



Formando líderes para la construcción  
de un nuevo país en paz

**FORTALECIMIENTO DE LA SITUACIÓN ALIMENTARIA Y  
NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES  
BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN  
ESCOLAR, DEL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE CÚCUTA,  
DEPARTAMENTO DE NORTE DE SANTANDER, DURANTE EL  
PRIMER SEMESTRE DE 2022**

**PRESENTADO POR:**

ANDRY NATALIA CARRILLO SANDOVAL  
GINA ALEJANDRA ROMERO DÍAZ  
INGRID KATHERINE HENAO VARGAS  
YENNY KATHERIN GUERRERO SARABIA

**PRESENTADO A:**

YOHANNA GARCÍA QUINTERO  
*Nutricionista Dietista*  
*Esp. en Gerencia de Proyectos*

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA  
FACULTAD DE SALUD  
PROGRAMA NUTRICION Y DIETETICA  
CÚCUTA-NORTE DE SANTANDER**

**2022 -1**



## 1. INTRODUCCIÓN

La Universidad de Pamplona nació en 1960, como una institución privada, bajo el liderazgo del presbítero, José Rafael Faría Bermúdez. En 1970 fue convertida en Universidad Pública de orden departamental y en 1971 el Ministerio de Educación Nacional la facultó para otorgar títulos profesionales; brindando entornos adecuados para el desarrollo de las prácticas profesionales en los diferentes programas, entre estos, el programa de Nutrición y Dietética, el cual tiene como misión formar profesionales en el campo de la Nutrición y Dietética de alta calidad académica, humana e investigativa, comprometidos con los procesos de desarrollo social que contribuyan con la solución de problemas alimentarios y nutricionales de la comunidad regional y nacional, facilitando su desarrollo biológico, psicológico y social.

De esta manera, las prácticas profesionales Campos de Acción Profesional del programa, promueve la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el proceso formativo, brindando al Nutricionista Dietista en formación la posibilidad de sumar a su preparación teórica la experiencia laboral que le permita avanzar en el crecimiento personal y profesional; así mismo, continuar su aprendizaje y desarrollo de habilidades en el campo de la Alimentación y la Nutrición. En este sentido, mediante el convenio con la Alcaldía de San José de Cúcuta se realizan acciones prácticas desde el proceso de formación, necesarias para el desarrollo y la adquisición de competencias y habilidades por parte de los estudiantes; dichas actividades se desarrollaron en la Secretaría de Educación, mediante el programa de Alimentación Escolar.

En este informe se encuentra contenida la información correspondiente a las prácticas Campos de Acción profesional desarrolladas durante el primer semestre del año 2022, para el desarrollo de las prácticas, se encuentran establecidas las competencias, enmarcadas en diferentes áreas; como: el área comunitaria, en la cual se describe y analiza la situación alimentaria y nutricional de la población objeto, para conocer el estado nutricional, proponiendo planes de intervención en alimentación y nutrición. Así mismo, verificar el cumplimiento de la operación del escenario para fortalecer los procesos en el escenario. Otra de las áreas es la educativa, en donde se plantean y se ejecutan programas educativos en salud, alimentación y nutrición que contribuyan a la promoción de estilos de vida saludable en los individuos. Seguidamente, el área administrativa, en el que se permite realizar un plan de acción de acuerdo a las competencias programadas en el semestre. De igual forma, el área investigativa en donde se desarrollan procesos de investigación orientados a las necesidades del escenario y por último el área académica, en donde se profundizan académicamente con temas relacionados en alimentación y nutrición.



## 2. JUSTIFICACIÓN

Los nutricionistas dietistas en formación se encuentran capacitados en el ámbito clínico, en el cual se educa e interviene nutricionalmente a los pacientes; en el ámbito comunitario, en el que se formula, promueve y dirige políticas, planes, programas o proyectos en alimentación y nutrición en el sector público; en el ámbito industrial, haciendo parte del análisis nutricional en la industria de alimentos y el ámbito en administración de servicios de alimentación, ejecutando procesos de planeación, organización, dirección, control y evaluación de servicios públicos y privados.

Por otro lado, el programa de alimentación escolar tiene como objetivo suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

En el marco del convenio interinstitucional N°0675 del 2021 suscrito entre la Universidad de Pamplona y la Alcaldía de San José de Cúcuta, el programa de nutrición y dietética de la Universidad de Pamplona, se encuentra comprometido con la formación de estudiantes capaces de desarrollar competencias en el área científica, tecnológica, humanista y social en el campo de la alimentación y la nutrición a favor de la comunidad.

En este sentido, este documento es de relevancia para dar a conocer las diferentes actividades que fueron ejecutadas en el Programa de Alimentación Escolar, las cuales buscaron contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de los beneficiarios del programa, así como los resultados obtenidos en cada una de ellas.



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



## 3. OBJETIVOS

### 3.1 Objetivos generales

Contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de San José de Cúcuta, mediante acciones que influyan a la promoción de hábitos y estilos de vida saludable durante el primer semestre académico del año 2022.

### 3.2 Objetivos específicos

- Describir la situación alimentaria y nutricional de la población objeto mediante la toma de medidas antropométricas, para contribuir el mejoramiento del estado nutricional, a través de un plan de intervención en alimentación y nutrición.
- Analizar el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar de San José de Cúcuta mediante los instrumentos de monitoreo y control- M&C de acuerdo a los establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA, con el fin del fortalecimiento continuo del PAE
- Establecer un programa educativo a través de estrategias de información, educación y comunicación en nutrición dirigidas al talento humano y beneficiarios pertenecientes al Programa de Alimentación Escolar (PAE) de San José de Cúcuta.
- Establecer actividades de apoyo administrativo para el fortalecimiento del Programa de Alimentación Escolar del municipio.
- Fortalecer procesos de investigación en alimentación y nutrición mediante el planteamiento de una propuesta de investigación, durante el primer periodo del año 2022, en el Programa de Alimentación Escolar- PAE, de San José de Cúcuta.
- Implementar acciones que fomenten el desarrollo académico en temas de alimentación y nutrición durante las prácticas Campos de Acción profesional en el Programa de Alimentación Escolar.



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



## 4. ÁREA COMUNITARIA

En el desarrollo de la práctica se ejecutaron diferentes actividades orientadas a la descripción y análisis de la situación alimentaria y nutricional de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, mediante la toma de medidas antropométricas para identificar el estado nutricional de la población a través de la interpretación de los indicadores antropométricos, para contribuir el mejoramiento del estado nutricional, mediante la ejecución de un plan de intervención en alimentación y nutrición. Así mismo, se verificó el cumplimiento de la operatividad del PAE, mediante los instrumentos de monitoreo y control- M&C de acuerdo a los establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - UApA, con el fin del fortalecimiento continuo del Programa.

### 4.1 DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL

#### CLASIFICACIÓN ANTROPOMÉTRICA DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL MUNICIPIO SAN JOSÉ DE CÚCUTA DURANTE EL PRIMER SEMESTRE 2022

**Metodología:**



**Fuente:** Estudiantes X semestre, secretaria de Educación, PAE, 2022.



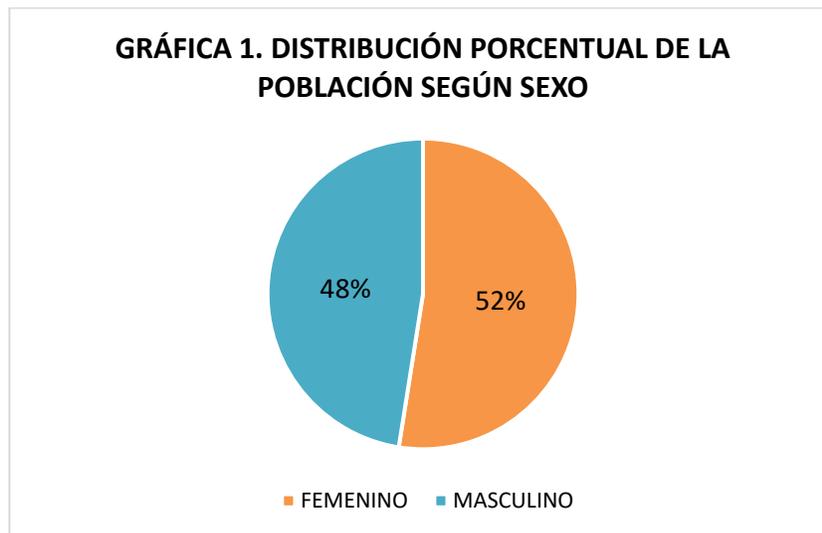
Resultados:

## CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN

TABLA 1. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN SEGÚN EL SEXO

DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN SEGÚN EL SEXO		
SEXO	TOTAL	
	N°	%
FEMENINO	347	52,5
MASCULINO	314	47,5
TOTAL	661	100

**Fuente:** Estudiantes X semestre, Secretaría de Educación – PAE, 2022.



Según la OMS, el "sexo" hace referencia a las características biológicas y fisiológicas que definen a hombres y mujeres (Instituto Nacional de Estadística, 2019)

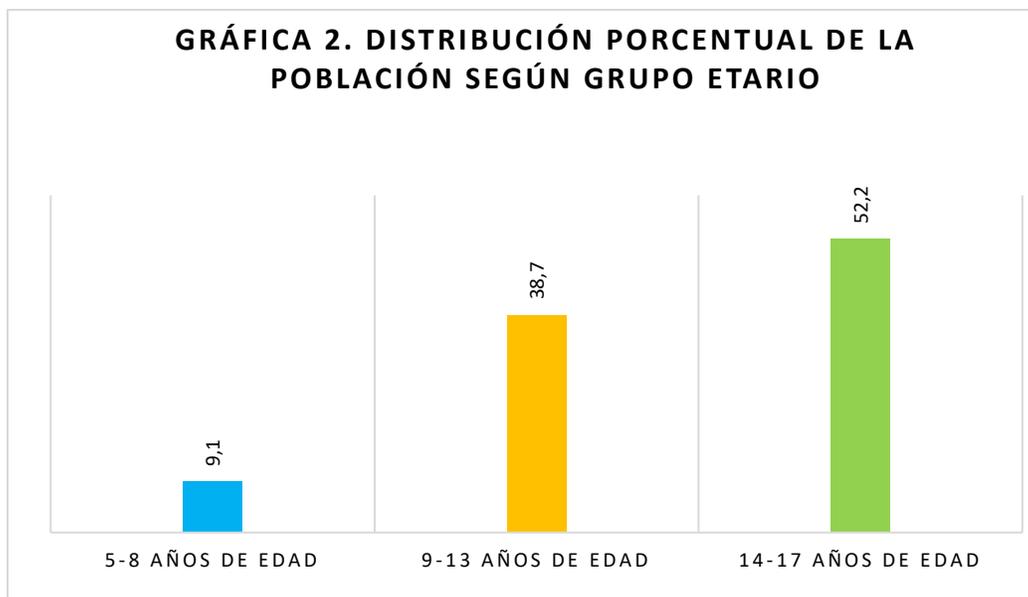
En el presente diagnóstico nutricional se tuvo en cuenta a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar durante el primer semestre del año 2022, en la gráfica anterior, se puede evidenciar que la mayor proporción de población intervenida fue del sexo femenino, lo que equivale al 52,5% de la población total y en menor proporción del sexo masculino con un 47,5%.



**TABLA 2. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN SEGÚN EL GRUPO DE EDAD**

DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN SEGÚN EL GRUPO DE EDAD		
GRUPO ETARIO	N°	%
5-8 AÑOS DE EDAD	60	9,1
9-13 AÑOS DE EDAD	256	38,7
14-17 AÑOS DE EDAD	345	52,2
<b>TOTAL</b>	<b>661</b>	<b>100</b>

**FUENTE:** Estudiantes X semestre, secretaría de educación, PAE 2022



El ciclo de la vida es un enfoque que permite entender las vulnerabilidades y oportunidades de invertir durante etapas tempranas del desarrollo humano; reconoce que las experiencias se acumulan a lo largo de la vida, que las intervenciones en una generación repercutirán en las siguientes, y que el mayor beneficio de un grupo de edad puede derivarse de intervenciones previas en un grupo de edad anterior. El ciclo vital puede dividirse en diferentes etapas del desarrollo, aunque no deben tomarse en forma absoluta y recordar que existe diversidad individual y cultural. (MINSALUD, 2022)



**“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”**

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



La distribución de la población para el presente documento se realizó por grupos de edades, teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 29452 del 2017 donde se contemplan los grupos etarios clasificándolos de 5 - 8 años, 11 meses; 9 – 13 años, 11 meses y 14 – 17 años, 11 meses, basándose en la resolución 3803 del 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social donde se establecen los Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes en los diferentes ciclos de vida.

En la gráfica anterior se puede evidenciar que la mayor parte de la población está comprendida por edades entre 14-17 años con un 52,2%, seguido se encuentra con un 38,7% las edades comprendidas entre 9-13 años y con un 9,1% las edades entre 5-8 años del total de la población objeto beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar, del municipio de San José de Cúcuta.

**TABLA 3. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN SEGÚN EL RÉGIMEN DE SALUD**

REGIMEN DE SALUD		
REGIMEN	N°	%
SUBSIDIADO	439	66,4
CONTRIBUTIVO	185	28,0
ESPECIAL	12	1,8
NO TIENE	25	3,8
<b>TOTAL</b>	<b>661</b>	<b>100,0</b>

*Fuente: estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022*

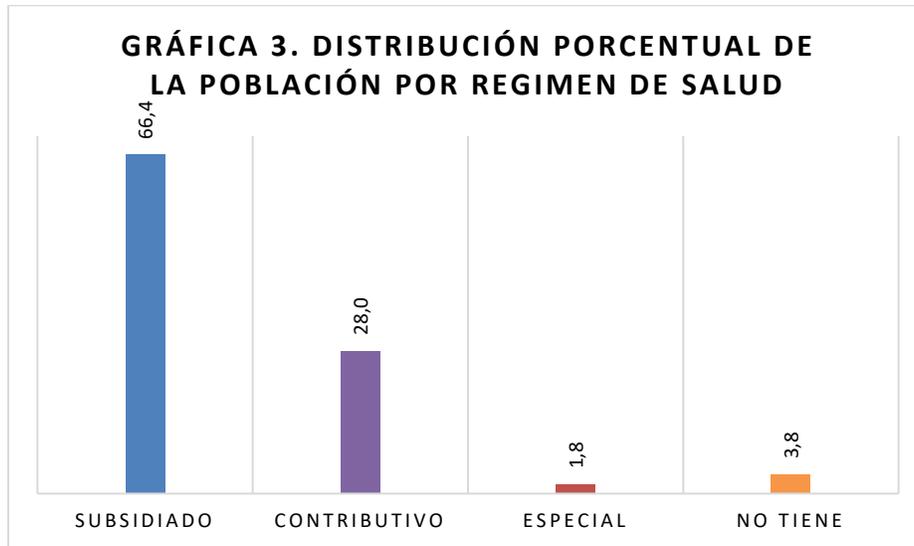


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



El Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS) regula el servicio público esencial de salud y tiene como objetivo generar condiciones de acceso para toda la población residente del país, en todos los niveles de atención, categorizados en 3 regímenes de salud, el régimen subsidiado al cual pertenece la población pobre y vulnerable los cuales no cuentan con capacidad de pago; otro régimen es el contributivo dentro del cual se afilian las personas que sí cuentan con capacidad de pago, aquellas que se encuentran vinculadas a través de un contrato de trabajo, servidores públicos, pensionados y jubilados debiendo hacer un aporte mensual a una Entidad Promotora de Salud para que les garantice la atención en salud por medio de las instituciones prestadoras de servicios de salud; además, se encuentra el régimen de salud especial al cual pertenecen fuerzas militares, Ecopetrol, policía nacional, magisterio (docentes). (MINSALUD, 2014)

Por otra parte, se puede evidenciar que el 66,4% de la población beneficiaria pertenecen al régimen subsidiado, esto representa más de la mitad de la población, lo cual está encaminado a los criterios de focalización del Programa de Alimentación escolar, en donde se tiene en cuenta el nivel de vulnerabilidad; seguidamente con un 28,0% que pertenece al régimen contributivo, un 3,8% no tiene régimen de salud y un pequeño porcentaje igual a 1,8% son de régimen especial.

**TABLA 4. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN SEGÚN COMUNAS**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		N°	N°	%
COMUNA 1	INST TEC NACIONAL DE COMERCIO	17	56	8,5
	ESCUELA NORMAL SUPERIOR MARIA AUXILIADORA	18		
	COLEGIO SAGRADO CORAZON DE JESUS	21		
COMUNA 2	INST TEC MERCEDES ABREGO	19	40	6,1
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE SALES	21		



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



COMUNA 3	COLEGIO PABLO CORREA	22	59	8,9
	COLEGIO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	37		
COMUNA 4	I.E. MONSEÑOR JAIME PRIETO AMAYA	24	47	7,1
	COLEGIO CLUB DE LEONES	23		
COMUNA 5	COLEGIO GREMIOS UNIDOS	21	38	5,7
	COLEGIO MUNICIPAL MARIA CONCEPCION LOPERENA	17		
COMUNA 6	INST EDUC MUNICIPAL AEROPUERTO	24	88	13,3
	COL TOLEDO PLATA	26		
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE - EL TRIGAL	21		
	INST EDUCATIVA EUSTORGIO COLMENARES BAPTISTA	17		
COMUNA 7	COLEGIO INTEGRADO JUAN ATALAYA	37	75	11,3
	COLEGIO MARIANO OSPINA RODRIGUEZ	21		
	COLEGIO SAN BARTOLOMÉ	17		
COMUNA 8	COL JULIO PEREZ FERRERO	17	202	30,6
	INSTITUCION EDUCATIVA LA DIVINA PASTORA	37		
	COLEGIO JAIME GARZÓN	23		
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS RAMIREZ PARIS	22		
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PADRE MANUEL BRICEÑO JAUREGUI	17		
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PEDRO CUADRO HERRERA	14		
	COLEGIO PABLO NERUDA	26		
	INST EDUCATIVA EL RODEO	21		
	INST EDUCATIVA JUAN PABLO I	25		
COMUNA 9	COLEGIO ANTONIO NARIÑO	18	37	5,6
	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE BELÉN	19		
COMUNA 10	COLEGIO SANTO ANGEL	19	19	2,9
<b>TOTAL</b>			<b>661</b>	<b>100</b>

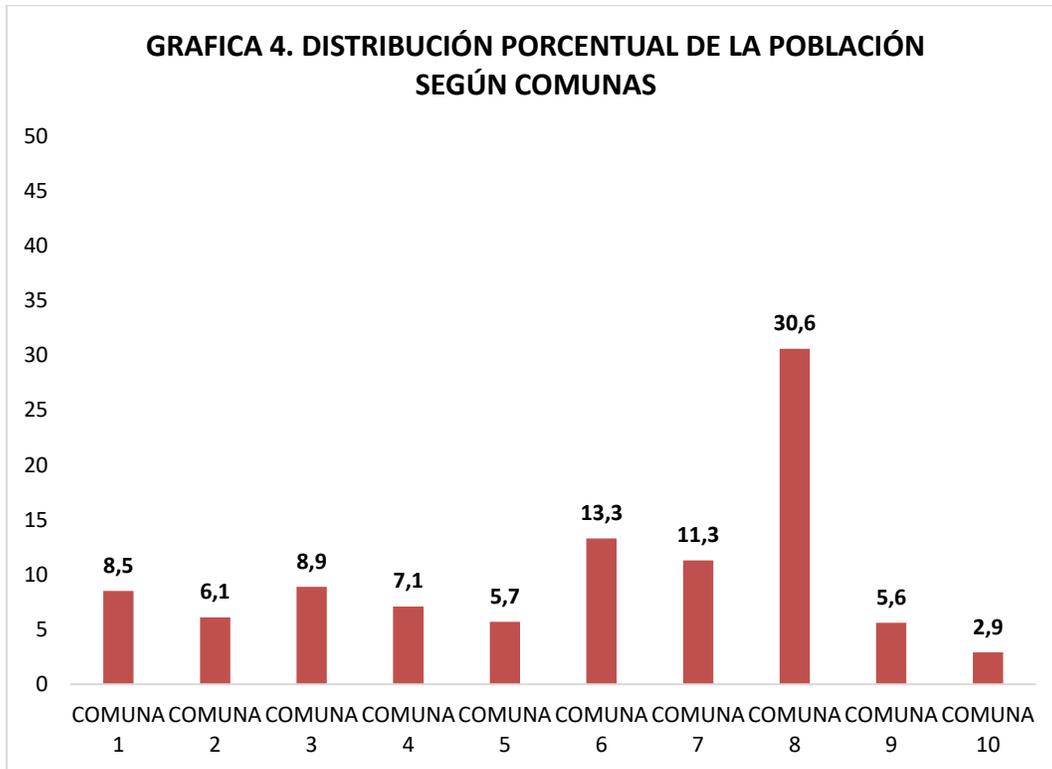
**Fuente:** estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022



**“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”**

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



De acuerdo a la gráfica anterior, se puede evidenciar la comuna 8 con mayor porcentaje de población intervenida, a comparación de la comuna 10 la cual tuvo menor cantidad de población intervenida, teniendo en cuenta que la selección de la cantidad de población a intervenir por comunas se realizó de manera proporcional al número de beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar por institución educativa.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

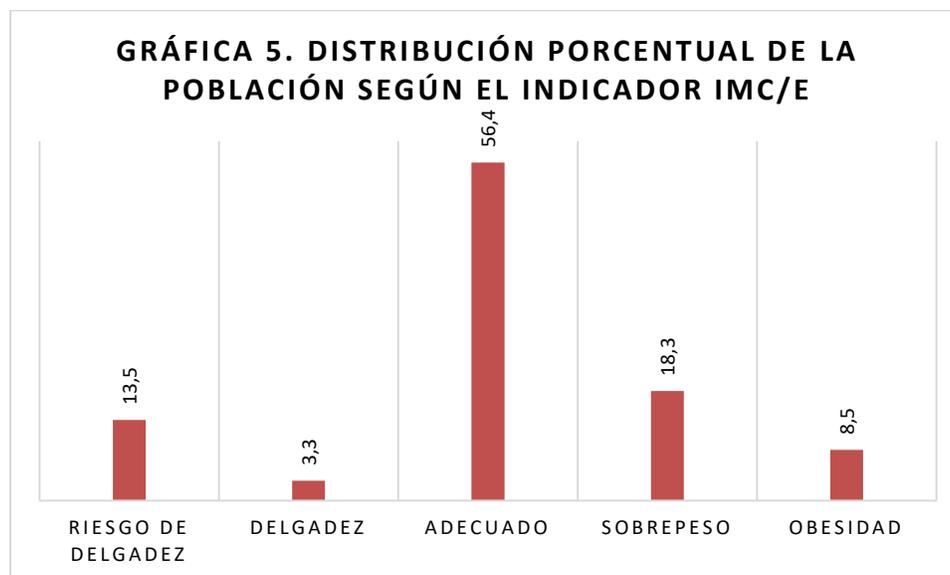


## ANÁLISIS DEL ESTADO NUTRICIONAL

**TABLA 5. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN SEGÚN EL INDICADOR IMC/E**

IMC/E GENERAL		
CLASIFICACIÓN	NÚMERO	PROPORCIÓN
RIESGO DE DELGADEZ	89	13,5
DELGADEZ	22	3,3
OBESIDAD	56	8,5
OBESIDAD	56	8,5
SOBREPESO	121	18,3
<b>TOTAL</b>	<b>661</b>	<b>100,0</b>

**FUENTE:** Estudiantes X semestre, secretaría de educación, PAE 2022



El índice de Masa Corporal es un indicador que correlaciona de acuerdo con la edad, el peso corporal total en relación a la talla. Se obtiene al dividir el peso expresado en kilogramos entre la talla expresada en metros al cuadrado. (RESOLUCIÓN 2465, 2016)



Según los datos obtenidos de los 661 beneficiarios del programa, se presentaron 56 casos de obesidad en el total de las 30 instituciones educativas intervenidas en el municipio de San José de Cúcuta, así mismo, 121 casos de sobrepeso, 373 niños se encontraban con IMC adecuado para la edad, del mismo modo, en riesgo de delgadez se presentaron 89 casos y delgadez 22 casos.

En el gráfico anterior, se puede evidenciar de manera porcentual los resultados obtenidos mostrando que un 8,5% de la población intervenida presenta obesidad, así mismo un 18,3% presenta una desviación estándar  $>+1$  clasificándose en sobrepeso según lo establecido en la resolución 2465 de 2016 la cual establece los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte de los niños, niñas y adolescentes menores de 18 años de la población colombiana, estos resultados a comparación con el exceso de peso a nivel nacional se encuentran en un menor porcentaje; puesto que, según la ENSIN 2015 a nivel nacional el exceso de peso se encuentra en 24,4%. De igual importancia se puede evidenciar que un 13,5% de la población se encuentra en riesgo de delgadez y un 3,3% en delgadez según los resultados obtenidos.

