preescolares mediante una intervención multidisciplinaria. En Revista Cubana de Investigaciones Biomédicas: 22 (4): 245 – 252. 2003.

ICBF. Cartilla hábitos de alimentación y estilos de vida saludable. Marzo 2013

_____. Encuesta nacional de la situación nutricional de Colombia (ENSIN). Disponible en internet: <http://www.icbf.gov.co>

PLAN DE VIDA AWA, Cabildo mayor Awá de Ricaurte. 2002.

NETGRAFIA

DOCUMENTO PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (PNSAN) 2012 -2019; p.9. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.osancolombia.gov.co/doc/pnsan.pdf

DOCUMENTO PLAN DECENAL DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL. p. 3. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.osancolombia.gov.co/doc/pnsan.pdf

FAO/OMS. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: www.fao.org › inicio › sala de prensa › archivos de últimas noticias

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL. Decreto número 1002 de 1984. [en línea] [citado 2015-10-24] Disponible en internet: <http://www.minieducacion.gov.co>.

VIVES, I. y ANNIA, E. Estilo de vida saludable: puntos de vista para una opción actual y necesaria. En: Revista Electrónica PsicologíaCientífica.com. 2007. Disponible en internet en: <http://www.psicologiacientifica.com/bv/psicologia-307-1-estilo-de-vida-saludable-puntosde-vista-para-una-opcion-actual-y-necesaria.html>.

ANEXOS

ANEXO 1. DISEÑO DE AFICHES



MISHA TUNTU KITNA K+SHT+NE

(COMO DEBEN LAVARSE LAS MANOS)



1
Quítate los objetos de las
manos y muñecas.



2
Mójate las manos con
suficiente agua.



3
Enjabónate y frótate las manos
por lo menos 20 segundos.



4
Enjuágate bien las manos con
abundante agua a chorro.



5
Sécate las manos
empleando papel.



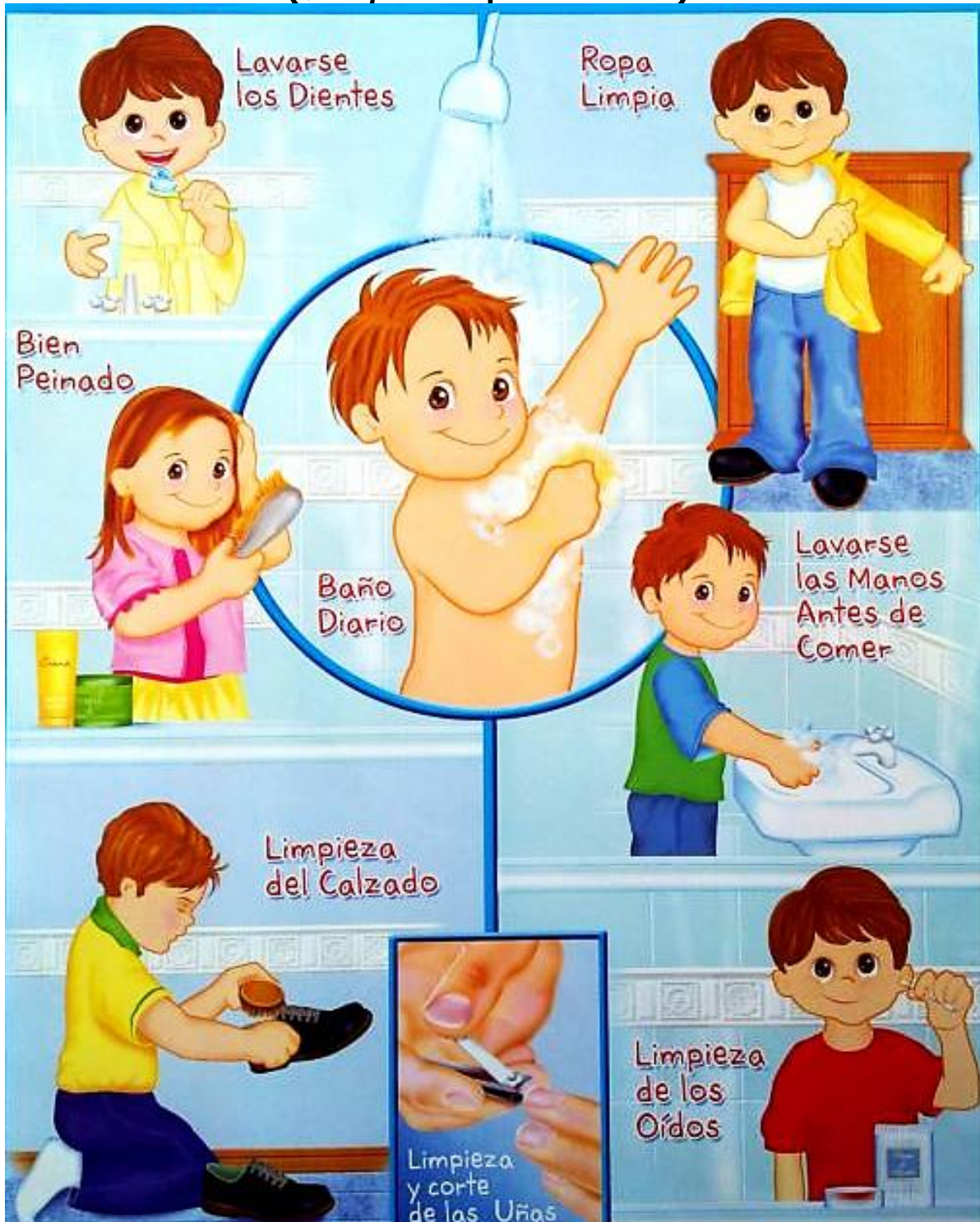
6
Cierra el caño usando
el papel.