**TABLA 6. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN INDICADOR IMC/E SEGÚN EL GRUPO DE EDAD**

GRUPO ETAREO	IMC/E SEGÚN GRUPO ETARIO										TOTAL	
	DELGADEZ		RIESGO DELGADEZ		ADECUADO		SOBREPES O		OBESIDAD			
5 - 8 AÑOS	2	3,3	5	8,3	34	56,7	8	13,3	11	18,4	60	100,0
9 - 13 AÑOS	5	2,0	36	14,1	135	52,7	53	20,7	27	10,5	256	100,0
14 - 17 AÑOS	15	4,0	47	14,0	205	59,4	60	17,4	18	5,2	345	100,0
<b>TOTAL</b>											661	

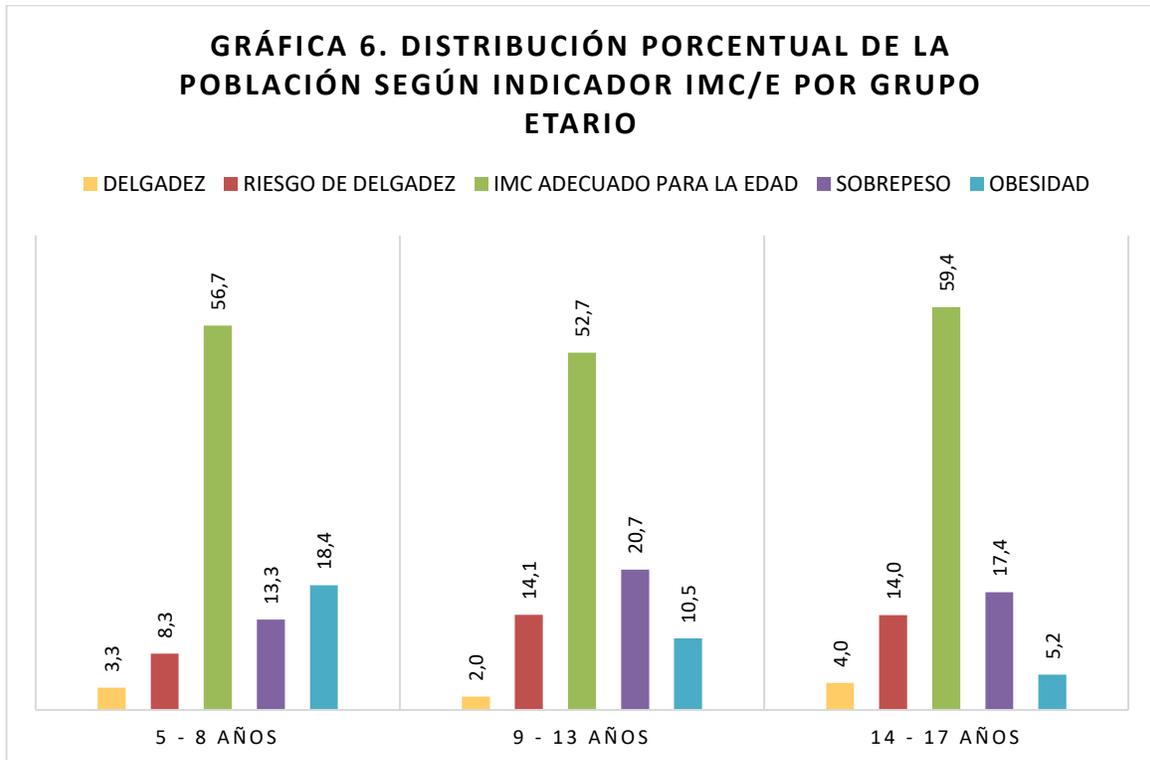
**FUENTE:** Estudiantes X semestre, secretaría de educación, PAE 2022



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



Los grupos etarios están determinados por la edad y la pertenencia a una etapa específica del ciclo vital humano. La clasificación por grupos etarios es la más incluyente de todas en la medida en que todos nacemos, crecemos y envejecemos de manera similar. (Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte, 2022)

En la gráfica de distribución porcentual de la población según índice de masa corporal para la edad por grupo etario se puede evidenciar una mayor proporción de casos de obesidad en el grupo de edad de 5-8 años con un 18,3%. Seguidamente, se observa una mayor proporción de casos de sobrepeso con un 20,7% para las edades de 9-13 años, así mismo, para este grupo de edad con un 14,1% presentan riesgo de delgadez y en mayor proporción de delgadez las edades de 14-17 años con un 4,3%.

Según las cifras del Instituto Departamental de Salud (IDS) para el año 2020, en el Departamento Norte de Santander para la edad de 10 años, 9 meses hubo una mayor proporción del 6% en casos de delgadez y una menor proporción de 4% para la edad de 17 años, 9 meses, con respecto a la prevalencia de obesidad y sobrepeso se evidenció una proporción de 10% y 12% respectivamente en las edades de 5 a 12 años y para el grupo de edad de 13 a 17 años se encontró un 11% con obesidad y un 13% con sobrepeso. (IDS, 2020)



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

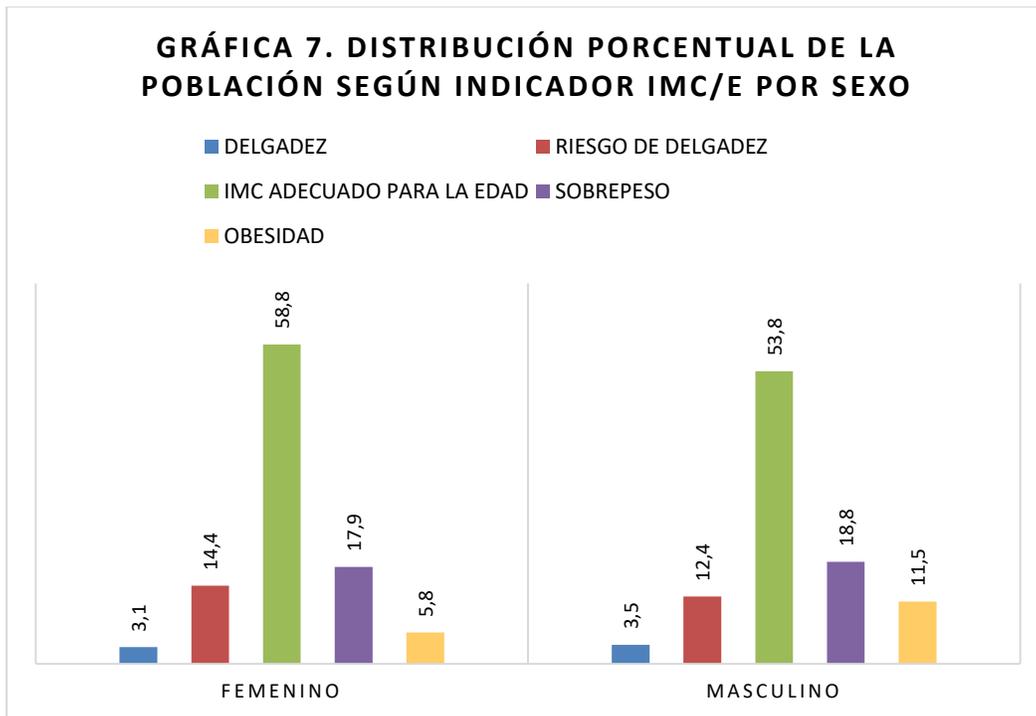
Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co



**TABLA 7. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN INDICADOR IMC/E SEGÚN SEXO**

IMC/E SEGÚN SEXO												
SEXO	DELGADEZ		RIESGO DE DELGADEZ		IMC ADECUADO PARA LA EDAD		SOBREPESO		OBESIDAD		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
FEMENINO	11	3,1	50	14,4	204	58,8	62	17,9	20	5,8	347	100,0
MASCULINO	11	3,5	39	12,4	169	53,8	59	18,8	36	11,5	314	100,0
<b>TOTAL</b>											<b>661</b>	

**FUENTE:** Estudiantes X semestre, secretaría de educación, PAE 2022



Según la anterior gráfica, se puede evidenciar una mayor proporción de delgadez en el sexo masculino con un 3,5%, seguidamente una mayor proporción de riesgo de delgadez en el sexo



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



femenino con un 14,4%; por otra parte, con un 18,8% del sexo masculino en sobrepeso y una mayor proporción de obesidad del 11,5% para el mismo sexo.

De acuerdo a las cifras del IDS para el año 2020, en el grupo de edad de 5-12 años se evidenció una prevalencia de delgadez del 4% en ambos sexos y una proporción del 12% del sexo femenino con riesgo de delgadez. Además, en las edades de 13-17 años se encontró una proporción de delgadez del 8% en el sexo masculino y un 15% con riesgo de delgadez para el mismo sexo. (IDS, 2020)

**TABLA 8. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN INDICADOR IMC/E SEGÚN COMUNAS**

IMC/E SEGÚN COMUNAS												
COMUNAS	DELGADEZ		RIESGO DE DELGADEZ		IMC ADECUADO PARA LA EDAD		SOBREPESO		OBESIDAD		TOTAL	
COMUNA 1	1	1,8	7	12,5	36	64,3	6	10,7	6	10,7	56	100,0
COMUNA 2	0	0,0	3	7,5	22	55,0	12	30,0	3	7,5	40	100,0
COMUNA 3	1	1,7	7	11,9	33	55,9	15	25,4	3	5,1	59	100,0
COMUNA 4	0	0,0	2	4,3	28	59,6	13	27,7	4	8,5	47	100,0
COMUNA 5	2	5,3	3	7,9	22	57,9	6	15,8	5	13,2	38	100,0
COMUNA 6	3	3,4	7	8,0	54	61,4	17	19,3	7	8,0	88	100,0
COMUNA 7	5	6,7	12	16,0	36	48,0	12	16,0	10	13,3	75	100,0
COMUNA 8	8	4,0	39	19,3	108	53,5	32	15,8	15	7,4	202	100,0
COMUNA 9	2	5,4	8	21,6	21	56,8	4	10,8	2	5,4	37	100,0
COMUNA 10	0	0,0	1	5,3	13	68,4	4	21,1	1	5,3	19	100,0
<b>TOTAL</b>											<b>661</b>	

**Fuente:** Estudiantes X semestre, Secretaría de Educación – PAE, 2022.



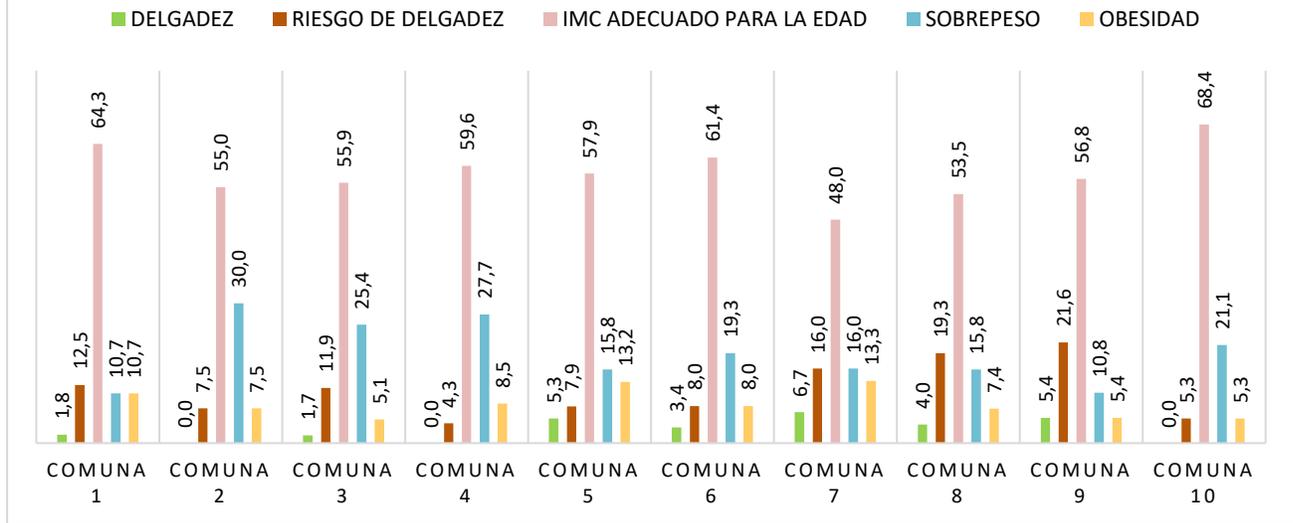
**“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”**

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



**GRÁFICA 8. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN SEGÚN INDICADOR IMC/E POR COMUNAS**



El municipio de Cúcuta, ubicado en el departamento de Norte de Santander se encuentra conformado por diferentes barrios que se agrupan en diez comunas las cuales son comuna 1 (Centro), comuna 2 (Centro Oriental), comuna 3 (Sur Oriental), comuna 4 (Oriental), comuna 5 (Nororiental), comuna 6 (Norte), comuna 7 (Noroccidental), comuna 8 (Occidental), comuna 9 (Suroccidental) y comuna 10 (Cementerio). (CAMARA DE COMERCIO CÚCUTA, 2022).

En Cúcuta, los mayores niveles de pobreza multidimensional se encuentran mayormente en las zonas periféricas de la ciudad, especialmente en las comunas 6, 7 y 8, dado que esta zona aglutina, en gran parte, los asentamientos irregulares de familias de ingresos precarios y en muchas ocasiones desplazados y migrantes. Estos resultados coinciden con la percepción ciudadana de pobreza manifestada en la encuesta Cúcuta Cómo Vamos 2018, donde el 25% de los hogares cucuteños manifestaron considerarse pobres, concentrados especialmente principalmente en la zona sur (Comunas 6, 7 y 8). (PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL, 2020)

Como se observa en la gráfica, en la comuna 7 se encuentra una mayor proporción de casos de delgadez evidenciándose un 6,7%, seguido de la comuna 9 con un 5,4%; además, se evidenció una mayor proporción con riesgo de delgadez en la comuna 9 con un 21,6%, seguido de la comuna 8 con un 19,3%, estas cifras pueden relacionarse a que probablemente no se les ha proporcionado una alimentación suficiente y adecuada de acuerdo a que son comunas donde gran parte de la población que reside es de escasos recursos.

Por otra parte, se encontró una mayor proporción de sobrepeso en la comuna 2 con un 30% seguido de la comuna 4 con un 27,7%; seguidamente, se presentó una mayor proporción de casos de obesidad en la comuna 7 representando el 13,3%, así mismo la comuna 5 con un 13,2%,



*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co

SC-CER96940

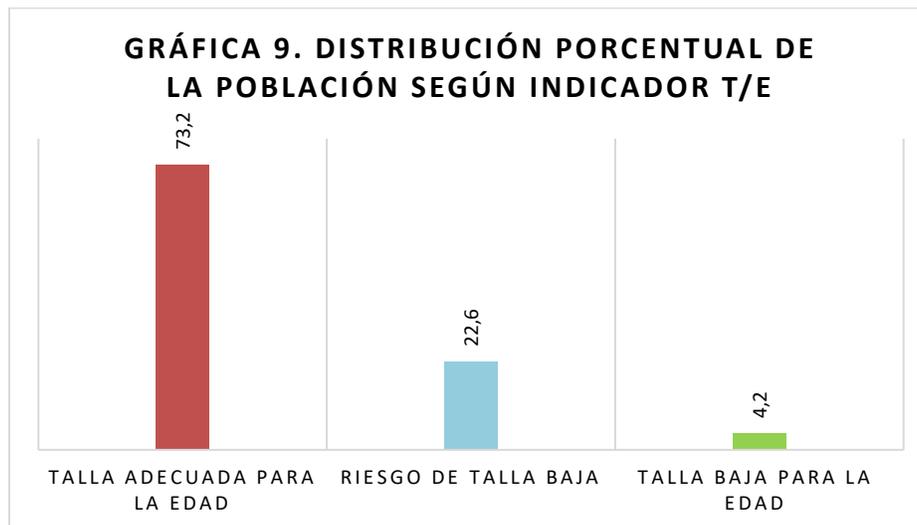


estas cifras de casos pueden estar relacionadas a un exceso de ingesta de alimentos unido al sedentarismo en los niños, niñas, jóvenes y adolescentes de estas comunas.

**TABLA 9. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACION SEGÚN EL INDICADOR T/E**

TALLA PARA LA EDAD (T/E)		
CLASIFICACIÓN	FRECUENCIA	PROPORCIÓN
TALLA ADECUADA PARA LA EDAD	484	73,2
RIESGO DE TALLA BAJA	149	22,6
TALLA BAJA PARA LA EDAD O RETRASO EN TALLA	28	4,2
<b>TOTAL</b>	<b>661</b>	<b>100,0</b>

*Fuente: estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022*



El indicador longitud/talla para la edad refleja el crecimiento alcanzado en la talla para la edad del niño en una visita determinada, así mismo permite identificar los niños con retardo en el crecimiento debido a un prolongado aporte insuficiente de nutrientes o enfermedades recurrentes. (OMS, 2009)

De los 661 beneficiarios de la muestra del Programa de Alimentación Escolar, del municipio de Cúcuta en el 2022, se puede evidenciar que el indicador talla para la edad en su clasificación de retraso en talla se encuentra en un porcentaje de 4,2% lo que equivale a una proporción menor a comparación del retraso en talla a nivel nacional con un 7,4% según la ENSIN 2015 en menores



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



de 5 a 12 años y un 9,7% en el grupo de edad de 13 a 17 años siendo mayor en indígenas y población con índice de pobreza más bajo. Con respecto al riesgo de talla baja esta se encuentra en 22,5% en la población objeto.

**TABLA 10. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN INDICADOR T/E SEGÚN EL GRUPO DE EDAD**

TALLA PARA LA EDAD (T/E)								
GRUPO DE EDAD	TALLA ADECUADA PARA LA EDAD		RIESGO DE TALLA BAJA		TALLA BAJA PARA LA EDAD O RETRASO EN TALLA		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
5-8 AÑOS Y 11 MESES	44	73,3	12	20	4	6,7	60	100,0
9- 13 AÑOS 11 MESES	196	76,6	51	19,9	9	3,5	256	100,0
14-17 AÑOS 11 MESES	244	70,7	86	24,9	15	4,3	345	100,0
<b>TOTAL</b>							<b>661</b>	

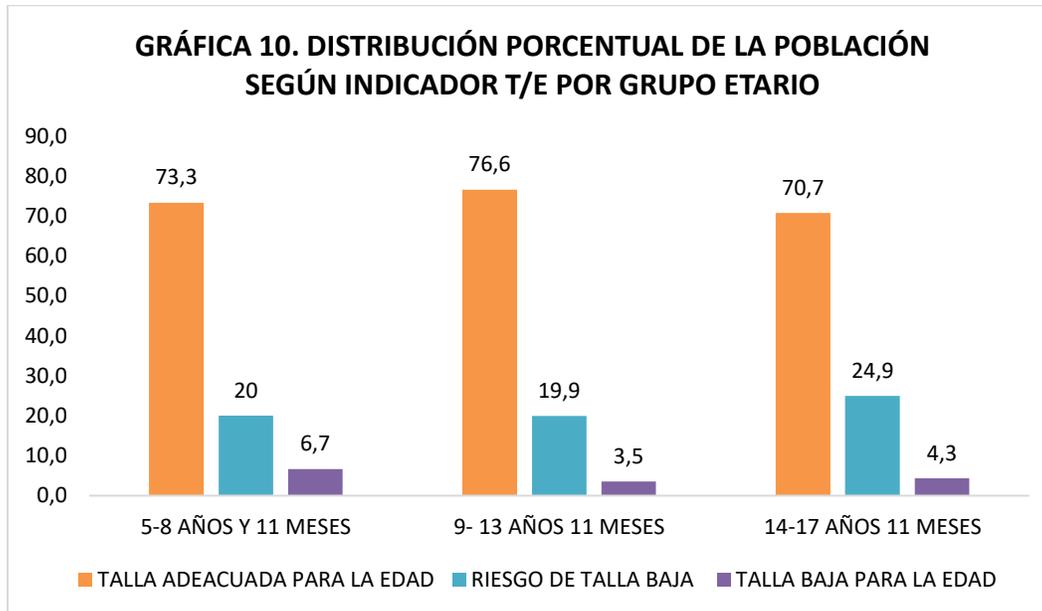
*Fuente: estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022*



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



En la encuesta nacional de la Situación Nutricional el retraso en talla o talla baja para la edad es el indicador antropométrico del estado nutricional que se relaciona con la pobreza, causando una alimentación insuficiente y el nivel de desarrollo del país. (ENSIN, 2015)

La talla baja para la edad es el resultado de muchos factores, algunos directos, como la mala alimentación, pero también indirectos, como la mala salud, la falta de educación de la madre, el acceso al agua y el saneamiento (cuya ausencia contribuye a la mala salud). Por lo tanto, la reducción del retraso en el crecimiento requiere de una respuesta multisectorial dirigida a los más pobres y vulnerables, planeada en lo posible, localmente y a largo plazo. (Benjumea, 2017)

El uso de este indicador es muy importante para el desarrollo local y departamental, ya que permite un acercamiento para acabar con la pobreza extrema que se centra en los lugares más vulnerables y marginados. (Benjumea, 2017)

Como se puede evidenciar en la gráfica, las edades comprendidas de 14-17 años 11 meses, se encuentran con un porcentaje más bajo de 70,7% en la clasificación talla adecuada para la edad, y con un porcentaje más alto el grupo de edad de 9-13 años 11 meses con un 76,6%. En cuanto a riesgo de talla baja para la edad con mayor proporción para las edades de 14-17 años y 11 meses con un 24,9%; respecto a la clasificación de retraso en talla con un porcentaje mayor de 6,7% comprendido en las edades de 5-8 años y 11 meses.

Teniendo en cuenta el Instituto Departamental de Salud (IDS) del año 2020, en el departamento Norte de Santander, el 10% de los niños y niñas con edades comprendidas entre 11 años, 9 meses se encontraban con retraso en talla y el 17% en las edades de 15 años, 9 meses. (IDS, 2020)



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940

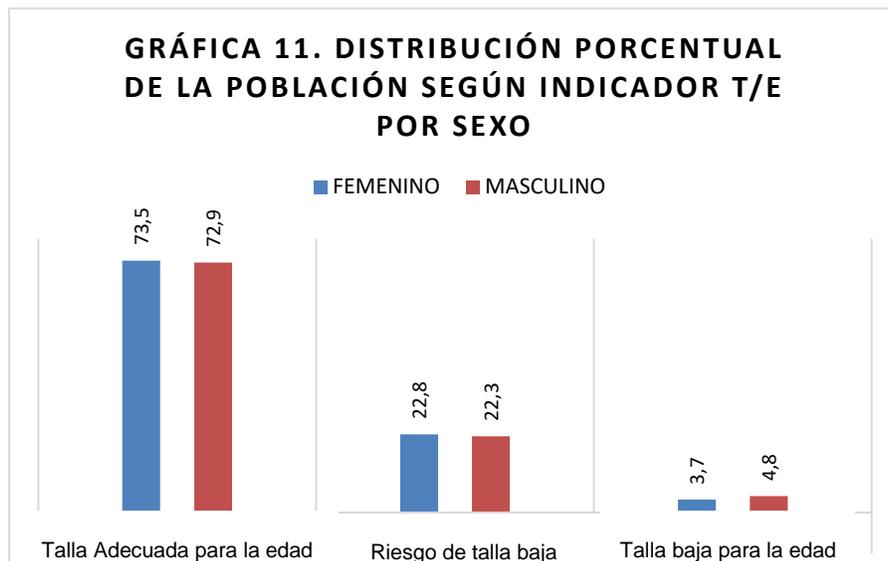


En cuanto a la situación nutricional, según la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN), las niñas y niños entre los 5 y 17 años han mejorado en el indicador talla para la edad, registrándose en este grupo una disminución de la prevalencia de retraso en talla, pasando del 13,9% en el 2005 y 10 % en el 2010 al 7.5% en el 2015. (POLÍTICA NACIONAL DE INFANCIA Y ADOLESCENCIA 2018-2030, 2018)

**TABLA 11. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN INDICADOR T/E SEGÚN SEXO**

T/E SEGÚN SEXO								
GRUPO DE EDAD	TALLA ADECUADA PARA LA EDAD		RIESGO DE TALLA BAJA		TALLA BAJA PARA LA EDAD O RETRASO EN TALLA		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
FEMENINO	255	73,5	79	22,8	13	3,7	347	100
MASCULINO	229	72,9	70	22,3	15	4,8	314	100
<b>TOTAL</b>							661	

*Fuente: estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022*



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



Según la gráfica anterior, se puede evidenciar que para la distribución porcentual de la población según el indicador talla/edad la mayor proporción de talla adecuada para la edad se encuentra en el sexo femenino con un 73,5%, para la clasificación de riesgo de talla baja con una proporción de 22,8% en el sexo femenino y con un 4,8% de talla baja para la edad en el sexo masculino.

**TABLA 12. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LA POBLACIÓN INDICADOR T/E SEGÚN COMUNAS**

T/E SEGÚN COMUNAS								
COMUNAS	ADECUADO		RIESGO DE TALLA BAJA		RETRASO EN TALLA		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
COMUNA 1	48	85,7	6	10,7	2	3,6	56	100,0
COMUNA 2	31	77,5	9	22,5	0	0,0	40	100,0
COMUNA 3	42	71,2	15	25,4	2	3,4	59	100,0
COMUNA 4	34	72,3	11	23,4	2	4,3	47	100,0
COMUNA 5	28	73,7	9	23,7	1	2,6	38	100,0
COMUNA 6	60	68,2	21	23,9	7	8,0	88	100,0
COMUNA 7	57	76,0	16	21,3	2	2,7	75	100,0
COMUNA 8	144	71,3	46	22,8	12	5,9	202	100,0
COMUNA 9	26	70,3	11	29,7	0	0,0	37	100,0
COMUNA 10	14	73,7	5	26,3	0	0,0	19	100,0
<b>TOTAL</b>							<b>661</b>	

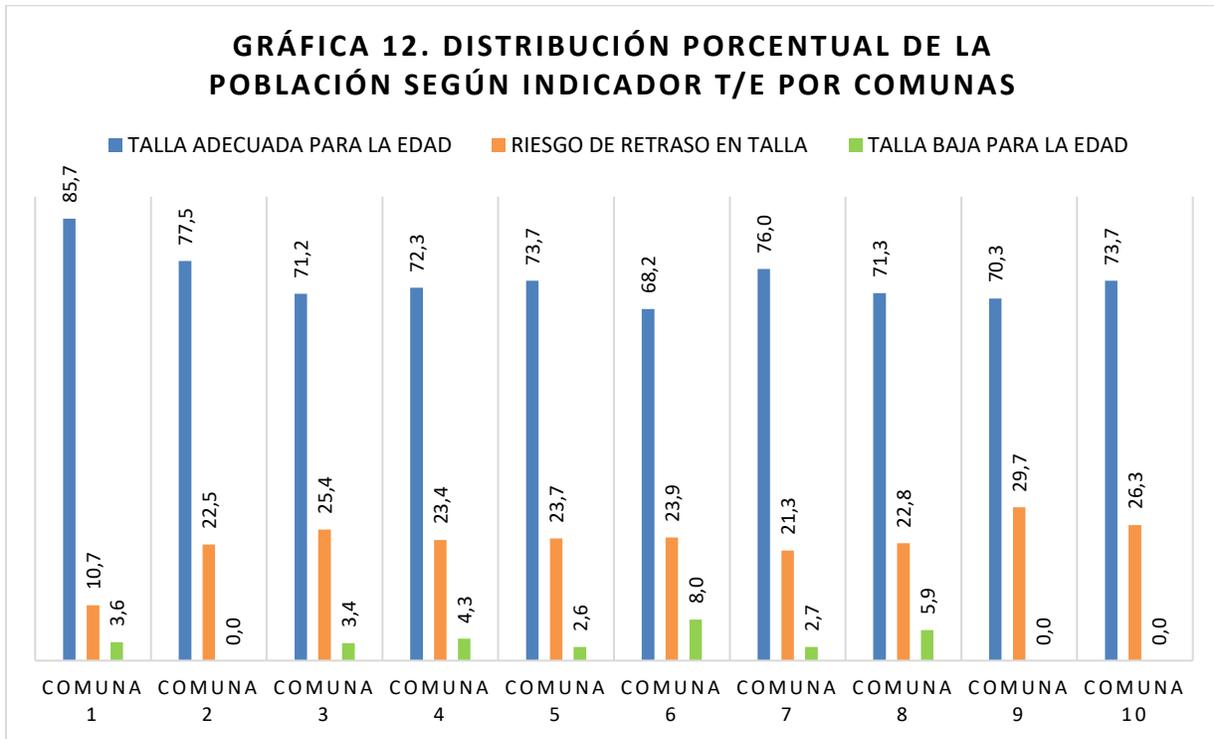
**FUENTE:** Estudiantes X semestre, secretaría de educación, PAE 2022



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



Cúcuta presenta una división política administrativa urbana por comunas, y rural por corregimientos. En la zona urbana presenta 10 comunas. Según la información censal recopilada por el DANE, en 2018 el porcentaje de personas en situación de pobreza multidimensional en Colombia fue 19,6%. Asimismo, para Cúcuta el porcentaje de hogares en situación de pobreza multidimensional fue 25,7%, lo cual indica que aproximadamente 1 de cada 4 hogares en Cúcuta es considerado pobre. Pese a que el Municipio se encuentra por debajo del nivel de pobreza para Norte de Santander (31,5%), el indicador se encuentra 6,1 por encima del promedio nacional (19,6%). Aproximadamente uno de cada dos hogares de Cúcuta se encuentra en condición de pobreza (44,1%), especialmente en las comunas 6, 7 y 8 dado que esta zona aglutina, en gran parte, los asentamientos irregulares de familias de ingresos precarios y en muchas ocasiones desplazados y migrantes. (PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL, 2020)

Como se observa en la gráfica, el indicador con mayor porcentaje en todas las comunas fue T/E Adecuado siendo las comunas 1 y 2 las que ocupan mayor porcentaje de la población con un 85,7% y 77,5 % respectivamente, en la comuna 6 con un 8,0% y en la comuna 8 con un 5,9% se encuentra la mayor proporción de casos de retraso en talla; en cuanto a riesgo de retraso en talla se evidencia una mayor proporción en la comuna 9-10 con un 29,7% y 26,3% respectivamente y en menor proporción la comuna 1 comuna 10,7%, estas cifras pueden relacionarse al resultado de múltiples causas, ya sean económicas, políticas, sociales y culturales, sin embargo, la pobreza es considerada como el principal determinante asociado a una alimentación inadecuada.



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”  
 Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co

SC-CER96940



## 4.2 PLAN DE INTERVENCIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

### PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

	<b>DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA</b> <b>ESCENARIO DE PRÁCTICA</b> <b>PRÁCTICA CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL</b>  <b>PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS</b>	 <b>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN</b>
---	--	---

<b>OBJETIVO GENERAL:</b> Contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional mediante un plan de intervenciones colectivas enfocado en alimentación y nutrición, con análisis de gestión para así aportar solución a la problemática presentada en la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de San José de Cúcuta.							
ACTIVIDAD	OBJETIVO	POBLACIÓN OBEJO	RESULTADOS ESPERADOS	INDICADOR	HORA Y FECHA	LUGAR	RESPONSABLES
DESPARASITACIÓN	Implementar acciones para la prevención, control y eliminación de enfermedades infecciosas relacionadas con helmintos en la población objeto del municipio de San José de Cúcuta.	Estudiantes de 5 a 14 años quienes requieran de la desparasitación en el municipio de San José de Cúcuta.	Total de población objeto requerida desparasitada	Número de usuarios desparasitados/ número de participantes convocados X100	03-06 Junio	1.I.E Pedro Cuadro Herrera. 2.I.E Monseñor Jaime Prieto Amaya.	Estudiantes de X semestre de Nutrición y Dietética
ACTIVIDAD FÍSICA Y JUEGO LÚDICO	Promover la práctica de actividad física en cada uno de los estudiantes enfocada hacia el autocuidado y mantenimiento de la salud.	Estudiantes seleccionados de acuerdo a los resultados obtenidos en el diagnóstico nutricional con sobrepeso u obesidad.	Participación de toda la población seleccionada	Número de asistentes / número de convocados X100	25 Mayo	1. Colegio Municipal I.E María concepción Loperena. 2.Inst técnico Nacional de comercio. 3.I.E Francisco José de Caldas.	Estudiantes de X semestre de Nutrición y Dietética



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



	<b>DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA</b> <b>ESCENARIO DE PRÁCTICA</b> <b>PRÁCTICA CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL</b> <b>PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS</b>	 <b>SECRETARÍA DE EDUCACIÓN</b>
---	--	---

EJECUCIÓN DE PLAN EDUCATIVO.	Promoconar la importancia de alimentación saludable, hábitos y estilos de vida saludable a través de estrategias educativas de difusión y lúdicas, en la población de beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar de San José de Cúcuta llevado a cabo por las estudiantes de X semestre del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona durante el primer periodo académico del año 2022.	Estudiantes seleccionados de acuerdo a los resultados obtenidos en el diagnóstico nutricional, de acuerdo a la clasificación de su estado nutricional.	Participación de toda la población seleccionada.	Temas planteados/ temas ejecutados X100	23 de Mayo-03 de Junio	1.ANTONIO NARIÑO. 2.SAN JOSÉ DEL TRIGAL. 3.MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA. 4.INST TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO. 5.FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS. 6.MARIANO OSPINA RODRÍGUEZ. 7.NUESTRA SEÑORA DE BELÉN. 8.JAIME GARZÓN. 9.MERCEDES ABREGO. 10.PEDRO CUADRO HERRERA. 11.JAIME PRIETO AMAYA.	Estudiantes de X semestre de Nutrición y Dietética
------------------------------	---	--	--	---	------------------------	--	--

<i>Elaborado por:</i> <i>Andry Natalia Carrillo Sandóval</i> <i>Ingrid Katherine Henao Vargas</i> <i>Yenny Katherin Guerrero Sarabia</i> <i>Gina Alejandra Romero Diaz</i>	<i>Revisado por:</i> <i>Yohanna García Quintero</i>	<i>Aprobado</i> <i>Yohanna García Quintero</i>
--	--	---



SC-CER96940



**“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”**

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



## FORMATO DE SEGUIMIENTO AL PIC

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA		DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN-PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PRÁCTICA CAMPOS DE ACCIÓN PROFESIONAL FORMATO DE SEGUIMIENTO AL PIC							ALCALDÍA DE CÚCUTA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	
PLAN DE INTERVENCIÓNES COLECTIVAS EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN								SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN DEL PIC		SOPORTES DE VERIFICACIÓN
ACTIVIDAD	OBJETIVO	POBLACIÓN OBEJTO	RESULTADOS ESPERADOS	INDICADOR	HORA Y FECHA	LUGAR	RESPONSABLES	RESULTADOS	% CUMPLIMIENTO	
JORNADA DE DESPARASITACIÓN	Implementar acciones para	Estudiantes de 5 a 14 años que requieran de la desparasitación en las instituciones educativas del municipio de San José de Cúcuta.	Total de población objeto requerida desparasitada (540 niños)	Número de usuarios desparasitados/ número de participantes convocados X100	03 de Junio 7:00am-11:00am 06 de Junio 7:00am-12:00am	1.IE PEDRO CUADRO HERRERA 2.IE MONSEÑOR JAIME PRIETO AMAYA	Estudiantes de X semestre de Nutrición y Dietética	Esta jornada fue realizada en articulación con la secretaría de salud, donde se logró el abordaje de 430 usuarios, esto nos indica que se logró un alto cumplimiento de desparasitación en la población seleccionada, sin embargo el porcentaje de casos no abordados en la jornada fueron por decisión de los padres de familia, puesto que en el consentimiento informado indicaban que los niños ya habían sido desparasitados en un tiempo menor de 6 meses.	<b>430 usuarios desparasitados/ 540 participantes convocados X100 79,6%</b>	LISTADO DE NIÑOS DESPARASITADOS -ACTA #111 I.E PEDRO CUADRO HERRERA -ACTA #112 I.E MONSEÑOR JAIME PRIETO AMAYA
ACTIVIDAD FÍSICA	Promover la práctica de actividad física en cada uno de los estudiantes, enfocada hacia el autocuidado y mantenimiento de la salud.	Estudiantes seleccionados de acuerdo a los resultados obtenidos en el diagnóstico nutricional con sobrepeso u obesidad.	Participación de toda la población seleccionada (180 niños)	Número de asistentes / número de convocados X100	25 de Mayo 7:00am-9:00am 10:00am-12:00m 2:00pm-4:00pm	1.COLEGIO MUNICIPAL I.E MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA 2.INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO 3.IE FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS.	Estudiantes de X semestre de Nutrición y Dietética	En articulación con el Instituto Municipal de Recreación y Deporte-IMRD y concertación con las instituciones educativas seleccionadas se logró llevar a cabo la estrategia "Hidratar y activarte puede salvarte" a través de la actividad aeróbica, donde fue posible abarcar a 6 cursos en total de grados entre 7 y 9 en las tres instituciones educativas teniendo en cuenta el estado nutricional de la población estudiantil.	<b>163 asistentes/200 convocados X100 81,5%</b>	-RADICADO EXTERNO IMRD. -LISTADOS DE ASISTENCIA. -ACTA #101 I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS -ACTA #111 I.E MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA -ACTA #112 I.E TECNICO NACIONAL DE COMERCIO -REGISTRO FOTOGRAFICO
EJECUCIÓN DE PLAN EDUCATIVO	Promocionar la importancia de alimentación saludable, hábitos y estilos de vida saludable a través de estrategias educativas de difusión y lúdicas, en la población de beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar de San José de Cúcuta, llevado a cabo por las estudiantes de X semestre del programa de Nutrición y Dietética de la Universidad de Pamplona durante el primer periodo académico del año 2022	Estudiantes seleccionados de acuerdo a los resultados obtenidos en el diagnóstico nutricional, de acuerdo a la clasificación de su estado nutricional.	Participación de toda la población seleccionada.	temas abordados / actividades programadas X100	23 de Mayo 03 de Junio	1.COLEGIO ANTONIO NARIÑO 2.IE SAN JOSÉ DEL TRIGAL 3.COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA 4.INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO 5.IE FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS. 6.COLEGIO MARIANO OSPINA RODRÍGUEZ. 7.COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE BELÉN 8.COLEGIO JAIME GARZÓN 9.INSTITUTO TÉCNICO MERCEDES ABRIGO 10.IE PEDRO CUADRO HERRERA 11.IE MONSEÑOR JAIME PRIETO AMAYA.	Estudiantes de X semestre de Nutrición y Dietética	Se logró el cumplimiento total de las actividades contempladas en el plan educativo abarcando once instituciones educativas, donde se promocionó la importancia de la alimentación saludable, hábitos y estilos de vida saludable, a través de estrategias educativas de difusión y lúdicas como: Importancia del consumo de frutas y verduras, loncheras saludables, alimentarse bien y sentirse increíble, actividad física y lavado de manos, para la población objeto en las diferentes instituciones educativas. <b>[ver informe de plan educativo]</b>	<b>5 temas abordados / 5 actividades programadas X100 100%</b>	INFORME DE EJECUCIÓN DE PLAN EDUCATIVO -LISTADO DE ASISTENCIAS. -ACTAS DE CONCERTACIÓN CON LAS I.E
ELABORADO POR: Andy Natalia Carrillo Sandoval Yenny Katherine Guerrero Sarabia Ingrid Katherine Henao Vargas Gina Alejandra Romero Díaz			REVISADO POR: Yohana García Quintero			APROBADO POR: Yohana García Quintero				



### 4.3 VERIFICACIÓN A LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

#### INFORME DE MONITOREO Y CONTROL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Metodología:



Resultados:

- **TABLA 1. ANÁLISIS GENERAL POR COMPONENTES DE LOS COMEDORES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS CON COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO**

COMPONENTES	%
Instalaciones sanitarias y físicas	78,5
Almacenamiento de materia prima	61,0
Condiciones de preparación	66,6
Cumplimiento de menús gramaje	100
Personal manipulador de alimentos	66,5
Condiciones de saneamiento	64,9
Equipos y utensilios	64,4



SC-CER96940



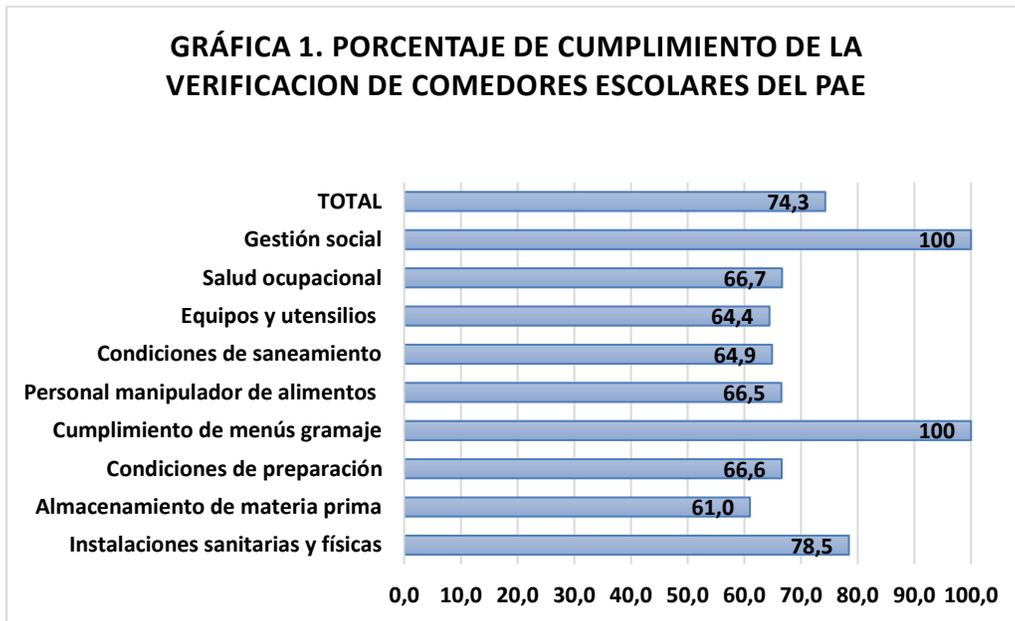
*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co



Salud ocupacional	66,7
Gestión social	100
<b>TOTAL</b>	<b>74,3</b>

○



A partir de la verificación a los comedores escolares de las 9 instituciones de la zona urbana con modalidad preparada para servir, se evidencia según los resultados de la gráfica anterior que se está dando cumplimiento en un 100% a los componentes de gestión social y menús- gramaje, sin embargo, el componente con menor cumplimiento es el de condiciones de preparación puesto que en los 9 colegios no se llevan registros de temperaturas durante las preparaciones ni en el servido de estas, por lo cual requiere mayor atención para monitoreo y control.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



**TABLA 2. ANÁLISIS GENERAL POR COMPONENTES E INSTITUCIONES**

COMPONENTES	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Instalaciones sanitarias y físicas	87,5	87,5	62,5	93,7	75	75	75	81,2	68,7
Almacenamiento de materia prima	66,6	66,6	66,6	66,6	50	50	66	50	66,6
Condiciones de preparación	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6
Cumplimiento de menús gramaje	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Personal manipulador de alimentos	71,4	42,8	71,4	71,4	57,1	71	71	71,4	71,4
Condiciones de saneamiento	30,7	92,3	69,2	69,2	38,4	69	100	61,5	53,8
Equipos y utensilios	60	80	60	60	60	60	80	60	60
Salud ocupacional	50	50	100	50	50	100	100	0	100
Gestión social	100	100	100	100	100	100	100	100	100
<b>TOTAL</b>	<b>70,3</b>	<b>76,2</b>	<b>77,4</b>	<b>75,3</b>	<b>66,3</b>	<b>76,8</b>	<b>84,3</b>	<b>65,6</b>	<b>74,5</b>



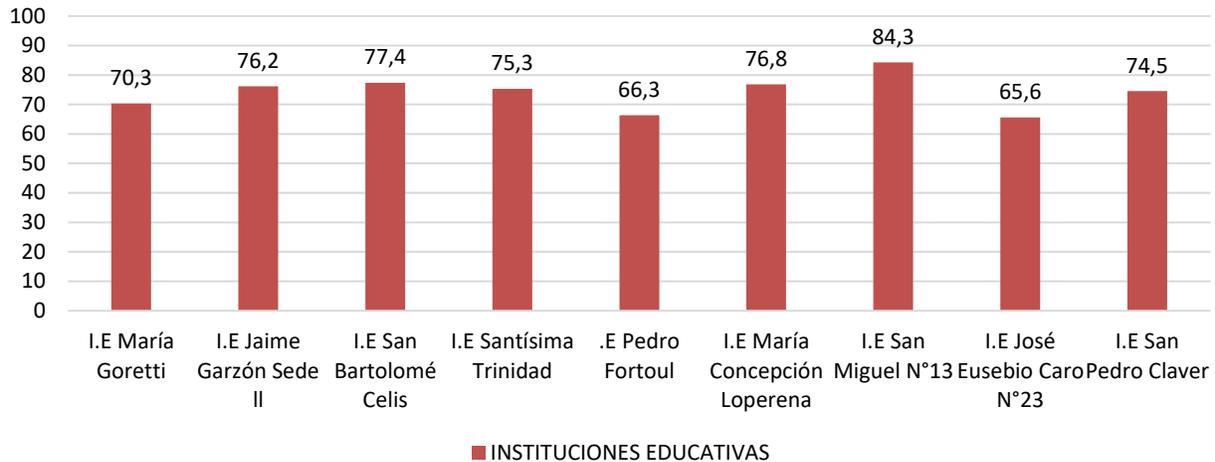
*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



**GRÁFICA 2. DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DEL CUMPLIMIENTO DE LA VERIFICACIÓN DE COMEDORES**



En la gráfica se puede evidenciar que la institución con el mayor porcentaje de cumplimiento en la verificación es la I.E San Miguel N°13 con un 84,3% a comparación de la I.E José Eusebio Caro N°23 con un 65,6% quien obtuvo el más bajo porcentaje de cumplimiento, por lo tanto, requiere mayor atención.

## ANÁLISIS GENERAL

### ▪ TABLA 3. COMPONENTE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS:		
VARIABLE	PUNTAJE	
	N°	%
Ubicación	9	100
Acceso a servicios sanitarios	9	100
Instalaciones de fácil limpieza	8	88,8
Techos	6	66,6
Condiciones higiénico sanitarias	9	100
Paredes	1	11,1



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



Tanques y/o recipientes	8	88,8
Área de almacenamiento de materia prima	9	100
Depósito temporal de residuos sólidos	6	66,6
Lámparas o iluminación	8	88,8
Sifones y drenajes	5	55,5
Limpieza y desinfección de utensilios	6	66,6
Ventanas y aberturas	5	55,5
Pisos	9	100
Dotación de elementos de higiene personal	6	66,6
Letreros alusivos a BPM	9	100
<b>PUNTAJE ESPERADO: 16</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO:</b> 12,5	<b>PORCENTAJE:</b> 78,4%

Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos deben cumplir con unas condiciones generales en cuanto a las instalaciones físicas y sanitarias, su ubicación debe estar en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de los alimentos que hacen parte del complemento alimentario, además su funcionamiento debe propender a la salud y el bienestar de la comunidad, por lo cual sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras con superficies que faciliten la limpieza e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación.

Las paredes deben ser de material resistente, colores claros, impermeables, no absorbentes, a una altura adecuada según el tipo de proceso, las uniones entre las paredes y pisos deben tener forma redondeada para impedir acumulación de suciedad.

Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias tóxicas, no porosos, impermeables, no absorbentes, ni deslizantes. Los techos deben ser contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, formación de hongos y levaduras, se deben encontrar sin ningún desprendimiento superficial, se permite el uso de techos falsos o dobles techos siempre y cuando sean de material impermeable, resistente, de fácil limpieza.

Las ventanas y aberturas se deben encontrar libres de acumulación, polvo, suciedad; siendo contruidas de tal forma que faciliten la limpieza y desinfección, evite el ingreso de plagas y



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co



provistas con malla antiséptica. Se debe contar con adecuada iluminación natural o artificial para la ejecución higiénica.

Los tanques encontrados en el establecimiento educativo deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección, además debe cumplir con una desinfección periódica.

Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos que dispongan de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje permitiendo ser removido para la limpieza y desinfección.

Se debe contar con letreros alusivos a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ya que son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano. (RESOLUCIÓN 2674, 2013)

De manera general, se pudo observar que se encuentran más falencias en cuanto a la infraestructura de paredes y techos para su adecuada limpieza y desinfección. Obteniendo como puntaje final general para este componente un cumplimiento del 78,4%.

ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Ubicación	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Acceso a servicios sanitarios	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Instalaciones de fácil limpieza	1	1	0	1	1	1	1	1	1
Techos	1	1	1	1	0	1	0	1	0
Condiciones	1	1	1	1	1	1	1	1	1



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



higiénico sanitarias										
Paredes	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Tanques y/o recipientes	0	1	1	1	1	1	1	1	1	
Área de almacenamiento de materia prima	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Depósito temporal de residuos sólidos	1	1	0	1	1	0	1	0	1	
Lámparas o iluminación	1	1	1	1	1	0	1	1	1	
Sifones y drenajes	1	0	1	1	1	1	0	0	0	
Limpieza y desinfección de utensilios	1	1	0	1	0	1	1	1	0	
Ventanas y aberturas	0	1	0	1	0	1	1	1	0	
Pisos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Dotación de elementos de higiene personal	1	1	0	1	1	0	0	1	1	
Letreros alusivos a BPM	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
<b>TOTAL</b>	<b>N°</b>	14	14	10	15	12	12	12	13	11
	<b>%</b>	87,5	87,5	62,5	93,7	75	75	75	81,25	68,7

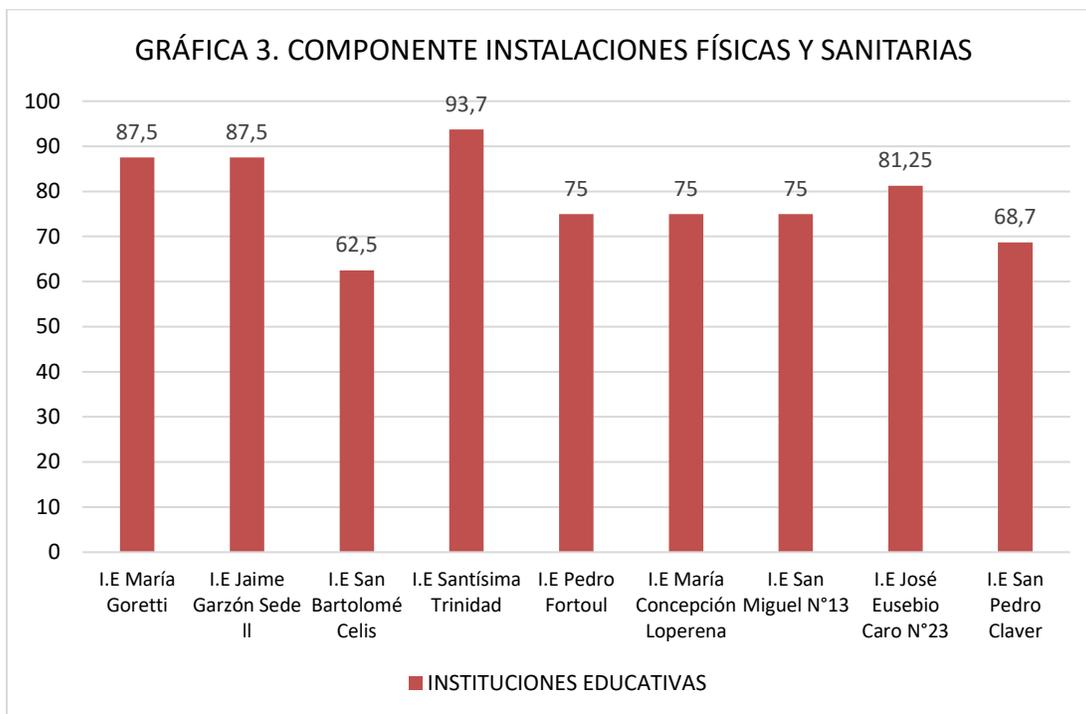


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



De acuerdo a lo anterior, del total de las 9 instituciones supervisadas del comedor estudiantil para el componente de instalaciones físicas y sanitarias, se pudo evidenciar que la Institución Educativa Francisco José de Caldas Sede- Centro Educativo San Pedro Claver y la Institución Educativa Mariano Ospina Rodríguez Sede- San Bartolomé Celis incumplen con las instalaciones de fácil limpieza, incluidos techo, paredes y ventanas sin rejillas para evitar el ingreso de plagas al comedor, así mismo la institución San Bartolomé Celis no cuenta con la dotación completa de elementos de higiene personal afectando también las condiciones higiénico sanitarias del servicio. También podemos observar que la Institución Educativa Francisco José de Caldas Sede- Santísima Trinidad y Sede- San Pedro Claver, además de la Institución Educativa Misael Pastrana Sede- María Goretti tienen fallas en paredes y ventanas con rejilla para su fácil limpieza y desinfección. Cabe resaltar que la institución educativa con menor porcentaje de cumplimiento para dicho componente es San Bartolomé Celis con un 62,5%; por lo tanto, requiere mayor atención.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



**TABLA 4. COMPONENTE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO:**

ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO:		
VARIABLE	PUNTAJE	
	N°	%
Almacenamiento de insumos	9	100
Productos dentro de vida útil	9	100
Kárdex actualizado	6	66,6
Control temperatura refrigeración	0	0
Control temperatura congelación	0	0
Productos empacados y rotulados	9	100
<b>PUNTAJE ESPERADO: 6</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO: 3,66</b>	<b>PORCENTAJE: 61%</b>

Las materias primas son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. La recepción de estas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos, del mismo modo toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la entidad sanitaria competente cuando ésta lo requiera. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

Así mismo, las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser congeladas.