7
Elimina el papel*.

S+NAM UZAN AWA

(Higiene personal)



ANEXO B. TALLERES DE FORMACION



INSTITUCION EDUCATIVA BILINGUE AGROINDUSTRIAL SINDAGUA

REPUBLICA DE COLOMBIA

RICAURTE - NARIÑO

RESOLUCION Nro. 2174 DE 29 JUNIO DE 2012 SED

DANE 252612001111



TALLERES DE FORMACION

DOCENTE:		PERIODO:		AÑO:2016				GRADO: DECIMO	
N°	NOMBRES	TALLER 1	TALLER 2	TALLER 3	TALLER 4	TALLER 5	TALLER 6	TALLER 7	TALLER 8
1	ARIAS FERNEY ALEXANDER								
2	ARIAS GUANGA ADRIANA								
3	BISBICUS PASCAL YUDY ANDREA								
4	CANTICUS CANTICUS EDWIN OMAR								
5	CANTICUS GUANGA DEIVER EDISSON								
6	CORTES GARCIA MARINELA								
7	CUASALUZAN CAUSALUZAN BETTY LILIANA								
8	CUASALUZAN TAICUS ALBA MARLENY								
9	GUANGA GUANGA DORA ORFILIA								
10	GUANGA NASTACUAS GLORIA SOLEDAD								
11	MARIN URBINA SERVIO ALEXI								
13	NASTACUAS NASTACUAS ALFREDO ALBERTO								
14	NASTACUAS NASTACUAS BYRON SEDIEL								
15	ORTIZ NASTACUAS DIEVER GIRALDO								
16	PAI RODRIGUEZ KEVIN STANLIN								
17	TADAY GUANGA DARIO CARLOS								
18	TAICUSI GUANGA IVAN DARIO								
19	PASCAL LARY FERNANDA								
20	VASQUEZ BOLAÑOS NETY VIVIANA								



INSTITUCION EDUCATIVA BILINGUE AGROINDUSTRIAL SINDAGUA

REPUBLICA DE COLOMBIA

RICAUARTE - NARIÑO

RESOLUCION Nro. 2174 DE 29 JUNIO DE 2012 SED

DANE 252612001111



TALLERES DE FORMACION

DOCENTE:		PERIODO:		AÑO:2016				GRADO: SEXTO	
N°	NOMBRES	TALLER 1	TALLER 2	TALLER 3	TALLER 4	TALLER 5	TALLER 6	TALLER 7	TALLER 8
1	AGUILAR LOPEZ MARIA ALEJANDRA								
2	ARIAS CANTICUS THALIA MELISSA								
3	BISBICUS CUASALUZAN VERONICA ROCIO								
4	BISBICUS NASTACUAS LUZ ANYI								
5	CUASALUZAN TAICUS SANDRA MAGALY								
6	ENRIQUEZ CUASALUZAN WILLINTON BRAYAN								
7	GARCIA NASTACUAS VERONICA ALEJANDRA								
8	GUANGA BISBICUS NEVER ARMANDO								
9	GUANGA GARCIA VANESSA YAMILE								
10	GUANGA NASTACUAS ALIER JUNIOR								
11	GUANGA NASTACUAS ANDRES MAURICIO								
12	GUANGA TAICUS BLANCA ESTELA								
13	MOREANO GUERRERO EDWIN ALEXANDER								
14	NASTACUAS GARCIA FRANCISCO ORFILIO								
15	NASTACUAS GARCIA IVAN DARIO								
16	NASTACUAS GUANGA DIEGO ALEXANDER								
17	NASTACUAS GUANGA JAMES ARVEY								
18	NASTACUAS GUANGA JUAN EDISON								
19	NASTACUAS NASTACUAS HUMBERTO DAVID								
20	NASTACUAS NASTACUAS NINFA ALEIDA								
21	NASTACUAS NASTACUAS YIME GIVERIO								

22	NASTACUAS NASTACUAS YULI MARLENY								
23	NASTACUAS PORTILLA NELCI YURANY								
24	NASTACUAS RODRIGUEZ MARGIE JULIETH								
25	OJEDA GETIAL DEISI CATERINE								
26	ORTIZ GARCIA LEIDY NATALIA								
27	ORTIZ NASTACUAS EDER FERNEY								
28	PAI PASCAL DIANA CAROLINA								
29	PAI TAICUS WILLINTONG SEGUNDO								
30	PAI VARGAS MARLON HERLINTON								
31	PASCAL ORTIZ JANY DANIELA								
32	PASCAL PAI ERNEY								
33	RISUEÑO PAI DIEGO FERNEY								
34	ROSERO PAI KAREN YULENI								
35	URIBE PORTILLO JHAN CARLOS STIVEN								
36	BISBICUS GARCIA OVER GUILLERMO								
37	BISBICUS ORTIZ FERNEY JEOVANY								
38	PRADO TAICUS HEINER GANEL								