Por otro lado, el almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se deben llevar registros. Así mismo con los alimentos congelados debe realizarse a temperaturas de -18°C y llevar los respectivos registros y control.

Cuando las materias primas e insumos requieren ser almacenados antes de entrar a las etapas del proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración; por tanto, las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. El almacenamiento de estas se



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co

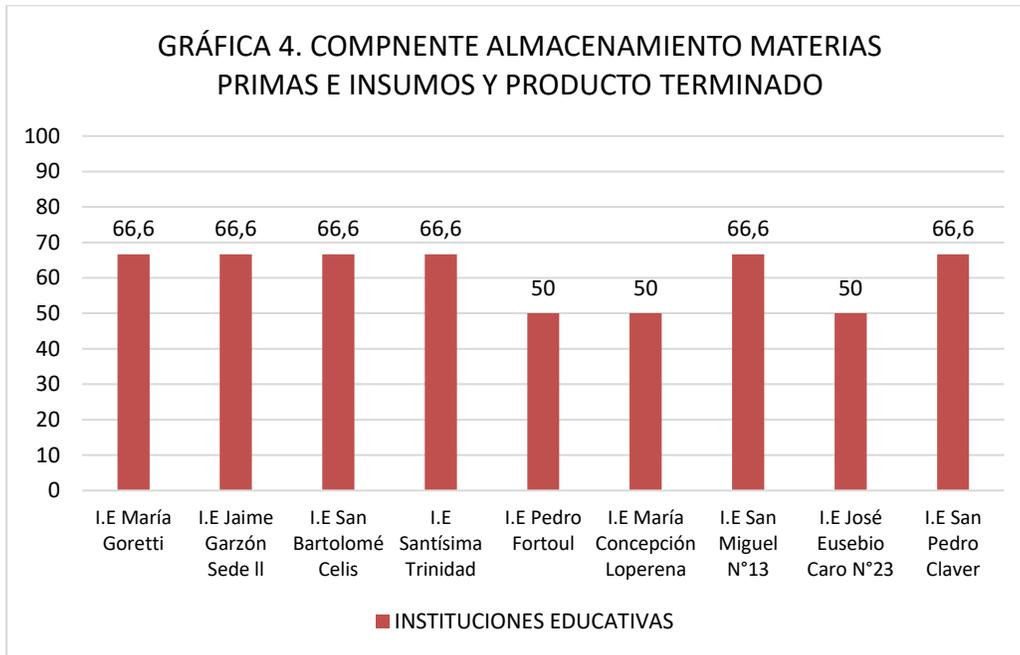
SC-CER96940



realizará de forma ordenada en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes. (RESOLUCIÓN 2674, 2013)

De manera general, se pudo observar que se encuentran más falencias en cuanto al control de temperaturas de refrigeración y congelación. Por consiguiente, para este componente se evidencia un cumplimiento del 61%.

ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver	
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Almacenamiento de insumos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Productos dentro de vida útil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Kárdex actualizado	1	1	1	1	0	0	1	0	1	
Control temperatura refrigeración	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Control temperatura congelación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Productos empacados y rotulados	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
TOTAL	N°	4	4	4	4	3	3	4	3	4
	%	66,6	66,6	66,6	66,6	50	50	66,6	50	66,6



Según los resultados evidenciados, del total de las 9 instituciones educativas a las que se realizó la supervisión del comedor escolar, ninguna da cumplimiento a llevar control y registros de temperatura durante la refrigeración y la congelación. Con un puntaje de 50% siendo el más bajo encontramos a la Sede José Eusebio Caro, I.E. María Concepción Loperena y la Sede Pedro Fortoul ya que aparte de no tener control de temperaturas, tampoco cuentan con el Kardex actualizado, que es de vital importancia ya que este formato indica la existencia de mercancía en el establecimiento.

**TABLA 5. COMPONENTE CONDICIONES DE PREPARACIÓN:**

<b>CONDICIONES DE PREPARACIÓN:</b>		
<b>VARIABLE</b>	<b>PUNTAJE</b>	
	<b>N°</b>	<b>%</b>
Preparación de alimentos	9	100
Limpieza y desinfección de utensilios	9	100
Lavado y desinfección de hortalizas y frutas	9	100



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



Servido de alimentos	9	100
Registro y control de temperatura preparación	0	0
Registro y control de temperatura de producto terminado	0	0
<b>PUNTAJE ESPERADO: 6</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO: 4</b>	<b>PORCENTAJE: 66,6%</b>

En la fabricación de los alimentos, todo el proceso, debe realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como, tiempo, temperatura, humedad. (Resolución 2673, 2013)

Además, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. (Resolución 2673, 2013)

Por otra parte, la limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generan ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social. (RESOLUCIÓN 2674, 2013).

En cuanto al servido de los alimentos, debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos, manteniendo el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C. (Resolución 2673, 2013).

De acuerdo a lo anteriormente mencionado, para este componente se pudo observar que hay un incumplimiento general en cuanto a los registros y controles de temperatura. Esto da un cumplimiento para este componente del 66,6%.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co

SC-CER96940



ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Preparación de alimentos	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Limpieza y desinfección de utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Lavado y desinfección de hortalizas y frutas	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Servido de alimentos	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Registro y control de temperatura preparación	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Registro y control de temperatura de producto terminado	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	N°	4	4	4	4	4	4	4	4
	%	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6	66,6



SC-CER96940

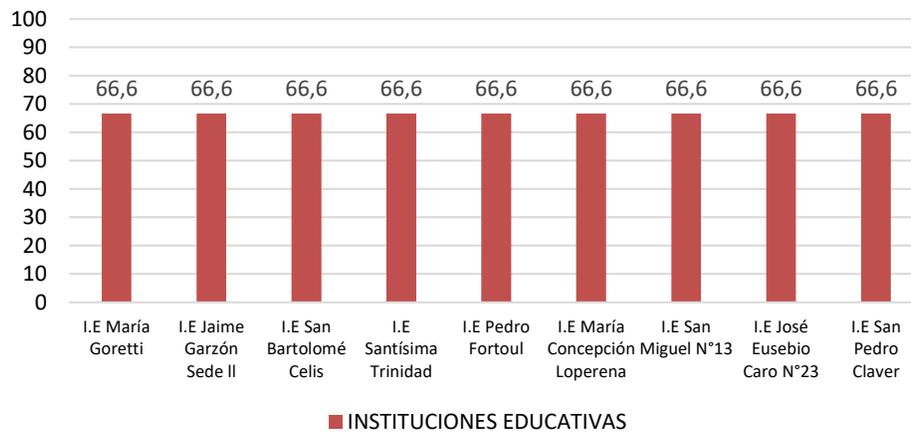


*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



**GRÁFICA 5. COMPONENTE CONDICIONES DE PREPARACIÓN**



De acuerdo a lo anterior, del total de las 9 instituciones educativas a las que se realizó la supervisión del comedor escolar, ninguna da cumplimiento a llevar registros de temperatura durante las preparaciones de los alimentos, ni en el servido de estos; sin embargo, se observa un cumplimiento del 100% en las 4 variables restantes; por lo cual, para este componente se observa un cumplimiento del 66,6% para las 9 instituciones educativas.

**TABLA 6. COMPONENTE CUMPLIMIENTO DE MENÚ GRAMAJE:**

CUMPLIMIENTO DE MENÚ GRAMAJE		
VARIABLE	PUNTAJE	
	N°	%
Ciclo de menú publicado	9	100
Utensilios estandarizados	9	100
Cumplimiento de minuta	9	100
Gramaje de preparaciones	9	100
<b>PUNTAJE ESPERADO: 4</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO: 4</b>	<b>PORCENTAJE: 100%</b>



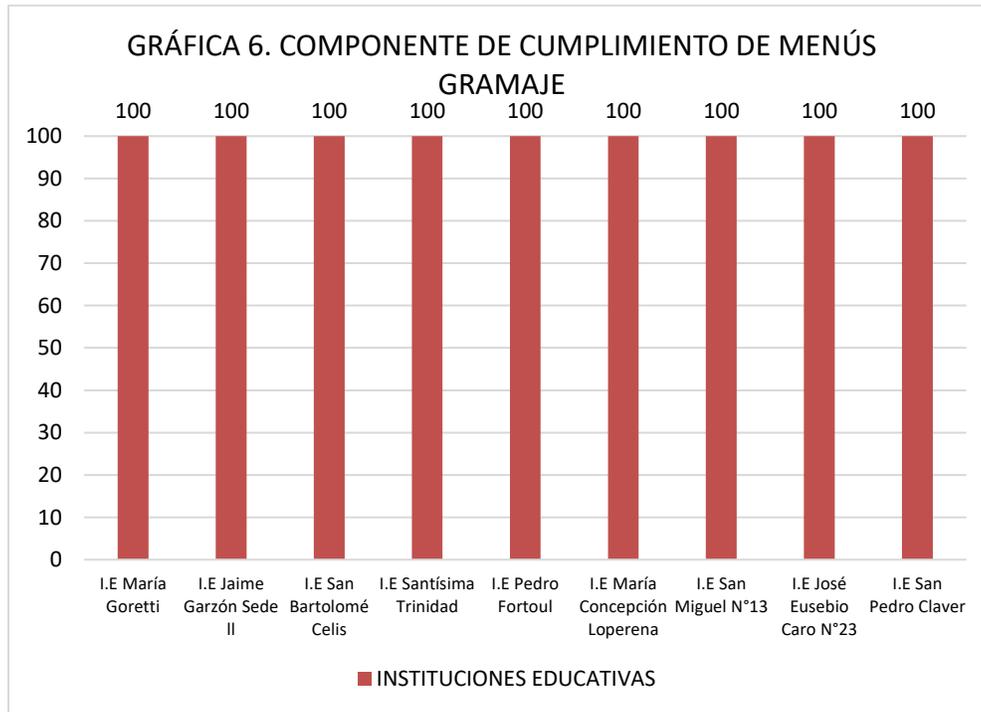
El ciclo de menús corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. (UApA, 2022)

Por otra parte, la estandarización de utensilios es determinar la capacidad de un recipiente, que a su vez servirá de medida para realizar el servido de los alimentos, estos utensilios pueden ser cucharas, vasos, pocillos, entre otros. (SECRETARIA INTEGRACIÓN SOCIAL, 2019)

La estandarización de recetas le trae muchos beneficios a un servicio de alimentación. Entre los principales objetivos que se persiguen con un programa destinado a tal fin, están: Asegurar que las preparaciones tengan siempre una calidad y cantidad uniformes que satisfagan a los comensales. (Instructivo estandarización de preparaciones, 2019)

Para este componente, se ve evidenciado un cumplimiento de manera general del 100%, esto quiere decir que las 9 instituciones educativas cumplen con lo establecido en las 4 variables.

ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Ciclo de menú publicado</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Utensilios estandarizados</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Cumplimiento de minuta</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>Gramaje de preparaciones</b>	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>TOTAL</b>	<b>N°</b>	4	4	4	4	4	4	4	4
	<b>%</b>	100	100	100	100	100	100	100	100



De acuerdo a la gráfica anterior, en las 9 instituciones educativas con modalidad preparada en sitio se está dando cumplimiento en un 100% a este componente en cuanto a que se encuentran publicado el ciclo de menú, se tienen estandarizados los utensilios para el servido, hay cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y se está cumpliendo con los gramajes de las preparaciones.

**TABLA 7. COMPONENTE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
VARIABLE	PORCENTAJE	
	N°	%
Dotación del personal manipulador	9	100
Presentación personal del manipulador	9	100
Certificación médica	0	0



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



Educación sanitaria	0	0
Dotación de personal ajeno	7	77,7
Cantidad de manipuladores	8	88,8
Horario de entrega del complemento	9	100
<b>PUNTAJE ESPERADO: 7</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO:</b> 4,66	<b>PORCENTAJE:</b> 66,6%

El manipulador de alimentos es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, con el manejo de alimentos. Deben contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. Deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen.

Así mismo, todo manipulador de alimentos debe mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este. Usar vestimenta que cumpla con los requisitos establecidos, color claro, cierres, sin bolsillos por encima de la cintura. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal.

Deben lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. Deben mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo, no se permite el uso de maquillaje.

Es necesario el uso de tapabocas desechables cubriendo la nariz y boca mientras se manipula un alimento. De ser necesario el uso de guantes deben mantenerse limpios, sin roturas y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. Se deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Los visitantes a los establecimientos deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas, portando la vestimenta y dotación adecuada. (RESOLUCIÓN 2674, 2013).

Para este componente, se obtuvo un total de cumplimiento del 66,6%; puesto que, se ve evidenciado un incumplimiento total para las variables de certificación médica y educación sanitaria en las 9 instituciones educativas.



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co



ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Dotación del personal al manipulador	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Presentación del personal al manipulador	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Certificación médica	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Educación sanitaria	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Dotación de personal ajeno	1	0	1	1	0	1	1	1	1
Cantidad de manipuladores	1	0	1	1	1	1	1	1	1
Horario de entrega del complemento	1	1	1	1	1	1	1	1	1
TOTAL	N°	5	3	5	5	4	5	5	5
	%	71,4	42,8	71,4	71,4	57,1	71,4	71,4	71,4

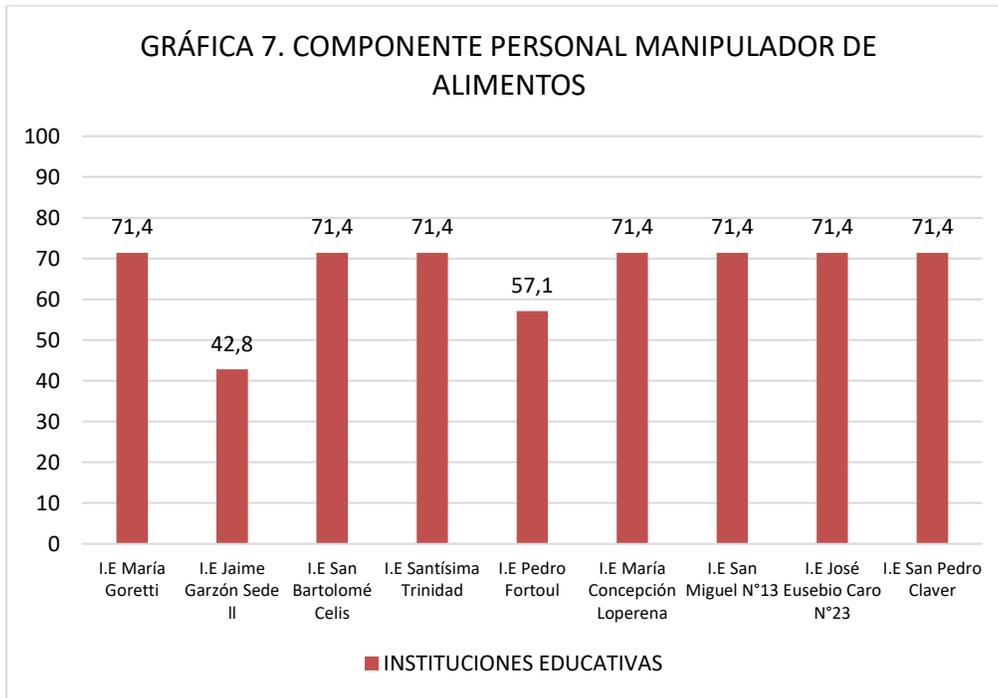


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



De acuerdo a lo anterior, se puede evidenciar que ningún manipulador de las 9 instituciones contaba a la mano con el certificado médico ni con el certificado de capacitación en educación y formación para la ejecución de estas labores. El Colegio Jaime Garzón tiene el puntaje más bajo con un 42,8% de cumplimiento puesto que no se evidenciaba lo mencionado anteriormente y tampoco cumplían con la dotación para el personal visitante al servicio, así mismo no cumplían con el número de manipuladores para la cantidad de raciones.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



**TABLA 8. COMPONENTE CONDICIONES DE SANEAMIENTO:**

CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
VARIABLE	PUNTAJE	
	N°	%
<b>Limpieza y desinfección:</b>		
Programa de limpieza y desinfección	7	77,7
Productos de limpieza y desinfección	6	66,6
Lavado y desinfección de materia prima cruda	8	88,8
Productos de aseo	6	66,6
<b>Abastecimiento de agua:</b>		
Limpieza y desinfección del tanque	5	55,5
Programa de limpieza y desinfección de tanque	5	55,5
Agua potable	5	55,5
Uso de hielo	5	55,5
<b>Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos:</b>		
Recipientes de material sanitario	6	66,6
Programa de manejo de residuos	3	33,3
Separación en sitio de los residuos sólidos	7	77,7
<b>Control de plagas:</b>		
Instalaciones libres de plagas	9	100
Programa de control integrado de plagas	4	44,4
<b>PUNTAJE ESPERADO: 13</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO:</b> 8,44	<b>PORCENTAJE:</b> 64,9%

La resolución 2674 de 2013 establece que todos los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co



desinfección. De acuerdo a lo anterior; se pudo evidenciar que en algunos comedores supervisados en las distintas instituciones educativas, los productos no cuentan con las fichas técnicas en las cuales se establece la concentración, el modo de preparación, empleo y rotación, del mismo modo, los productos de aseo no se encuentran almacenados en sitios ventilados y no se encuentran debidamente rotulados ni organizados.

El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva, así mismo todos los establecimientos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos, en el caso de las nueve instituciones establecidas, tres de ellas no cuentan con los certificados, los procedimientos escritos del programa de limpieza y desinfección de los tanques, tal como se establece en la resolución.

Todos los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste, los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impidan el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, de igual forma, se pudo evidenciar que en los comedores escolares de algunas instituciones no cumplen completamente con el componente de las condiciones de saneamiento en el aspecto de residuos sólidos y líquidos ya que no cuentan con un lugar específico para los desechos, tampoco tienen los procedimientos escritos de las actividades realizadas respecto al programa de manejo de residuos, de igual manera, algunos recipientes en los cuales se desechan alimentos no cuentan con tapa.

La resolución es específica cuando se refiere al procedimiento de control de plagas, pues establece que las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo, en el caso de las instituciones educativas supervisadas se pudo evidenciar que algunas de ellas no



llevan los registros donde se establece que cuentan y cumplen con el programa integrado que verifica si se cumple con las actividades preventivas o correctivas dependiendo el caso.

De acuerdo a todo lo anterior, se puede evidenciar que para el componente de condiciones de saneamiento se esperaba un puntaje de 13 de los cuales se obtuvo 8,44 puntos y esto se representa en 64,9% de cumplimiento en las nueve instituciones educativas supervisadas.

ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Limpeza y desinfección:									
Programa de limpieza y desinfección	0	1	1	1	1	0	1	1	1
Productos de limpieza y desinfección	0	0	1	1	0	1	1	1	1
Lavado y desinfección de materia prima cruda	1	1	1	1	0	1	1	1	1
Productos de aseo	1	1	0	1	1	1	1	0	0
Abastecimiento de agua:									
Limpeza y desinfección del tanque	0	1	1	0	0	1	1	1	0
Programa de limpieza y desinfección de tanque	0	1	1	0	0	1	1	1	0
Agua potable	0	1	1	0	0	1	1	1	0



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



Uso de hielo	0	1	1	0	0	1	1	1	0	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos:										
Recipientes de material sanitario	0	1	0	1	1	1	1	0	1	
Programa de manejo de residuos	0	1	0	1	0	0	1	0	0	
Separación en sitio de los residuos sólidos	1	1	1	1	1	0	1	0	1	
Control de plagas:										
Instalaciones libres de plagas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Programa de control integrado de plagas	0	1	0	1	0	0	1	0	1	
<b>TOTAL</b>	<b>N°</b>	4	12	9	9	5	9	13	8	7
	<b>%</b>	30,7	92,3	69,2	69,2	38,4	69,2	100	61,5	53,8

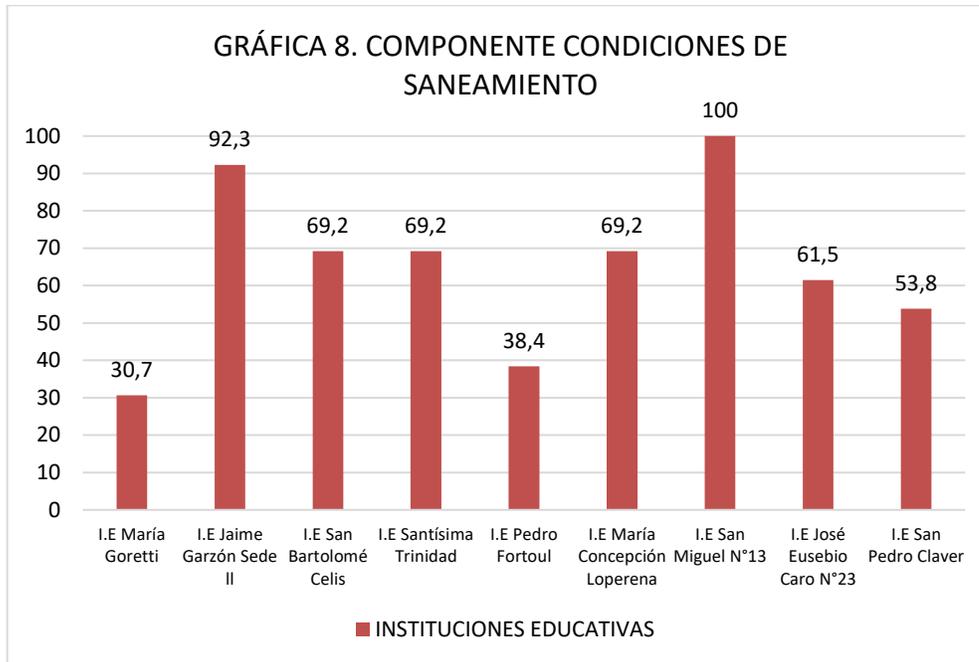


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



De acuerdo a la gráfica anterior, del total de las 9 instituciones supervisadas para el componente de condiciones de saneamiento, se pudo evidenciar que la Institución Educativa María Goretti, Institución Educativa Pedro Fortoul y la Institución Educativa San Pedro Claver incumplen con las distintas variables que contempla el componente, como en el caso donde no llevan registro del control de limpieza y desinfección de los tanques para garantizar el agua potable, ocasionándoles los puntajes más bajos de 30%, 38,4% y 53,8% a comparación de las demás instituciones. También podemos observar que las Instituciones Educativas María Goretti, San Bartolomé Celis José Eusebio Caro N°23, no cuentan con recipientes de material sanitario suficientes y el diligenciamiento del registro del programa de manejo de residuos. Cabe resaltar que la institución educativa con menor porcentaje de cumplimiento para dicho componente es la I.E María Goretti por lo tanto, requiere mayor atención.



**TABLA 9. COMPONENTE EQUIPOS Y UTENSILIOS:**

EQUIPOS Y UTENSILIOS		
VARIABLE	PUNTAJE	
	N°	%
Material de menaje	9	100
Material de los recipientes	9	100
Cantidad de equipos y menaje	8	88,8
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	3	33,3
Control y registro de temperatura	0	0
<b>PUNTAJE ESPERADO: 5</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO: 3,22</b>	<b>PORCENTAJE: 64,4%</b>

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento y preparación de alimentos deben estar diseñados, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, de igual forma facilitando la limpieza y desinfección para que permitan desempeñar adecuadamente su uso.

Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. (RESOLUCIÓN 2674, 2013)

De acuerdo a lo anterior de manera general, se puede evidenciar que para el componente de equipos y utensilios se esperaba un puntaje de 5 de los cuales se obtuvo 3,22 puntos, representándolos con un 64,4% de cumplimiento, así mismo; evidenciado un incumplimiento para las variables de cantidad de equipos y menaje, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y control, registro de temperatura, en las nueve instituciones educativas supervisadas.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co

SC-CER96940



ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Material de menaje	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Material de los recipientes	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Cantidad de equipos y menaje	1	1	0	1	1	1	1	1	1
Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	0	1	1	0	0	0	1	0	0
Control y registro de temperatura	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	N°	3	4	3	3	3	4	3	3
	%	60	80	60	60	60	80	60	60

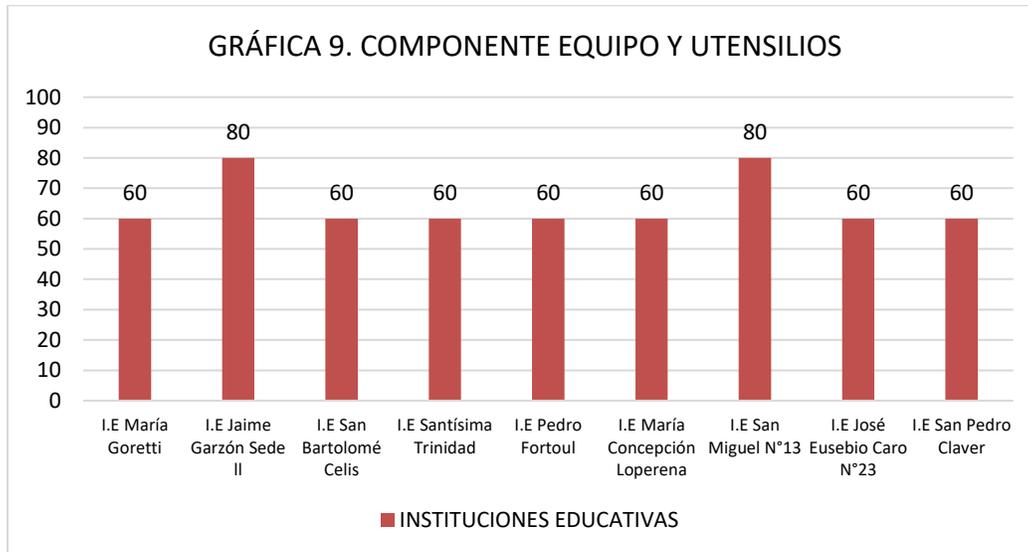


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



Según los resultados evidenciados, en el total de las 9 instituciones educativas a las que se realizó la supervisión, ninguna da cumplimiento a llevar control y registros de temperatura a las neveras y congeladores y en algunas un registro de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, evidenciándolo con un puntaje de 60% siendo el más bajo encontrados en las I.E María Goretti, San Bartolomé Celis, Santísima Trinidad, Pedro Fortoul, María Concepción Loperena, José Eusebio Caro y San Pedro Claver, es de vital importancia llevar un registro de control y mantenimiento de los equipos ya que este formato indica un correcto funcionamiento de los mismos.

▪ **TABLA 10. COMPONENTE SALUD OCUPACIONAL:**

<b>SALUD OCUPACIONAL</b>		
<b>VARIABLE</b>	<b>PUNTAJE</b>	
	<b>N°</b>	<b>%</b>
Extintores de incendio	8	88,8
Botiquín	4	44,4
<b>PUNTAJE ESPERADO: 2</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO:</b> 1,333	<b>PORCENTAJE:</b> 66,6%



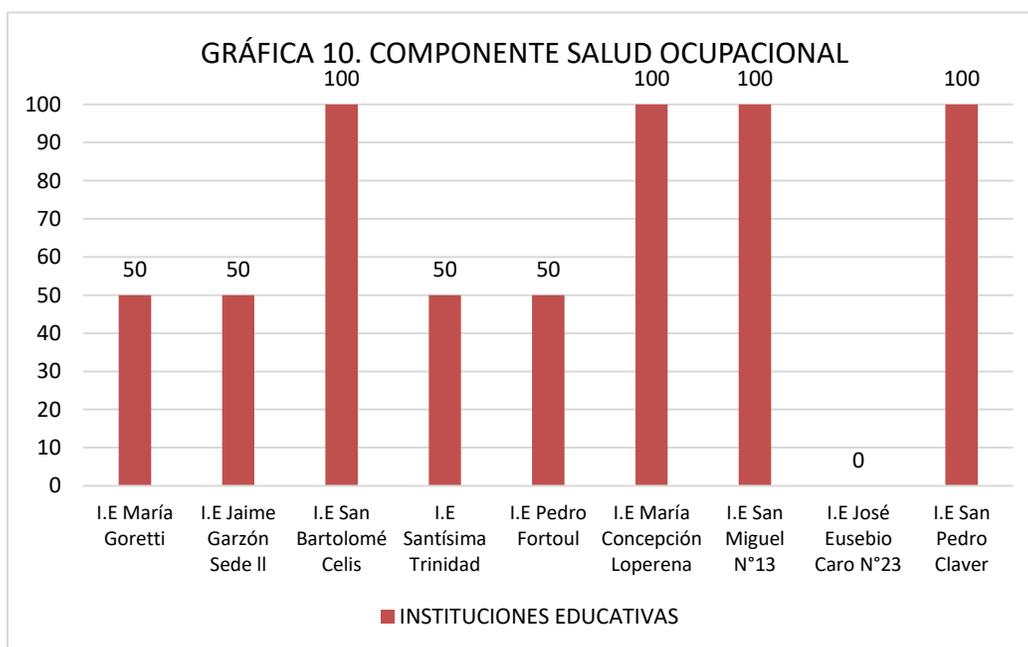
*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



De acuerdo a lo evidenciado para el componente de salud ocupacional se dio un cumplimiento general del 66,6% en donde se pudo observar que la mayoría de las 9 instituciones educativas no cuentan con el botiquín para primeros auxilios, ya que es importante para atender aquellos accidentes que suceden en cualquier momento y lugar.

ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<b>Extintores de incendio</b>	1	1	1	1	1	1	1	0	1
<b>Botiquín</b>	0	0	1	0	0	1	1	0	1
<b>TOTAL</b>	<b>N°</b>	1	1	2	1	1	2	0	2
	<b>%</b>	50	50	100	50	50	100	100	0



En la gráfica se evidencia que 5 de las 9 instituciones educativas no cuentan con una dotación completa de salud ocupacional, como lo es el I.E José Eusebio Caro N°23 quien obtuvo el puntaje más bajo con un 0% ya que no cuenta con un botiquín para primeros auxilios ni de un extintor de



incendios, seguidamente las I.E María Goretti, Jaime Garzón Sede II, Santísima Trinidad y Pedro Fortul con un 50% por falta de botiquín para primeros auxilios.

▪ **TABLA 11. COMPONENTE GESTIÓN SOCIAL:**

GESTIÓN SOCIAL		
VARIABLE	PUNTAJE	
	N°	%
Ficha técnica	9	100
Conformación de comité de alimentación escolar	9	100
SPQR	9	100
<b>PUNTAJE ESPERADO: 3</b>	<b>PUNTAJE DE CUMPLIMIENTO: 3</b>	<b>PORCENTAJE: 100%</b>

Según lo evidenciado, para el componente de gestión social, se está dando cumplimiento en un 100% con respecto a que el comedor escolar de las 9 instituciones educativas tienen publicado la ficha técnica de la información correspondiente al PAE, además cuentan con conformación de comité de alimentación escolar y se evidenció el mecanismo para atender las SPQRS en los comedores.

ASPECTOS A EVALUAR	I.E María Goretti	I.E Jaime Garzón Sede II	I.E San Bartolomé Celis	I.E Santísima Trinidad	I.E Pedro Fortoul	I.E María Concepción Loperena	I.E San Miguel N°13	I.E José Eusebio Caro N°23	I.E San Pedro Claver
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Ficha técnica	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Conformación de comité de alimentación escolar	1	1	1	1	1	1	1	1	1
SPQR	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>TOTAL</b>	<b>N°</b>	3	3	3	3	3	3	3	3



SC-CER96940

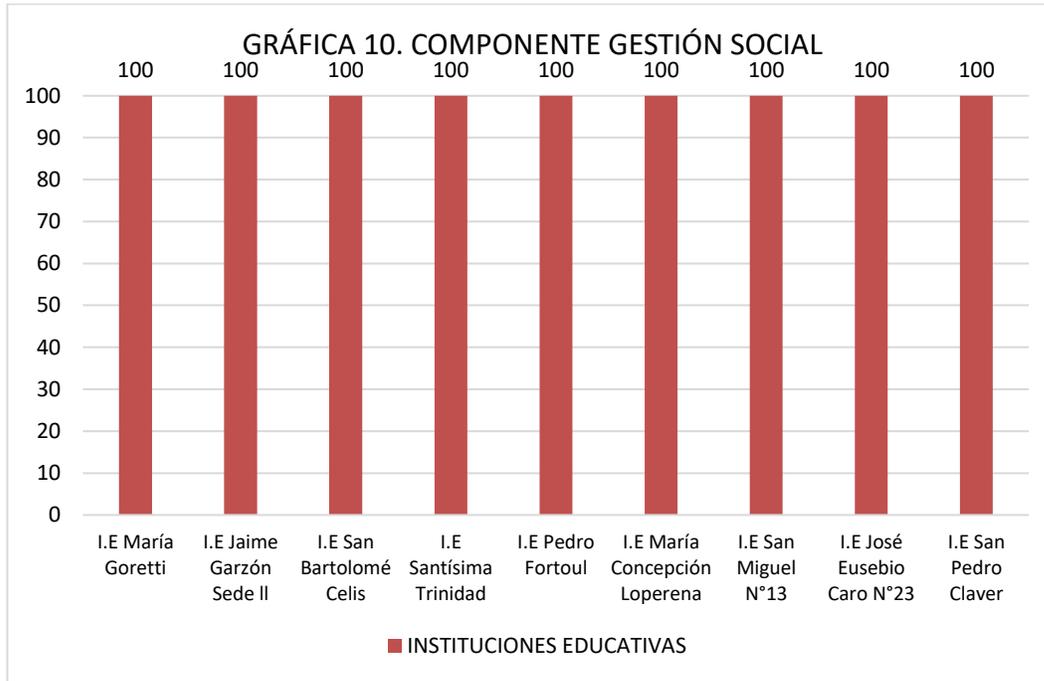


*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



	%	100	100	100	100	100	100	100	100	100
--	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



En la gráfica anterior se puede evidenciar que en las 9 instituciones educativas cuenta con el cumplimiento de un 100% de dicho componente favoreciendo una parte de la operatividad del programa y teniendo una calidad del servicio tanto para los beneficiarios como para el programa.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



## PLAN DE MEJORA

CONSOLIDADO PLAN DE MEJORA						
<b>ENTIDAD TERRITORIAL:</b>		SAN JOSÉ DE CÚCUTA				
<b>FECHA DE ENTREGA:</b>		9/6/2022				
MUNICIPIO	FECHA DE SEGUIMIENTO	SITUACIÓN DE RIESGO IDENTIFICADA	ACCIÓN DE MEJORA ETC	CUMPLIMIENTO SI - NO	ACCIONES LEGALES ADELANTADAS	OBSERVACIONES
CÚCUTA	SEPTIEMBRE	INSTALACIONES QUE IMPIDEN FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (PAREDES DE LADRILLO POROSOS QUE NO FACILITAN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN)	La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento en la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE SAN BARTOLOMÉ CELIS, NO CONTABA CON LA DISTRIBUCIÓN ADECUADA PARA LA FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ÁREAS, SEGÚN LA NORMA VIGENTE.
CÚCUTA	SEPTIEMBRE	INFRAESTRUCTURA: TECHOS NO CUMPLEN CON LA NORMATIVIDAD	Los techos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, en lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE PEDRO FORTUL; TENÍAN TECHO FALSO Y ESTE TENÍA UNA ABERTURA, LE SAN MIGUEL N°13; LE SAN PEDRO CLAVER; ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD EN EL TECHO.
CÚCUTA	SEPTIEMBRE	INFRAESTRUCTURA: PAREDES NO CUMPLEN CON LA NORMATIVIDAD	Las uniones entre las paredes y los picos, deben estar selladas, tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE JAIME GARZÓN SEDE II, LE SAN BARTOLOMÉ CELIS, LE SANTÍSIMA TRINIDAD, LE PEDRO FORTUL, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, LE SAN MIGUEL N°13, LE JOSÉ EUSEBIO CARO N°23, LE SAN PEDRO CLAVER; LA UNIÓN ENTRE PAREDES Y PICOS NO TENÍAN FORMA REDONDEADA.
CÚCUTA	JULIO	TANQUES Y/O RECIPIENTES (TANQUE DE AGUA SIN TAPA)	Los recipientes deben estar debidamente tapados y las tapas deben estar construidas con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE MARÍA GORETTI; NO CONTABA CON LA TAPA DEL RECIPIENTE DE AGUA.
CÚCUTA	JULIO	NO SE IDENTIFICÓ LA UBICACIÓN ESPECÍFICA DE DEPÓSITOS TEMPORALES DE RESIDUOS SÓLIDOS	Los residuos sólidos que se generan deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE SAN BARTOLOMÉ CELIS, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, LE JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; UBICACIÓN INADECUADA DEL ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS, NO TENÍAN UNA ZONA ESPECÍFICA PARA ESTOS.
CÚCUTA	JULIO	LAMPARAS O ILUMINACIÓN (LÁMPARA DESCOMPUESTA)	La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA; NO FUNCIONABA UNA LÁMPARA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.
CÚCUTA	JULIO	SIFONES Y DRENAJES (SIFONES SIN REJILLAS O DESCOMPUESTOS)	Los drenajes del lavaplatos y del piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE JAIME GARZÓN SEDE II; NO TIENE REJILLA EL SIFÓN DEL LAVADO, LE SAN MIGUEL N°13; SIFÓN PARTIDO, LE JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; NO TIENE REJILLA EL SIFÓN DEL LAVADO, LE SAN PEDRO CLAVER; SIFÓN DESCOMPUESTO.



SC-CER96940

“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



CÚCUTA	JULIO	DOTACIÓN DE ELEMENTOS DE HIGIENE PERSONAL (SIN DOTACIÓN)	Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeteras de accionamiento indirecto o no manual, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE SAN BARTOLOME CELIS, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, LE SAN MIGUEL N°13; NO EXISTIA DOTACIÓN DE HIGIENE PERSONAL EN EL SERVICIO.
CÚCUTA	JULIO	NO SE TIENE CONTROL DE ENTRADAS Y SALIDAS ACTUALIZADO	Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE PEDRO FORTUL, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, LE JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; NO DILIGENCIAN LOS FORMATOS DEL KARDEX Y ROTACIÓN DE PRODUCTOS PEPS.
CÚCUTA	JULIO	CONTROL DE TEMPERATURA (NO SE LLEVAN REGISTROS DE REFRIGERACIÓN NI CONGELACIÓN)	El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere el alimento, materia prima o insumo, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE MARIA GORETTI, LE JAIME GARZON SEDE II, LE SAN BARTOLOME CELIS, LE SANTISIMA TRINIDAD, LE PEDRO FORTUL, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, LE SAN MIGUEL N°13, LE JOSÉ EUSEBIO CARO N°23, LE SAN PEDRO CLAVER; NO LLEVAN UN REGISTRO NI CONTROL DE TEMPERATURAS, EN CONGELACIÓN NI EN REFRIGERACIÓN.
CÚCUTA	JULIO	CERTIFICACIÓN MÉDICA Y CAPACITACIONES (NO TIENEN DOCUMENTOS EN FÍSICO)	Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE MARIA GORETTI, LE JAIME GARZON SEDE II, LE SAN BARTOLOME CELIS, LE SANTISIMA TRINIDAD, LE PEDRO FORTUL, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, LE SAN MIGUEL N°13, LE JOSÉ EUSEBIO CARO N°23, LE SAN PEDRO CLAVER; NO CONTABAN CON ESTOS DOCUMENTOS EN FÍSICO, LAS MANIPULADORAS INDICABA QUE LOS TENÍAN LOS OPERADORES.
CÚCUTA	JULIO	INGRESO DE PERSONAL AJENO AL COMEDOR ESCOLAR SIN LA DOTACIÓN REQUERIDA	Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en la resolución 2674 de 2013 y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE JAIME GARZON SEDE II, LE PEDRO FORTUL; INGRESO DE PERSONAL AJENO AL COMEDOR SIN LA DOTACIÓN REQUERIDA.
CÚCUTA	JULIO	NO SE CUENTA CON LA CANTIDAD DE MANIPULADORES REQUERIDOS, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	Contrata al personal manipulador de alimentos, para cubrir la cantidad de raciones de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	LE JAIME GARZON SEDE II, el total de manipuladores para 159 raciones deben ser de 3 manipuladores y solo contaban con 2 de ellos.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



CÚCUTA	JULIO	EN ALGUNAS I.E NO SE EVIDENCIÓ EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON LOS PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS DE LAS ACTIVIDADES	Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendi alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA; NO SE EVIDENCIARON LOS DOCUMENTOS NI LOS REGISTROS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
CÚCUTA	JULIO	ALGUNAS I.E NO CONTABAN CON PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, I.E JAIME GARZON SEDE II, I.E PEDRO FORTUL; NO SE EVIDENCIARON LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
CÚCUTA	JULIO	EN UNA I.E NO SE EVIDENCIÓ EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si se aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E PEDRO FORTUL; SE EVIDENCIÓ QUE NO LAVARON LAS VERDURAS DE LA ENSALADA ANTES DE PREPARAR.
CÚCUTA	JULIO	ALGUNAS I.E NO ALMACENAN LOS PRODUCTOS DE ASEO DE LA MANERA DECLADA	Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E SAN BARTOLOME CELIS, I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23, I.E SAN PEDRO CLAVER; SE EVIDENCIÓ QUE LOS PRODUCTOS DE ASEO ESTABAN UBICADOS CERCA AL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



CÚCUTA	JULIO	ALGUNAS I.E NO LLEVAN REGISTROS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.	Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos físicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, I.E SANTÍSIMA TRINIDAD, I.E PEDRO FORTUL, I.E SAN PEDRO CLAVER; NO CONTABAN CON LOS REGISTROS NI CERTIFICADOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES.
CÚCUTA	JULIO	NO TENÍAN SOPORTE DE QUE CONTABAN CON AGUA POTABLE Y USO DE HIELO FABRICADO CON AGUA POTABLE.	El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, I.E SANTÍSIMA TRINIDAD, I.E PEDRO FORTUL, I.E SAN PEDRO CLAVER; NO SE EVIDENCIARON CERTIFICADOS DE QUE CONTABAN CON AGUA POTABLE.
CÚCUTA	JULIO	RECIPIENTES DE MATERIAL SANITARIO NO IDENTIFICADOS Y SIN SU RESPECTIVA TAPA	Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, I.E SAN BARTOLOME CELIS; NO SE OBSERVAN LOS RECIPIENTES PARA LOS DESPERDICIOS CON SU RESPECTIVA TAPA, I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; NO SE EVIDENCIARON RECIPIENTES ADECUADOS, NI DEBIDAMENTE IDENTIFICADOS.
CÚCUTA	JULIO	ALGUNAS I.E NO LLEVAN PROCEDIMIENTO ESCRITO DEL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS	Las I.E deberán implementar y diligenciar los formatos de acuerdo a los procedimientos establecidos para el programa de residuos sólidos.	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, I.E SAN BARTOLOME CELIS, I.E PEDRO FORTUL, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23, I.E SAN PEDRO CLAVER; NO EXISTE DILIGENCIAMIENTO DE REGISTROS CON PROCEDIMIENTOS ESCRITOS DEL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS.

CÚCUTA	JULIO	NO SE APLICA LA SEPARACIÓN EN SITIO DE RESIDUOS SÓLIDOS	Se deberá cumplir con un programa que promueva el reciclaje de residuos sólidos en el servicio de alimentación.	NO APLICA	NINGUNO	COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; NO SE EVIDENCIÓ LA RESPECTIVA SEPARACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ( MATERIAL ORGÁNICO SEPARADO DE PAPEL, PLASTICO Y EMPAQUES).
--------	-------	---	---	-----------	---------	--



SC-CER96940

“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



CÚCUTA	JULIO	NO SE EVIDENCIÓ REGISTRO DE ACTIVIDADES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN EL PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS	Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo, así mismo deben cumplir con un programa de control integrado de plagas, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, I.E SAN BARTOLOME CELIS, I.E PEDRO FORTUL, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; NO SE OBSERVÓ EL FORMATO DILIGENCIADO DE REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS.
CÚCUTA	AGOSTO	SE EVIDENCIÓ CANTIDAD INSUFICIENTE DE MENAJE PARA UNA I.E.	De acuerdo a la normativa para 247 beneficiarios de la I.E San Bartolomé Celis, se debe contar con 180 cucharas, 180 tenedores, 180 platos y 180 vasos para el consumo del complemento.	NO APLICA	NINGUNO	I.E SAN BARTOLOME CELIS; NO CONTABAN CON LOS CUBIERTOS Y PLATOS SUFICIENTES PARA LA CANTIDAD DE BENEFICIARIOS
CÚCUTA	AGOSTO	NO SE EVIDENCIÓ REGISTROS DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	Se debe disponer de manuales e instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E MARIA GORETTI, I.E SANTÍSIMA TRINIDAD, I.E PEDRO FORTUL, COLEGIO MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA, I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23, I.E SAN PEDRO CLAVER; NO CONTABAN CON LOS REGISTROS PARA SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS
CÚCUTA	JULIO	NO SE EVIDENCIÓ EXTINTORE DE INCENDIOS EN UNA I.E	Contar con el extintor contra incendios con fecha vigente de recargas dentro del servicio de alimentación, de acuerdo a la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; NO CONTABA CON EL EXTINTOR DE INCENDIOS DENTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.
CÚCUTA	JULIO	NO SE EVIDENCIÓ BOTIQUIN EN ALGUNAS I.E	Contar con el botiquín de primeros auxilios que cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.	NO APLICA	NINGUNO	I.E JAIME GARZON SEDE II, I.E SANTÍSIMA TRINIDAD, I.E PEDRO FORTUL, I.E JOSÉ EUSEBIO CARO N°23; NO CONTABAN CON EL BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS DENTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



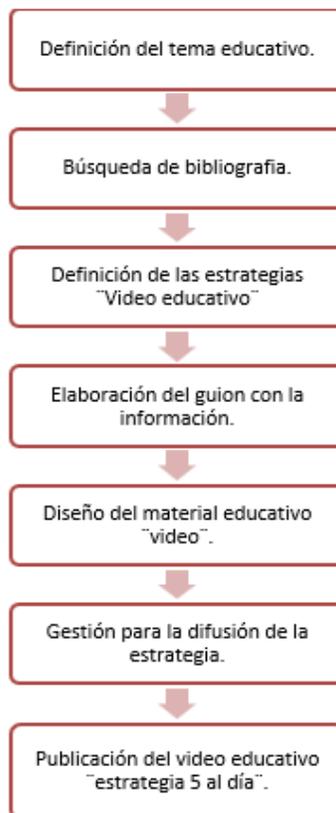
## 5. ÁREA EDUCATIVA

En el desarrollo de la práctica se ejecutaron diferentes actividades orientadas a la promoción y adopción voluntaria de hábitos y comportamientos saludables en la población del Programa de Alimentación Escolar, mediante planes educativos con estrategias de información, educación y comunicación en nutrición dirigidas al talento humano y beneficiarios pertenecientes al Programa de Alimentación Escolar (PAE) de San José de Cúcuta.

### 5.1 TEMA 1: IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS.

#### INFORME DE EJECUCIÓN: PLAN EDUCATIVO IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS.

##### Metodología:



*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



## Resultados:

### INDICADOR 1:

- N° de reproducciones en la página oficial de Facebook del programa de Nutrición y Dietética. Como resultado a día de hoy 21 junio de 2022: **484 reproducciones.**



### INDICADOR 2:

- Número de actividades ejecutadas para la promoción del video educativo "estrategia 5 al día" / Número de actividades programadas para la promoción del video educativo "estrategia 5 al día" X100

$$3/3 \times 100 = 100\%$$

Para esta actividad se logró un cumplimiento del 100% en las actividades programadas para la promoción de la importancia del consumo de frutas y verduras con la estrategia del video educativo "estrategia 5 al día", teniendo como primera actividad la elaboración del guión con toda la información necesaria sobre la misma, una segunda actividad donde se diseñó y elaboró el material educativo con las indicaciones dadas por la docente comunicadora social del programa de Nutrición y Dietética y una tercera actividad, que abarcaba la publicación del video en la página oficial de Facebook del programa y la difusión por parte la coordinadora del PAE hacia los rectores y de los supervisores del equipo técnico.



"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co



### INDICADOR 3:

- Numero de medios de difusión compartido el video / Número de medios de difusión proyectados X 100.

$$\frac{2 \text{ medios de difusión}}{3 \text{ medios de difusión proyectadas}} \times 100 = 66,6\%$$

Se logró un 66,6% de plataformas por las cuales se pudo difundir el video educativo, siendo estas por medio de la página oficial de Facebook del programa de Nutrición y Dietética, así mismo de logro por medio del grupo de rectores de las instituciones educativas a través de vía WhatsApp gracias a la coordinadora del PAE.

## 5.2 TEMA 2: ALIMENTACIÓN SALUDABLE

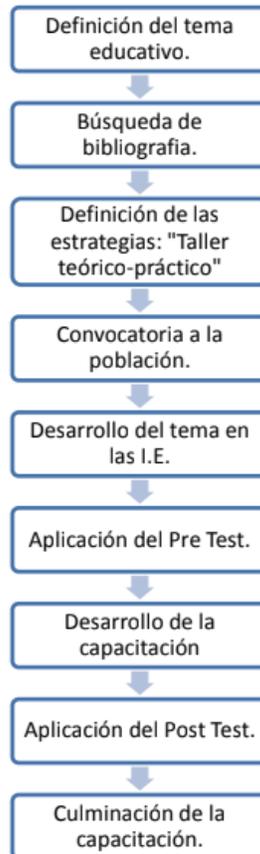
### INFORME DE EJECUCIÓN: PLAN EDUCATIVO ALIMENTACIÓN SALUDABLE

#### Metodología:



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



▪ **Resultados:**

**INDICADORES:**

**Resultados de participación general**

- Numero de Instituciones Educativas participantes/ Numero de Instituciones Educativas convocadas x 100

$$\frac{4 I.E}{4 I.E} \times 100 = 100\%$$

Se evidenció que de las 4 Instituciones Educativas convocadas para la capacitación de Alimentación Saludable, se realizó la intervención en el 100% de las Instituciones convocadas.



*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*  
Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



- Número de participantes/Total de personas convocadas x 100

$$\frac{312}{360} \times 100 = 86,6\%$$

Se evidenció que del 100% de personas convocadas para la capacitación de Alimentación Saludable, asistió el 86,6% de estudiantes, equivalente a 312 estudiantes de las cuatro Instituciones Educativas Intervenidoas.

### Resultados de participación por Instituciones

- **INSTITUCIÓN EDUCATIVA JAIME GARZÓN**

$$\frac{120 \text{ participantes}}{120 \text{ convocados}} \times 100 = 100\%$$

Se evidenció que en la I.E Jaime Garzón asistió el 100% de personas convocadas para la capacitación de Alimentación Saludable, equivalente a 120 estudiantes.

- **INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIANO OSPINA RODRÍGUEZ**

$$\frac{70 \text{ participantes}}{90 \text{ convocados}} \times 100 = 77,7\%$$

Se evidenció que del 100% de personas convocadas para la capacitación de Alimentación Saludable en la I.E Mariano Ospina Rodríguez, asistió el 77,7% de estudiantes, equivalente a 70 estudiantes.

- **INSTITUTO TÉCNICO MERCEDES ABREGO**

$$\frac{71 \text{ participantes}}{90 \text{ convocados}} \times 100 = 78,8\%$$

Se evidenció que en la I.E Nuestra Señora de Belén del 100% de personas convocadas para la capacitación de Alimentación Saludable, asistió el 78,8% de estudiantes, equivalente a 371 estudiantes.

- **INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DE BELÉN**



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co



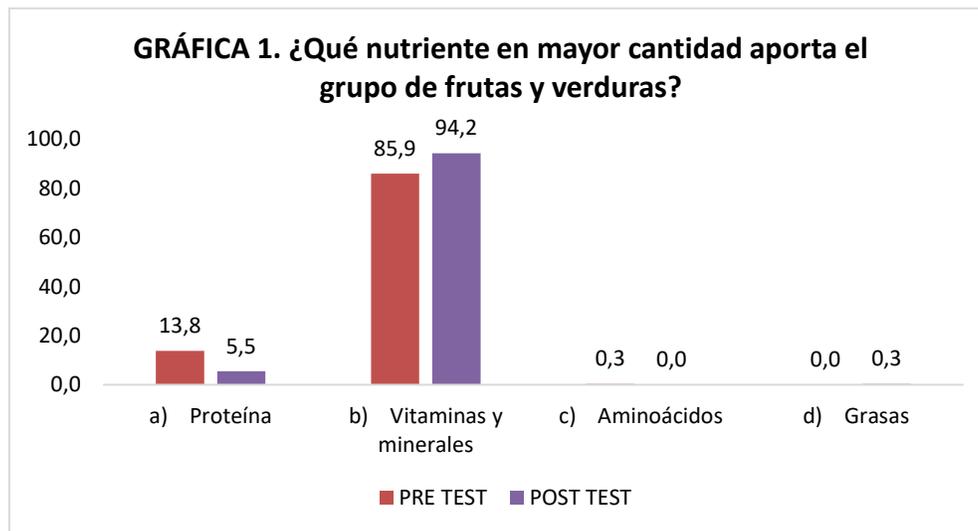
$$\frac{51 \text{ participantes}}{60 \text{ convocados}} \times 100 = 85\%$$

Se evidenció que el Instituto Técnico Mercedes Abrego del 100% de personas convocadas para la capacitación de Alimentación Saludable, asistió el 85%, equivalente a 51 estudiantes.

## ANÁLISIS GENERAL DE PRE TEST Y POST TEST

▪ **Tabla 1. Primera pregunta**

¿Qué nutriente en mayor cantidad aporta el grupo de frutas y verduras?				
Opciones de respuesta	PRE- TEST		POST-TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) Proteína	43	13,8	17	5,5
b) Vitaminas y minerales	268	85,9	294	94,2
c) Aminoácidos	1	0,3	0	0,0
d) Grasas	0	0,0	1	0,3
<b>TOTAL</b>	<b>312</b>	<b>100</b>	<b>312</b>	<b>100,0</b>



De acuerdo a la gráfica anterior, se observan las respuestas obtenidas en la aplicación del pre test y post test, respecto a la primera pregunta ¿Qué nutriente en mayor cantidad aporta el grupo de frutas y verduras?, se puede evidenciar que más de la mitad de los estudiantes con un 85,9%



respondieron de forma correcta a esta pregunta; es decir, que tienen un conocimiento previo sobre el aporte de vitaminas y minerales por parte de las frutas y verduras; además, luego de realizar la capacitación se pudo evidenciar que hubo un aumento en esta cifra a 94,2% de asistentes que respondieron correctamente al post test, lo cual evidencia que hubo entendimiento y refuerzo de la información por gran parte de la población. En relación a las respuestas incorrectas se puede evidenciar un 13,8% de respuestas para la opción A. Proteína en el pre test y una disminución al 5,5% en la aplicación del post test; de seguido, se puede observar una proporción de 0,3% de respuestas en la opción C. Aminoácidos y una disminución al 0% en la aplicación del post test; para la opción D. Grasas se observa un 0% de respuestas en el pre test, evidenciando captación adecuada de la información luego de realizar la capacitación.

▪ **Tabla 2. Segunda pregunta**

¿Cuántos grupos de alimentos conforman el Plato Saludable de la Familia Colombiana?				
Opciones de respuesta	PRE- TEST		POST-TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) 5	77	24,7	11	3,5
b) 4	122	39,1	8	2,6
c) 6	38	12,2	286	91,7
d) 3	75	24,0	7	2,2
<b>TOTAL</b>	<b>312</b>	<b>100,0</b>	<b>312</b>	<b>100,0</b>

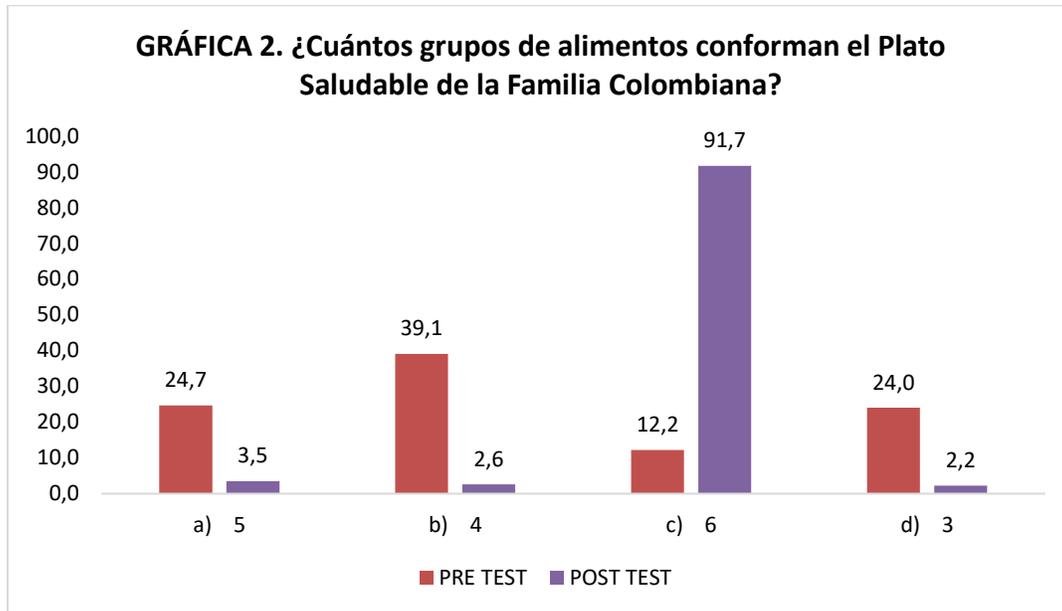


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



Según la gráfica anterior, se evidencian las respuestas obtenidas en la aplicación del pre test y post test, con respecto a la segunda pregunta ¿Cuántos grupos de alimentos conforman el Plato Saludable de la Familia Colombiana?, se puede observar que una baja proporción de estudiantes con un 12,2% respondieron de forma correcta a esta pregunta; sin embargo, con la aplicación del post test se evidencia un aumento al 91,7%, evidenciando una captación adecuada de la información de que el Plato Saludable se encuentra conformado por 6 grupos de alimentos. Con respecto a las respuestas incorrectas se observa para la opción A. 5, que en el pre test tuvo un 24,7% de respuestas y luego de la aplicación del post test hubo una reducción al 3,5%; seguidamente, en la opción B.4, con un 39,1% en el pre test y un 2,6% en el post test; y la opción D. 3, con un 24% en el pre test y un 2,2% en el post test; estas proporciones evidencian que posterior a la capacitación hubo un entendimiento de la información suministrada por parte de los estudiantes puesto que hubo una disminución significativa de las respuestas incorrectas en la aplicación del post test.

**Tabla 3. Tercera pregunta**

¿Qué grupo de alimentos representa el color rojo?

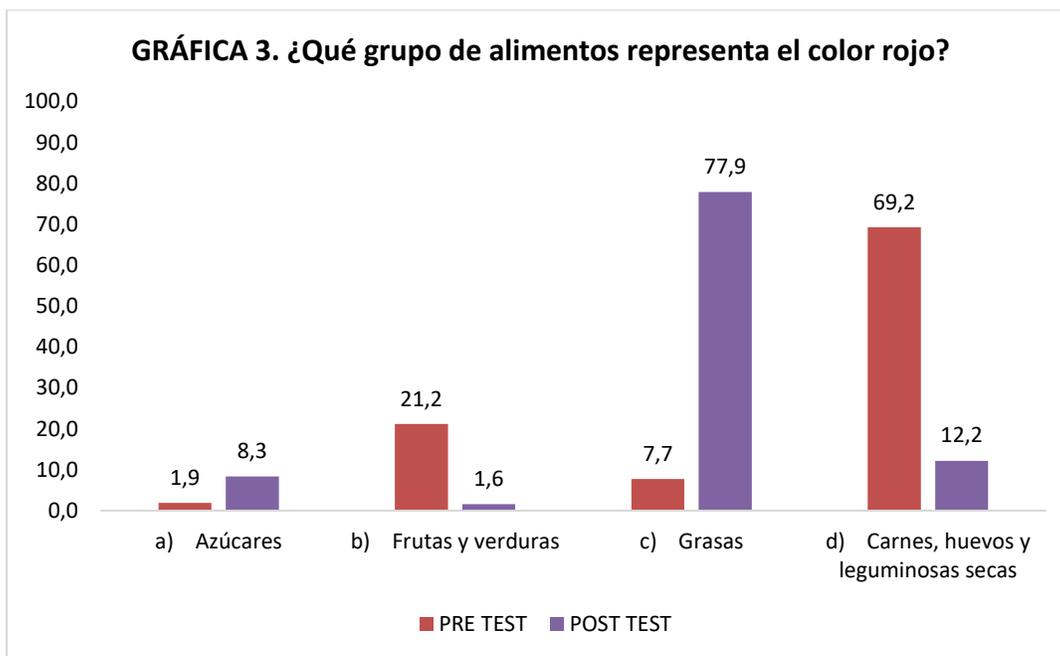


*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



Opciones de respuesta	PRE- TEST		POST-TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) Azúcares	6	1,9	26	8,3
b) Frutas y verduras	66	21,2	5	1,6
c) Grasas	24	7,7	243	77,9
d) Carnes, huevos y leguminosas secas	216	69,2	38	12,2
<b>TOTAL</b>	<b>312</b>	<b>100,0</b>	<b>312</b>	<b>100,0</b>



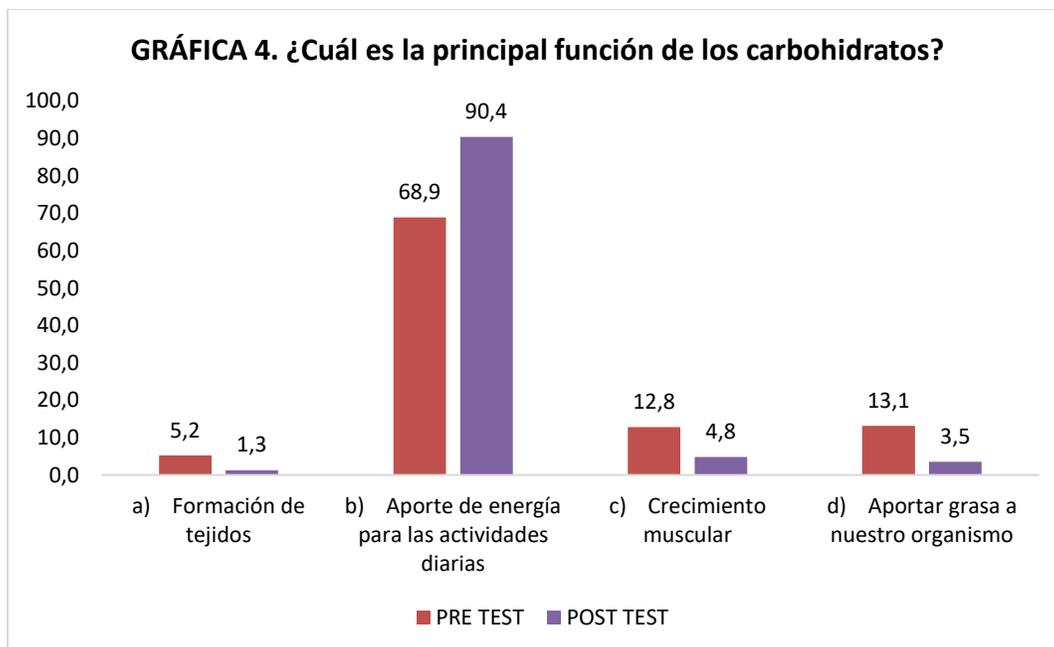
Según la gráfica anterior, se observan las respuestas obtenidas en la aplicación del pre test y post test, con respecto a la tercera pregunta ¿Qué grupos de alimentos representa el color rojo?, se puede evidenciar que una proporción del 7,7% respondió correctamente en el pre test y posterior a la capacitación hubo un aumento de más de la mitad con un 77,9%; es decir, los estudiantes captaron adecuadamente la información suministrada. Con respecto a las respuestas incorrectas se observa para la opción A. Azúcares que en el pre test tuvo un 1,9% de respuestas y luego de la aplicación del post test esta proporción aumento al 8,3%; seguidamente, en la opción B. Frutas y verduras con un 21,2% en el pre test y un 1,6% en el post test; es decir hubo una reducción en estas repuestas; y la opción D. carnes, huevos y leguminosas secas con un 69,2% en el pre test, teniendo una disminución al 12,2% en el post test; estas respuestas evidencian



que luego de realizar la capacitación hubo entendimiento de la información por parte de los estudiantes sobre el color rojo representativo del grupo de las grasas.

**Tabla 4. Cuarta pregunta**

¿Cuál es la principal función de los carbohidratos?				
Opciones de respuesta	PRE- TEST		POST-TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) Formación de tejidos	16	5,2	4	1,3
b) Aporte de energía para las actividades diarias	215	68,9	282	90,4
c) Crecimiento muscular	40	12,8	15	4,8
d) Aportar grasa a nuestro organismo	41	13,1	11	3,5
<b>TOTAL</b>	<b>312</b>	<b>100,0</b>	<b>312</b>	<b>100,0</b>





De acuerdo a la gráfica anterior, se observan las respuestas obtenidas en la aplicación del pre test y post test, con respecto a la cuarta pregunta ¿Cuál es la principal función de los carbohidratos?, se puede evidenciar que una proporción del 68,9% respondió correctamente en el pre test y después de realizar la capacitación del Plato Saludable hubo un aumento de respuestas correctas del 90,4%; esto quiere decir, que los estudiantes ya tenían un conocimiento previo de que los carbohidratos aportan energía para las actividades diarias y reforzaron los conocimientos mediante la captación adecuada de la información suministrada. Con respecto a las respuestas incorrectas se observa para la opción A. Formación de tejidos, en el pre test tuvo un 5,2% de respuestas y luego de la aplicación del post test esta proporción disminuyó al 1,3%; seguidamente, en la opción C. Crecimiento muscular, con un 12,8% en el pre test y un 4,8% en el post test; y la opción D. Aportar grasa a nuestro organismo, con un 13,1% en el pre test, teniendo una disminución al 3,5% en el post test; estas respuestas evidencian que luego de realizar la capacitación hubo entendimiento de la información por parte de los estudiantes; ya que, se evidencia una reducción de las repuestas incorrectas.

## ANÁLISIS GENERAL DE PRE TEST Y POST TEST POR INSTITUCIONES

### Primera pregunta Pre test

PRE TEST								
1. ¿Qué nutriente en mayor cantidad aporta el grupo de frutas y verduras?								
OPCIONES	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
A. Proteína	6	5	25	35,7	2	2,8	10	19,6
B. Vitaminas y minerales	114	95	44	62,9	69	97,2	41	80,4
C. Aminoácidos	0	0	1	1,4	0	0	0	0
D. Grasa	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100

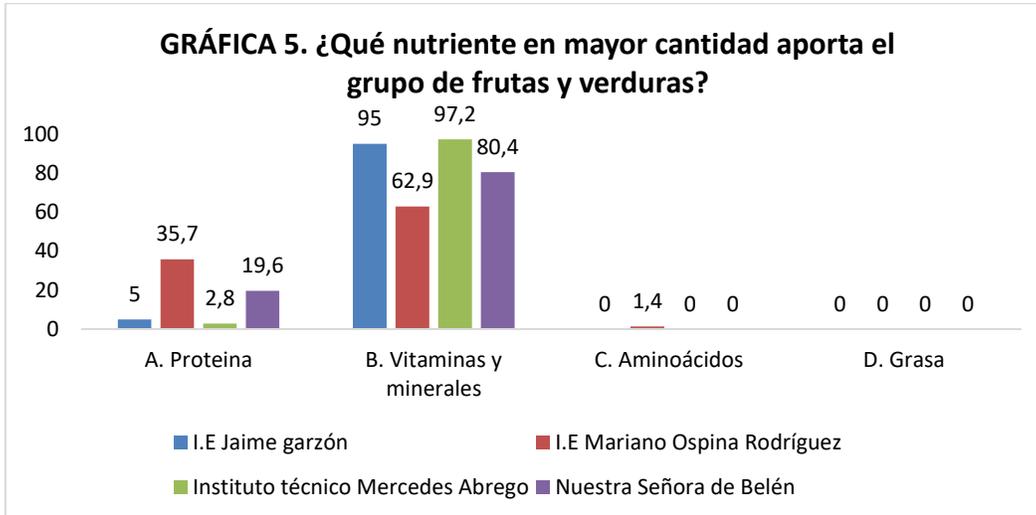


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



De acuerdo a la gráfica anterior, se puede evidenciar que para la primera pregunta del Pre test el mayor porcentaje de respuestas fue la opción correcta B. Vitaminas y minerales, evidenciándose una mayor proporción por parte del Instituto Técnico Mercedes Abrego con un 97,2%, seguido de la Institución Educativa Jaime Garzón con un 95%, evidenciándose que fue la opción más respondida, lo cual significa que hay un conocimiento previo a cerca del aporte de vitaminas y minerales de las frutas y verduras; además, se observa que en la opción A. proteína, la Institución Educativa Mariano Ospina Rodríguez tuvo mayores respuestas con un 35,7%; así como la I.E Nuestra Señora de Belén.

▪ **Tabla 6. Primera pregunta Post test**

POST TEST								
1. ¿Qué nutriente en mayor cantidad aporta el grupo de frutas y verduras?								
OPCIONES	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
A. Proteína	2	1,7	9	12,9	1	1,4	5	9,8
B. Vitaminas y minerales	118	98,3	61	87,1	69	97,2	46	90,2
C. Aminoácidos	0	0	0	0	0	0	0	0



SC-CER96940

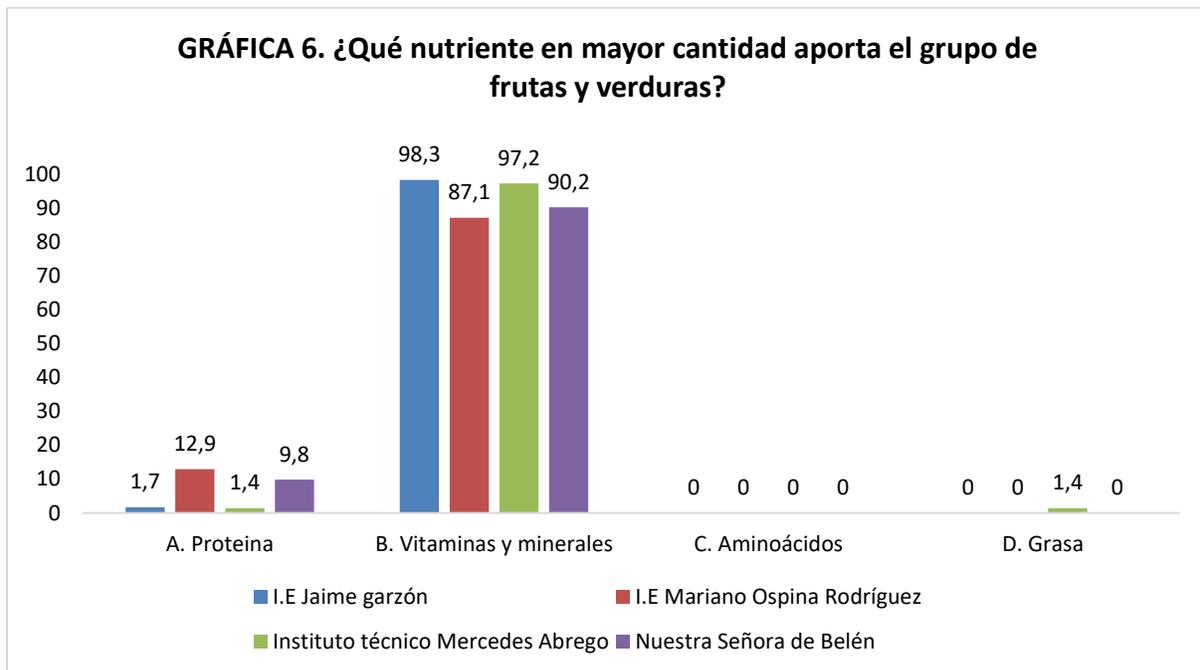


*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



D. Grasa	0	0	0	0	1	1,4	0	0
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100

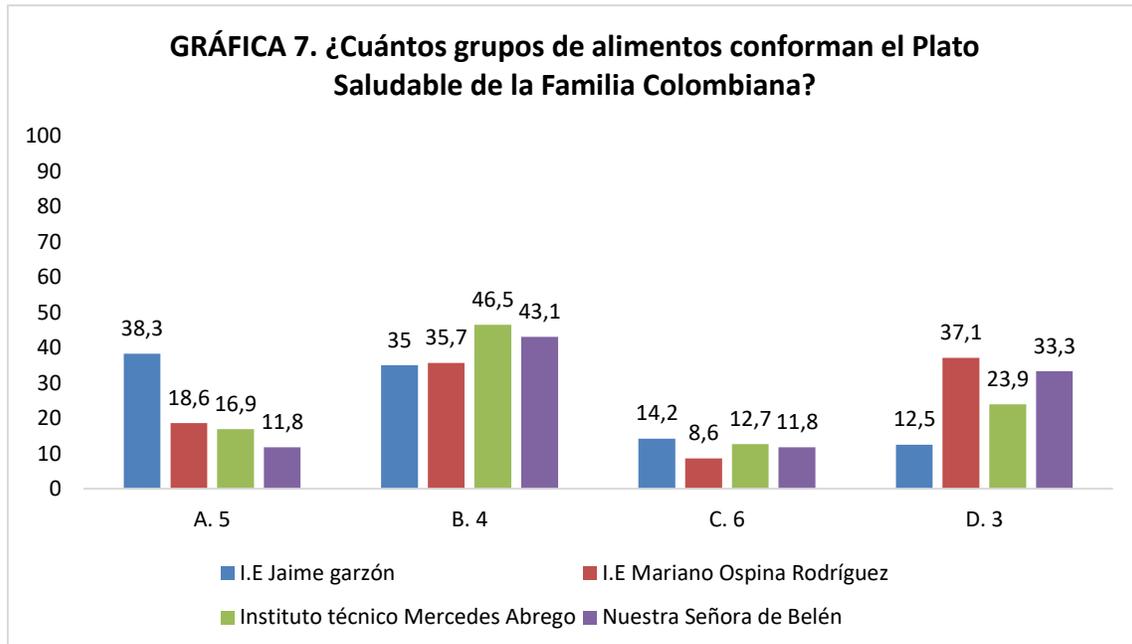


Según la gráfica anterior, se puede observar que para el Post test hubo un mayor entendimiento en la información transmitida, puesto que la opción correcta: opción B. Vitaminas y minerales, tuvo el mayor porcentaje de respuestas frente a las otras opciones, cabe resaltar, que la población ya tenía un conocimiento previo sobre el aporte de vitaminas y minerales de las frutas y verduras razón por la cual también fue la opción con mayor selección en el pre test; así mismo, se observa que las respuestas de las cuatro Instituciones Educativas aumentaron para la opción correcta; aun así, es evidente un aumento en el conocimiento de los estudiantes de la Institución Educativa Mariano Ospina Rodríguez y de la Institución Educativa Nuestra Señora de belén tuvieron, puesto que para el post test hubo un aumento en sus respuestas para la opción correcta.



▪ Tabla 7. Segunda pregunta Pre test

PRE TEST									
2. ¿Cuántos grupos de alimentos conforman el Plato Saludable de la Familia Colombiana?									
OPCIONES	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén		
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
a) 5	46	38,3	13	18,6	12	16,9	6	11,8	
b) 4	42	35	25	35,7	33	46,5	22	43,1	
c) 6	17	14,2	6	8,6	9	12,7	6	11,8	
d) 3	15	12,5	26	37,1	17	23,9	17	33,3	
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100	





Según la gráfica anterior, se observa que para la segunda pregunta del Pre test la respuesta correcta C. 6, el colegio con mayor porcentaje de selección fue el Colegio Jaime Garzón con un 14,2%; seguido por el Instituto Técnico Mercedes Abrego con un 12,7%; sin embargo, esta opción fue aquella con menor selección por los estudiantes, evidenciándose que hay poco conocimiento previo a cerca de los grupos de alimentos que conforman el Plato Saludable de la Familia Colombiana. Se observa también, que la respuesta más seleccionada fue la Opción B quienes consideran que el Plato Saludable se encuentra conformado por 4 grupos de alimentos, primeramente el Instituto Técnico Mercedes Abrego con un 46,5% seguido de la Institución educativa Nuestra Señora de Belén con un 43,1%.

▪ **Tabla 8. Segunda pregunta Post test**

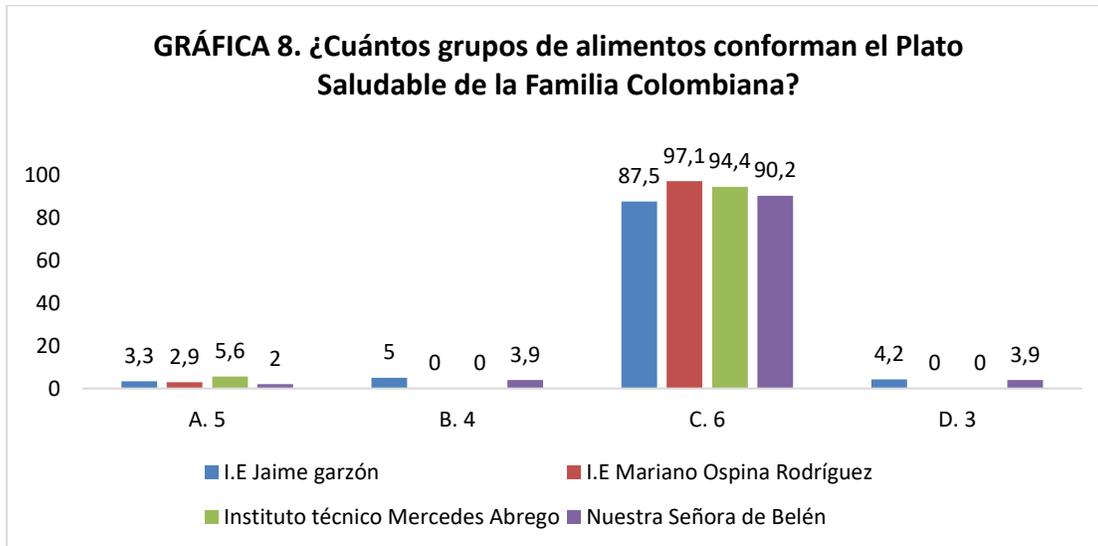
POST TEST									
2. ¿Cuántos grupos de alimentos conforman el Plato Saludable de la Familia Colombiana?									
OPCIONES	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén		
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
a) 5	4	3,3	2	2,9	4	5,6	1	2,0	
b) 4	6	5	0	0	0	0	2	3,9	
c) 6	105	87,5	68	97,1	67	94,4	46	90,2	
d) 3	5	4,2	0	0	0	0	2	3,9	
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100	



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



Según la gráfica anterior, se puede observar que para la segunda pregunta del Post test hubo un porcentaje bajo de selección para las opciones A, B y D, siendo la respuesta correcta la opción C. 6, la de mayor número de respuestas por parte de los estudiantes, mayoritariamente por la I.E Mariano Ospina Rodríguez con un 97,1%, seguido del instituto técnico Mercedes Abrego con un 94,4%, resaltando que fue la opción con menor porcentaje de respuestas en el pre test, lo que evidencia una adecuada captación y entendimiento de la información por parte de los estudiantes en cuanto a que el Plato Saludable de la familia Colombiana se encuentra conformado por 6 grupos de alimentos.

▪ **Tabla 9. Tercera pregunta Pre test**

<b>PRE TEST</b>								
<b>3. ¿Qué grupo de alimentos representa el color rojo?</b>								
<b>OPCIONES</b>	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
a) Azúcares	1	0,8	2	2,9	1	1,4	2	3,9
b) Frutas y verduras	42	35	9	12,9	6	8,5	9	17,6
c) Grasas	4	3,3	5	7,1	9	12,7	6	11,8
d) Carnes, huevos y	73	60,8	54	77,1	55	77,5	34	66,7



SC-CER96940

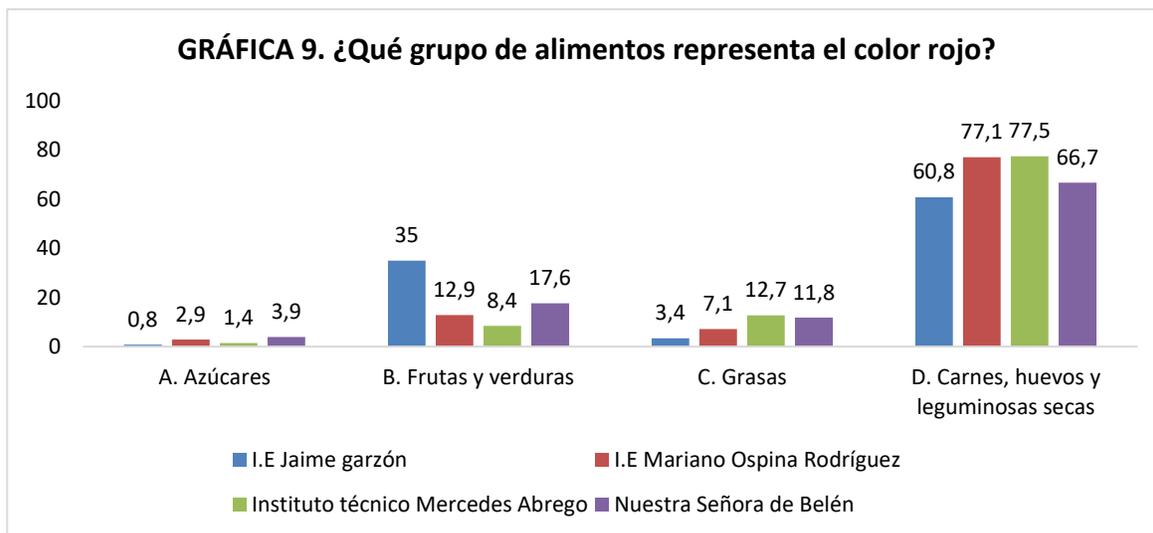


*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



leguminosas secas								
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100



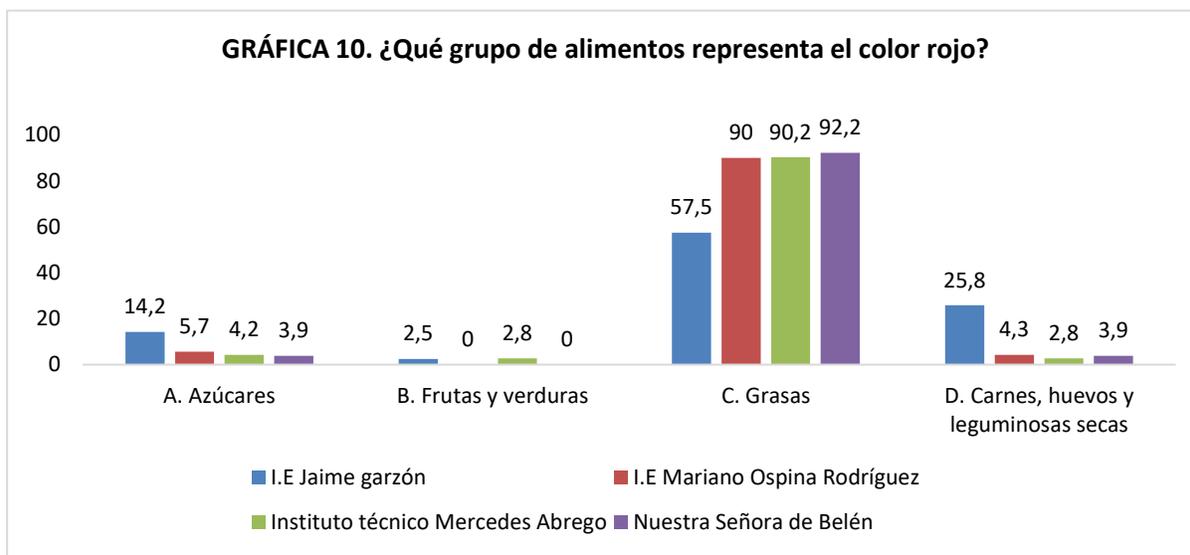
De acuerdo a la gráfica anterior, se puede evidenciar que para la tercera pregunta del Pre test la respuesta correcta opción C. Grasas, hubo mayor selección por parte del Instituto Técnico Mercedes Abrego con un 12,7%; seguido de la I.E Nuestra Señora de Belén con un 11,8%; aun así, fue una de las opciones menos seleccionadas por los estudiantes. Se observa que la opción con mayores porcentajes de respuesta es la opción D donde los estudiantes consideraban que el color rojo era representativo del grupo de Carnes, huevos y leguminosas secas, siendo el Instituto Mercedes Abrego con un 77,5% con mayor porcentaje de respuesta para esta opción.

▪ **Tabla 10. Tercera pregunta Post test**

POST TEST								
2. ¿Qué grupo de alimentos representa el color rojo?								
OPCIONES	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
a) Azúcares	17	14,2	4	5,7	3	4,2	2	3,9
b) Frutas y verduras	3	2,5	0	0	2	2,8	0	0
c) Grasas	69	57,5	63	90	64	90,1	47	92,2



d) Carnes, huevos y leguminosas secas	31	25,8	3	4,3	2	2,8	2	3,9
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100



Según la gráfica anterior, se puede observar que para la tercera pregunta del Post test hubo un aumento considerable en las respuestas de la opción correcta C. Grasas; con un 92,2% de la Institución educativa Nuestra Señora de Belén, seguido del Instituto Mercedes Abrego con un 90,2%, lo que evidencia un aumento en el conocimiento de los estudiantes de todas las instituciones educativas; además se refleja que la opción D había sido la más seleccionada por los estudiantes en el pre test y posterior a la capacitación las respuestas para esta opción disminuyeron significativamente.

▪ Tabla 11. Cuarta pregunta Pre test

PRE TEST									
4. ¿Cuál es la principal función de los carbohidratos?									
OPCIONES	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén		
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	
a) Formación de tejidos	1	0,8	5	7,1	2	2,8	8	15,7	
b) Aporte de energía para	103	85,8	41	58,6	52	73,2	19	37,3	

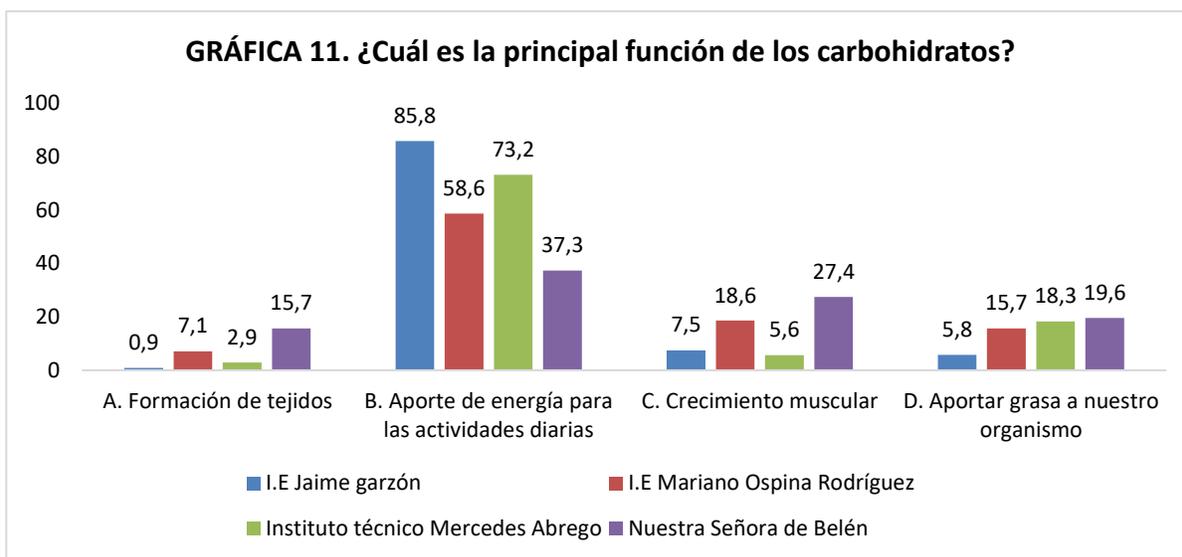


“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”  
 Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co

SC-CER96940



las actividades diarias								
c) Crecimiento muscular	9	7,5	13	18,6	4	5,6	14	27,5
d) Aportar grasa a nuestro organismo	7	5,8	11	15,7	13	18,3	10	19,6
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100



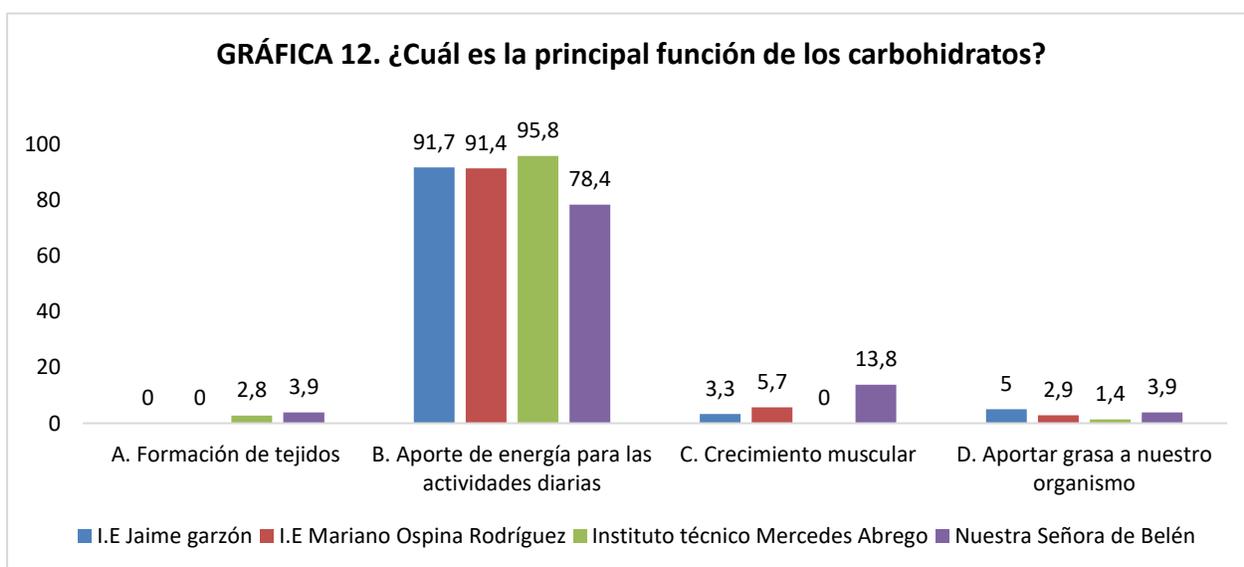
De acuerdo a la gráfica anterior, se observa que para la cuarta pregunta del Pre test la respuesta correcta opción B, tuvo el mayor porcentaje de respuestas, lo cual significa que los estudiantes tienen un conocimiento previo sobre la principal función de los carbohidratos en cuanto al aporte de energía para las actividades diarias, con un 85,8% por parte de la Institución Educativa Jaime Garzón, seguido del Instituto Técnico Mercedes Abrego con un 73,2%; aun así, se observa que una parte de la población consideraba que la función de los carbohidratos era el crecimiento muscular, aporte de grasa y formación tejidos.

**Tabla 12. Cuarta pregunta Post test**

POST TEST								
3. ¿Cuál es la principal función de los carbohidratos?								
OPCIONES	I.E Jaime garzón		I.E Mariano Ospina Rodríguez		Instituto técnico Mercedes Abrego		I.E Nuestra Señora de Belén	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%



a) Formación de tejidos	0	0	0	0	2	2,8	2	3,9
b) Aporte de energía para las actividades diarias	110	91,7	64	91,4	68	95,8	40	78,4
c) Crecimiento muscular	4	3,3	4	5,7	0	0	7	13,7
d) Aportar grasa a nuestro organismo	6	5	2	2,9	1	1,4	2	3,9
TOTAL	120	100	70	100	71	100	51	100



Según la gráfica anterior, se puede observar que para la cuarta pregunta del Post test ¿Cuál es la principal función de los carbohidratos?, la gran parte de estudiantes de las 4 instituciones educativas seleccionaron la respuesta correcta en este caso la opción B. Aporte de energía para las actividades diarias, siendo el Instituto Mercedes Abrego con el mayor porcentaje de respuestas con un 95,8; cabe resaltar que también hubo un gran porcentaje de respuestas correctas en el pre test; aun así, después de la capacitación se superó el porcentaje de estudiantes que respondieron esta opción lo cual significa que se reforzó los conocimientos a los estudiantes, especialmente de la Institución Educativa Mariano Ospina Rodríguez, la cual aumento 91,4% y la Institución Educativa Nuestra Señora de Belén a un 78,4% evidenciándose que estos estudiantes aumentaron su conocimiento sobre la función de los carbohidratos la cual es el aporte de energía para las actividades diarias.

### 5.3 TEMA 3: LONCHERA SALUDABLE:

#### INFORME DE EJECUCIÓN: PLAN EDUCATIVO LONCHERA SALUDABLE

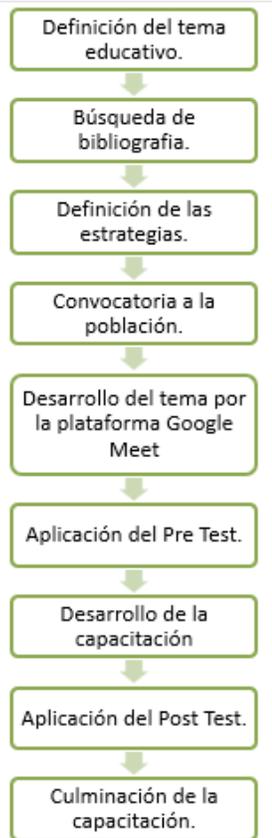


*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



## Metodología



## Resultados:

### INDICADORES:

- Número de participantes (Instituciones Educativas) /Total de convocados (Instituciones Educativas) x 100

$$\frac{2 \text{ I.E}}{30 \text{ I.E}} \times 100 = 6,6\%$$

- Número de participantes /Total de convocados x 100

$$\frac{31 \text{ participantes}}{8280 \text{ convocados}} \times 100 = 0,37\%$$



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



- Número de actividades ejecutadas para la promoción de lonchera saludable/ Número de actividades programadas para la promoción de lonchera saludable X100  
 $4/4 \times 100 = 100\%$

Para esta actividad se logró un cumplimiento del 100% en las actividades programadas para la promoción de la importancia del consumo de la lonchera saludable desde la educación primaria, teniendo como primera actividad la búsqueda de información necesaria para el desarrollo de la capacitación, una segunda actividad donde se diseñó y elaboró el material educativo con las indicaciones dadas por la docente supervisora y la comunicadora social del programa de Nutrición y Dietética y una tercera actividad, que abarcaba la socialización de la capacitación a los padres de familia vía Google Meet y una actividad final que consistía en la difusión del material educativo vía WhatsApp.

**Tabla 1. primera pregunta**

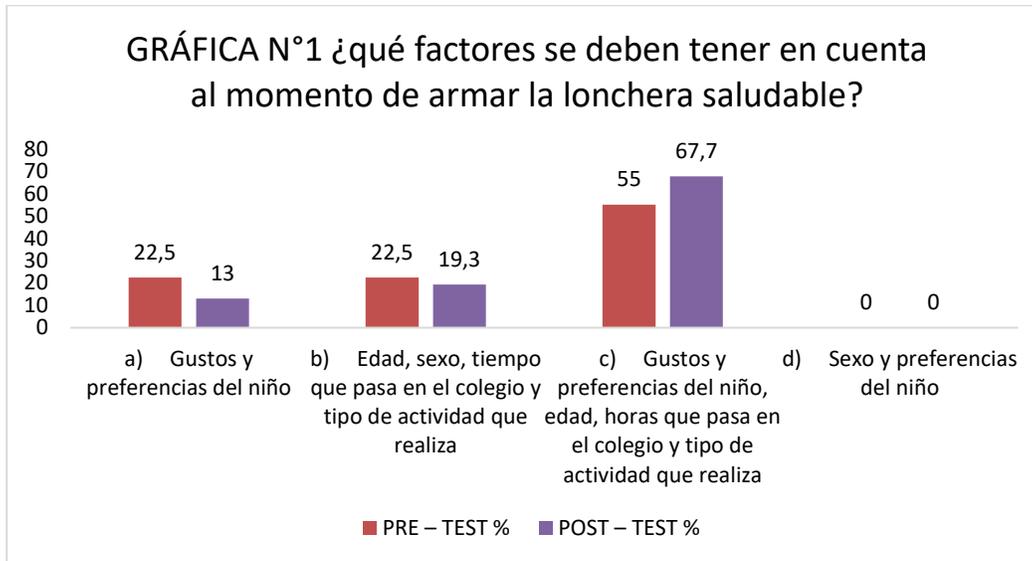
¿Qué factores se deben tener en cuenta al momento de armar la lonchera saludable?				
Opciones de respuesta	PRE – TEST		POST – TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) Gustos y preferencias del niño	7	22,5	4	13
b) Edad, sexo, tiempo que pasa en el colegio y tipo de actividad que realiza	7	22,5	6	19,3
c) Gustos y preferencias del niño, edad, horas que pasa en el colegio y tipo de actividad que realiza	17	55	21	67,7
d) Sexo y preferencias del niño	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

**Fuente:** estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022



**“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”**

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



La gráfica anterior permite evidenciar las respuestas obtenidas en la aplicación del pre test y post test referente a la primera pregunta ¿qué factores se deben tener en cuenta al momento de armar la lonchera saludable?, en la cual el 45% de la población da una respuesta errada sobre el tema lo cual indica que gran parte de la población no cuenta con conocimientos previos sobre el tema. sin embargo, con la aplicación del post test se puede evidenciar que en la respuesta C) gustos y preferencias de niño, edad, horas que pasa en el colegio y tipo de actividad que realiza siendo esta la respuesta correcta, hubo un aumento del 12,7% de aciertos dejando en evidencia que gran parte de la población si capto la información dada durante la capacitación.

**Tabla 2. Segunda pregunta**

Uno de los beneficios que aporta el consumo de lonchera saludable es que aporta energía				
Opciones de respuesta	PRE – TEST		POST – TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) Verdadero	31	100	31	100
b) Falso	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

**Fuente:** estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022

Según la tabla anterior para la segunda pregunta la cual dice: uno de los beneficios que aporta el consumo de lonchera saludable es que aporta energía, con dos opciones de respuesta siento



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
www.unipamplona.edu.co

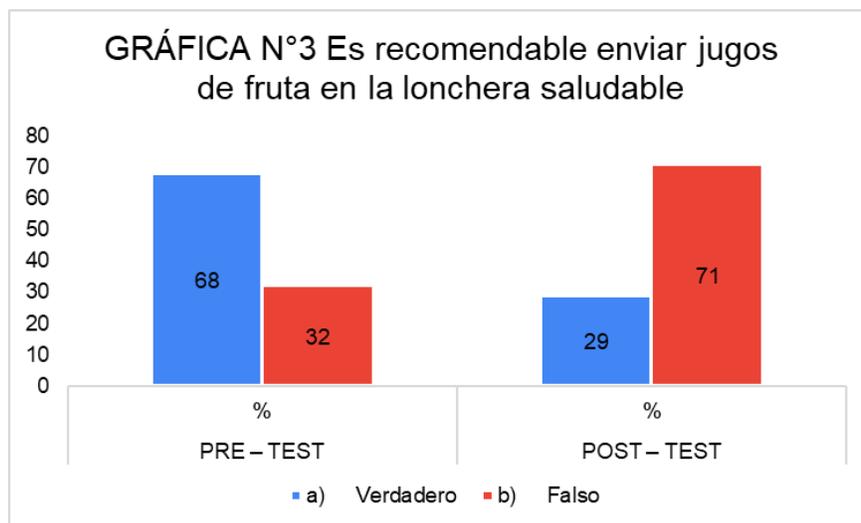


estas verdadero o falso, en la cual para el pre test así como el post test el 100% de la población marca la respuesta correcta siendo verdadera, de este modo se deja en evidencia que el total de la población tenía conocimientos previos y se reforzaron con la capacitación dada, especificando que la lonchera saludable aporta la energía que el niño o niña necesita para desarrollar las actividades diarias.

**Tabla 3. Tercera pregunta**

Es recomendable enviar jugos de fruta en la lonchera saludable				
Opciones de respuesta	PRE – TEST		POST – TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) Verdadero	21	68	9	29
b) Falso	10	32	22	71
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

**Fuente:** estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022



La gráfica anterior muestra como en la tercera pregunta la cual dice: es recomendable enviar jugos de fruta en la lonchera, teniendo como opciones de respuesta verdadero o falso, en el pre test, el 68% de la población selecciona la respuesta errónea dejando claro que no tienen conocimientos previos sobre este tema, sin embargo, según los resultados obtenidos en el post test, un 71% de la población captó la información suministrada recordando que no es recomendable el consumo de jugos de fruta de ningún tipo puesto que las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos recomiendan el consumo de la fruta entera con el fin de aprovechar todos

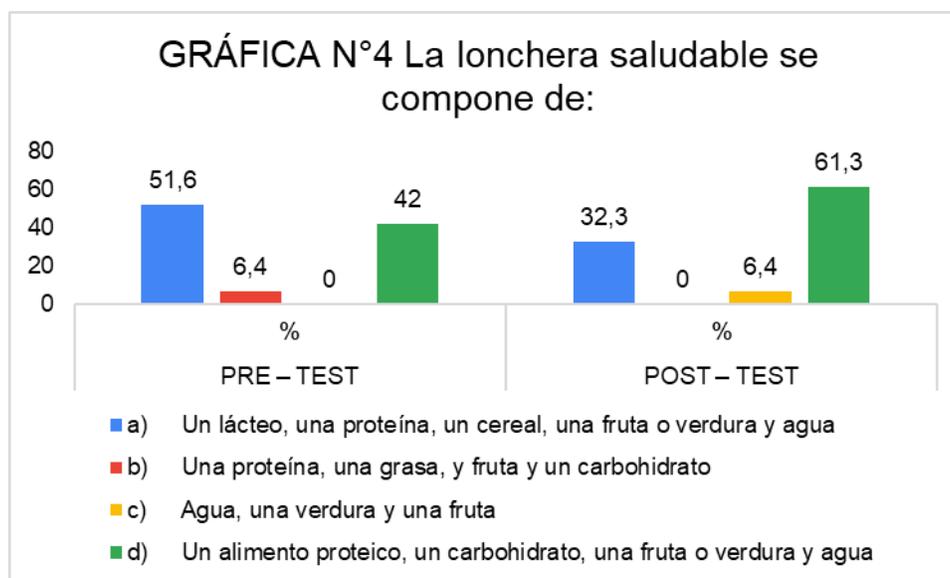


los nutrientes que estas aportan, así como su gran contenido de fibra y por último, evitar la adición de azúcar.

**Tabla 4. Cuarta pregunta**

La lonchera saludable se compone de:				
Opciones de respuesta	PRE – TEST		POST – TEST	
	Frecuencia	%	Frecuencia	%
a) Un lácteo, una proteína, un cereal, una fruta o verdura y agua	16	51,6	10	32,3
b) Una proteína, una grasa, y fruta y un carbohidrato	2	6,4	0	0
c) Agua, una verdura y una fruta	0	0	2	6,4
d) Un producto proteico, un carbohidrato, una fruta o verdura y agua	13	42	19	61,3
<b>TOTAL</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

**Fuente:** estudiantes x semestre, Secretaría de Educación – PAE 2022



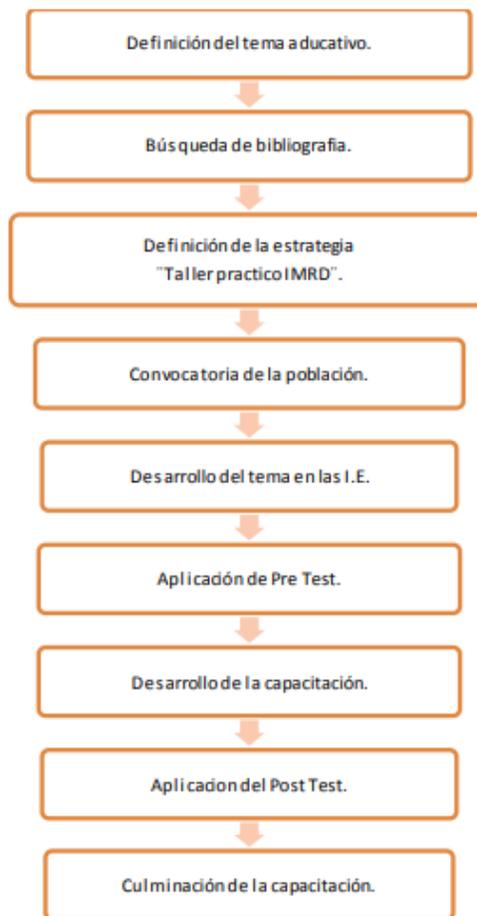


En esta gráfica se observa en el pre test que el 58% de la población seleccionó la respuesta errónea a la cuarta pregunta la cual era referente a como está compuesta una lonchera saludable mostrando así que los padres de familia no contaban con los conocimientos previos adecuados referentes a este tema, por el contrario en el post test, un 61% de la población seleccionó la respuesta D) un alimento proteico, un carbohidrato, una fruta o verdura y agua siendo esta la respuesta correcta afirmando así que captaron y reforzaron los conocimientos acerca del tema.

#### 5.4 TEMA 4: ACTIVIDAD FÍSICA:

##### INFORME DE EJECUCIÓN: PLAN EDUCATIVO ACTIVIDAD FÍSICA

###### Metodología:



SC-CER96940



*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



## Resultados:

### INDICADORES:

- Número de Instituciones Educativas participantes / Número de Instituciones Educativas convocadas X 100

$$\frac{3 \text{ I.E}}{3 \text{ I.E}} \times 100 = 100\%$$

Se evidencio que de las 3 instituciones educativas convocadas para la capacitación de actividad física, se realizó la intervención en el 100% de las I.E convocadas

- Número de participantes de la actividad física / Número de convocados de la actividad física X100

$$\frac{163}{200} \times 100 = 81,5\%$$

Se evidenció que del 100% de personas convocadas para la capacitación, asistió el 81,5% equivalente a los 163 estudiantes de la Instituciones educativas seleccionadas.

### Resultados de participación por instituciones

- Institución Educativa Francisco José de Caldas

$$\frac{18 \text{ Participantes}}{30 \text{ Convocados}} \times 100 = 60\%$$

Se evidenció que del 100% de las personas que participaron en la capacitación, el 60% equivalente a 18 estudiantes de la institución educativa respondieron a las preguntas de Pre test y Post test sobre actividad física.

- Institución Educativa Municipal María Concepción Loperena

$$\frac{44 \text{ Participantes}}{60 \text{ Convocados}} \times 100 = 73,3\%$$



Se evidenció que del 100% de las personas que participaron en la capacitación, el 73,3% equivalente a 44 estudiantes de la institución educativa respondieron a las preguntas de Pre test y Post test sobre actividad física.

- Instituto Técnico Nacional de Comercio

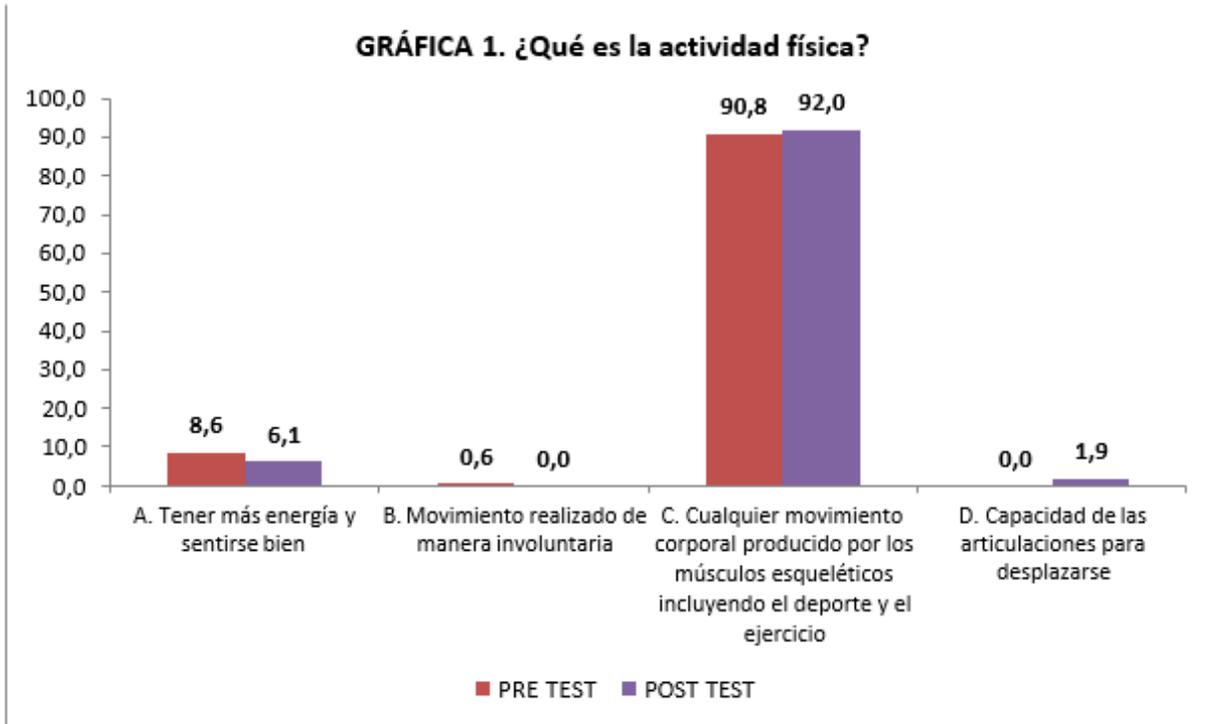
$$\frac{101 \text{ Participantes}}{110 \text{ Convocados}} \times 100 = 91,8\%$$

Se evidenció que del 100% de las personas que participaron en la capacitación, el 91,8% equivalente a 101 estudiantes de la institución educativa respondieron a las preguntas de Pre test y Post test sobre actividad física.

## ANÁLISIS GENERAL DE PRE TEST Y POST TEST

Tabla 1. Primera pregunta

¿Qué es la actividad física?				
OPCIONES	PRE TEST		POST TEST	
	N	%	N	%
A) Tener más energía y sentirse bien	14	8,6	10	6,1
B) Movimiento realizado de manera involuntaria	1	0,6	0	0,0
C) Cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos incluyendo el deporte y el ejercicio	148	90,8	150	92,0
D) Capacidad de las articulaciones para desplazarse	0	0,0	3	1,9
<b>TOTAL</b>	<b>163</b>	<b>100</b>	<b>163</b>	<b>100</b>

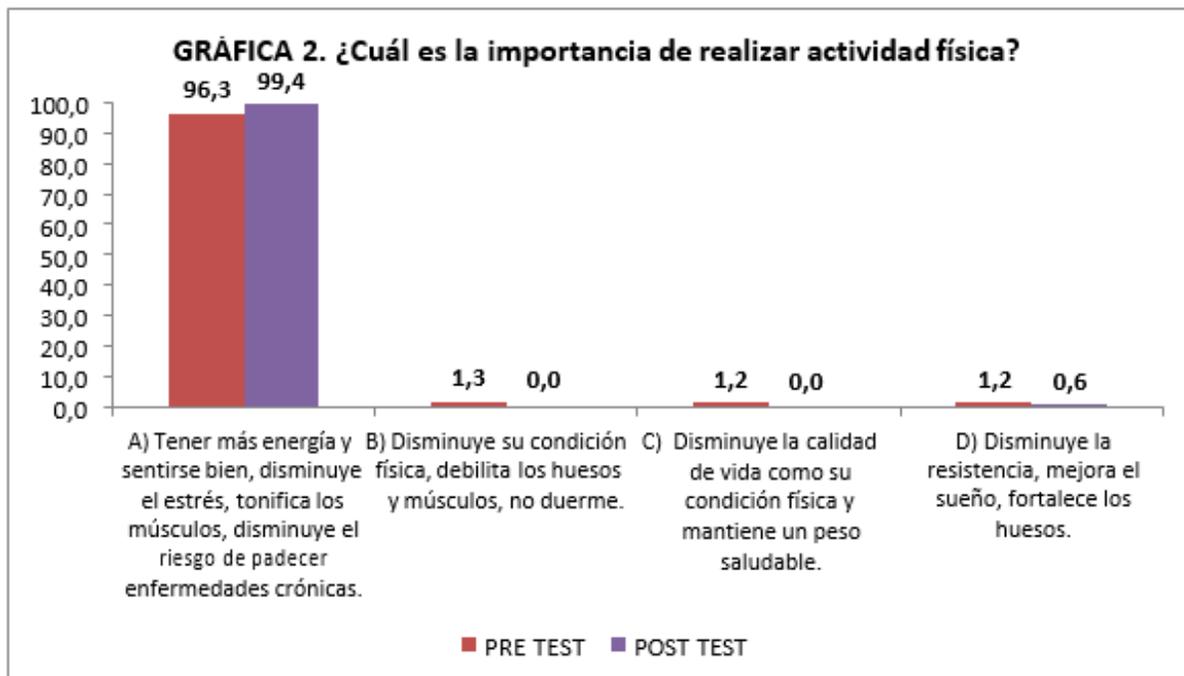


En la gráfica anterior se puede evidenciar las respuestas obtenidas para la primera pregunta ¿Qué es la actividad física? en el pre test y post test, evidenciando que la mayoría de la población tenían conocimiento previo sobre la actividad física, respondiendo así de forma correcta con un 90,8% al pre test, luego de realizar la capacitación se logra notar la captación sobre el tema en la población con un aumento a 92% respondiendo correctamente el post test. Con respecto a las respuestas incorrectas se evidencia un 8,6% en la selección de la opción A. Tener energía y sentirse bien en el pre test y una disminución al 6,1% en el post test, así mismo se observa una selección de la opción B. Movimiento realizado de manera involuntaria con un 0,6% en el pre test y un 0% en el post test y para la opción D. Capacidad de las articulaciones para desplazarse con un 0% en el pre test y un 1,9% en el post test, de manera general esto evidencia que se logró brindar la información de manera correcta a la población.



**Tabla 2. Segunda pregunta**

¿Cuál es la importancia de realizar actividad física?				
OPCIONES	PRE TEST		POST TEST	
	N	%	N	%
A) Tener más energía y sentirse bien, disminuye el estrés, tonifica los músculos, disminuye el riesgo de padecer enfermedades crónicas.	157	96,3	162	99,4
B) Disminuye su condición física, debilita los huesos y músculos, no duerme.	2	1,3	0	0,0
C) Disminuye la calidad de vida como su condición física y mantiene un peso saludable.	2	1,2	0	0,0
D) Disminuye la resistencia, mejora el sueño, fortalece los huesos.	2	1,2	1	0,6
<b>TOTAL</b>	<b>163</b>	<b>100</b>	<b>163</b>	<b>100</b>



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

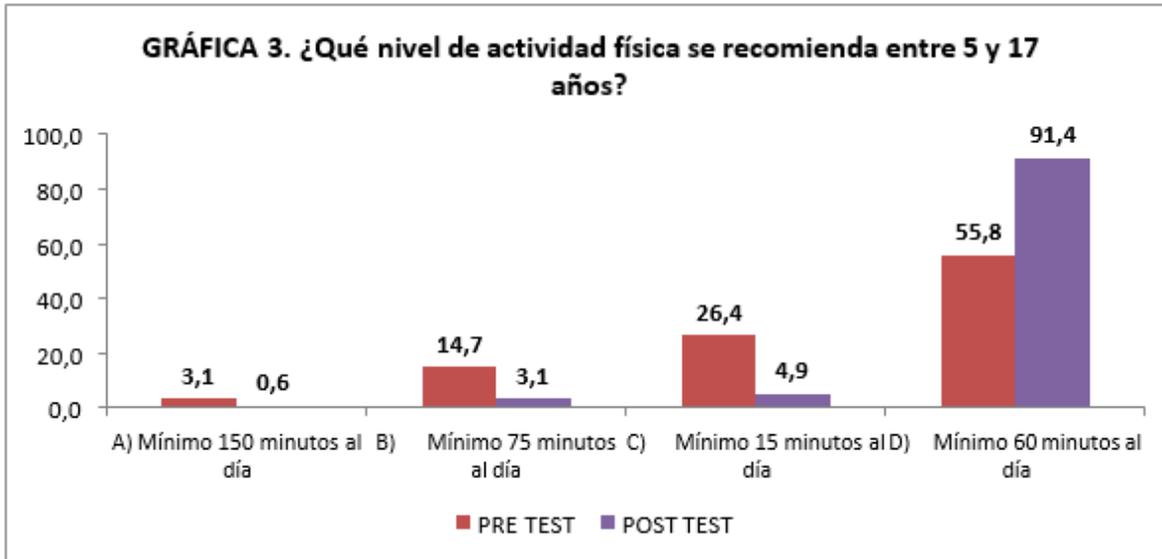
Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



De acuerdo a la gráfica anterior se puede evidenciar las respuestas obtenidas en la aplicación del pre test y post test, respecto a la segunda pregunta ¿Cuál es la importancia de realizar actividad física?, evidenciando que la mayoría de la población tenían conocimiento previo sobre la importancia de realizar actividad física con un 96,3%, respondiendo así de forma correcta al pre test, una vez realizada la capacitación se logra notar un aumento del 99,4% respondiendo correctamente el post test, evidenciando así la captación sobre el tema en la población. Con respecto a las respuestas incorrectas se evidencia un 1,3% en la selección de la opción B. Disminuye su condición física, debilita los huesos y músculos, no duerme en el pre test y una disminución del 0% en el post test, así mismo se observa una selección de la opción C. Disminuye la calidad de vida como su condición física y mantiene un peso saludable con un 1,2% en el pre test y un 0% en el post test y para la opción D. Disminuye la resistencia, mejora el sueño, fortalece los huesos con un 1,2% en el pre test y un 0,6% en el post test, de manera general esto evidencia que se logró brindar la información de manera correcta a la población ya que hubo una disminución significativa en la selección de las respuesta incorrectas en el post test.

**Tabla 3. Tercera pregunta**

<b>¿Qué nivel de actividad física se recomienda entre 5 y 17 años?</b>				
<b>OPCIONES</b>	<b>PRE TEST</b>		<b>POST TEST</b>	
	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
A) Mínimo 150 minutos al día	5	3,1	1	0,6
B) Mínimo 75 minutos al día	24	14,7	5	3,1
C) Mínimo 15 minutos al día	43	26,4	8	4,9
D) Mínimo 60 minutos al día	91	55,8	149	91,4
<b>TOTAL</b>	<b>163</b>	<b>100</b>	<b>163</b>	<b>100</b>

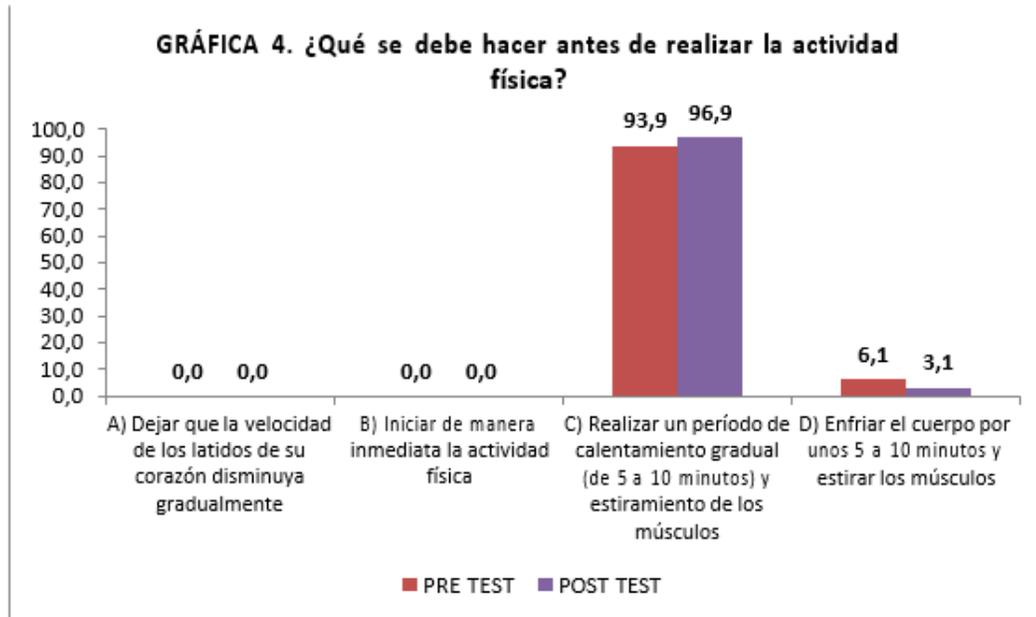


Según la gráfica anterior se puede evidenciar las respuestas obtenidas en la aplicación de pre test y post test, para la tercera pregunta ¿Qué nivel de actividad física se recomienda entre 5 y 17 años?, evidenciando que la mitad de la población con un 55,8% tenían conocimiento previo sobre el nivel de actividad física recomendado respondiendo así de forma correcta al pre test, luego de realizar la capacitación se logra notar la captación sobre el tema en la población con un aumento del 91,4% respondiendo correctamente el post test. Con respecto a las respuestas incorrectas se evidencia un 3,1% en la selección de la opción A. Mínimo 150 minutos al día en el pre test y una disminución del 0,6% en el post test, así mismo se observa una selección de la opción B. Mínimo 75 minutos al día con un 14,7% en el pre test y un 3,1% en el post test y para la opción C. Mínimo 15 minutos al día con un 26,4% en el pre test y un 4,9% en el post test, de manera general esto evidencia que se logró brindar la información a la población, ya que se notó una disminución significativa en la selección de las respuesta incorrectas en el post test.



▪ **Tabla 4. Cuarta pregunta**

<b>¿Qué se debe hacer antes de realizar la actividad física?</b>				
<b>OPCIONES</b>	<b>PRE TEST</b>		<b>POST TEST</b>	
	<b>N</b>	<b>%</b>	<b>N</b>	<b>%</b>
A) Dejar que la velocidad de los latidos de su corazón disminuya gradualmente	0	0,0	0	0,0
B) Iniciar de manera inmediata la actividad física	0	0,0	0	0,0
C) Realizar un período de calentamiento gradual (de 5 a 10 minutos) y estiramiento de los músculos	153	93,9	158	96,9
D) Enfriar el cuerpo por unos 5 a 10 minutos y estirar los músculos	10	6,1	5	3,1
<b>TOTAL</b>	<b>163</b>	<b>100</b>	<b>163</b>	<b>100</b>



De acuerdo a la gráfica anterior se puede evidenciar las respuestas obtenidas en la aplicación del pre test y post test, respecto a la cuarta pregunta ¿Qué se debe hacer antes de realizar la actividad física?, evidenciando que la mayoría de la población tenían conocimiento previo sobre



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co

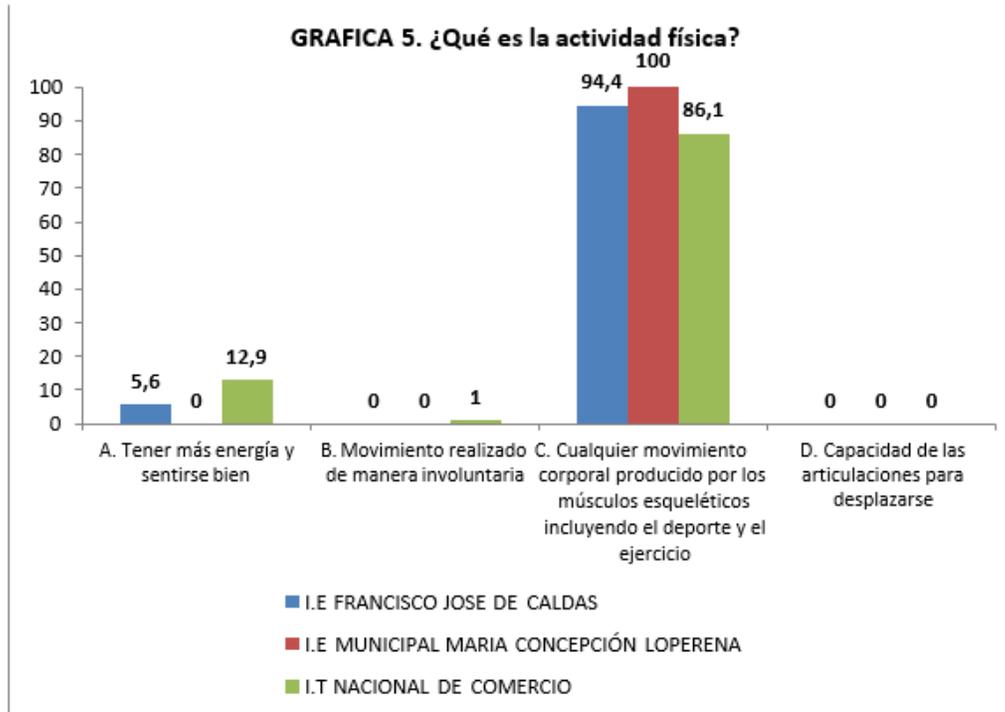


que se debe hacer antes de realizar actividad física, respondiendo así de forma correcta al pre test con un 93,9%, una vez realizada la capacitación se logra notar un aumento al 96,9% respondiendo correctamente el post test, evidenciando que hubo captación sobre el tema en la población estudiantil. Con respecto a las respuestas incorrectas se evidencia un 6,1% en la selección en el pre test de la opción D. Enfriar el cuerpo por unos 5 a 10 minutos y estirar los músculos y una disminución de 3,1% en el post test, esto evidencia de manera general que se logró brindar la información de manera correcta ya que hubo una disminución significativa en la selección de las respuesta Incorrectas en el post test.

## ANÁLISIS GENERAL DE PRE TEST Y POST TEST POR INSTITUCIONES

Tabla 5. Primera pregunta Pre test

1. ¿Qué es la actividad física?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	N°	%	N°	%	N°	%
A) Tener más energía y sentirse bien	1	5,6	0	0	13	12,9
B) Movimiento realizado de manera involuntaria	0	0	0	0	1	1,0
C) Cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos incluyendo el deporte y el ejercicio	17	94,4	44	100	87	86,1
D) Capacidad de las articulaciones para desplazarse	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>



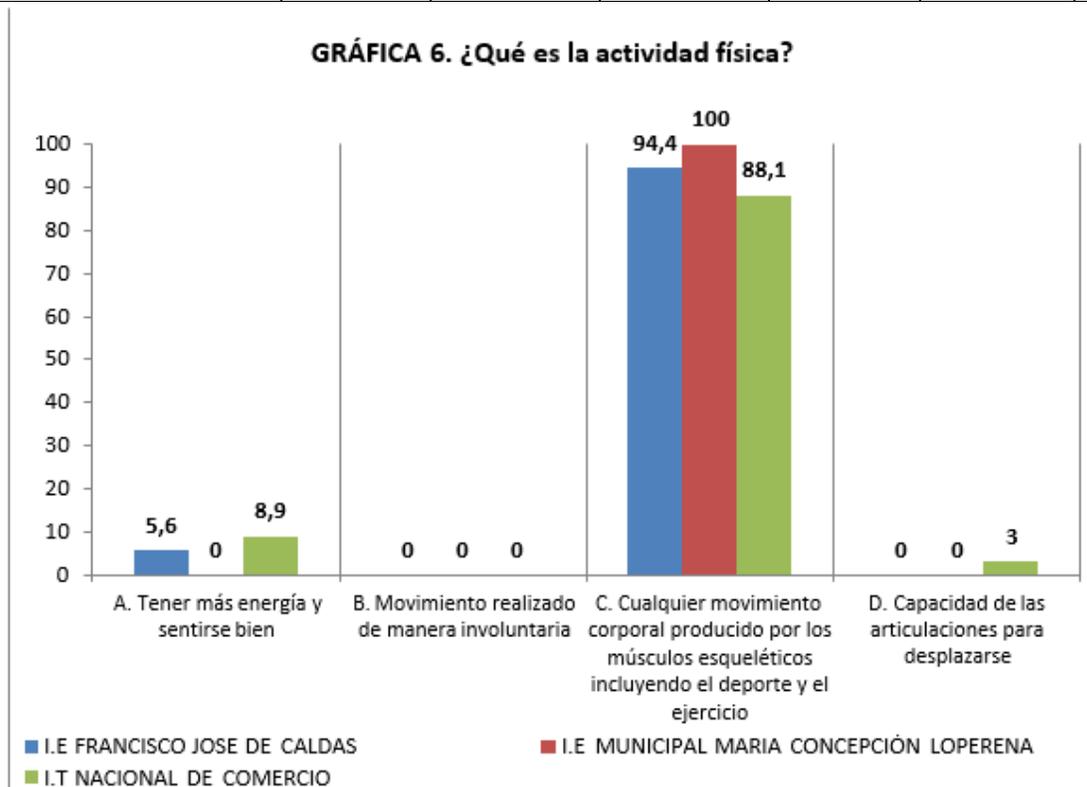
En la gráfica anterior se puede evidenciar que para la primera pregunta de acuerdo a las respuestas obtenidas en las instituciones intervenidas en el pre test, casi la totalidad de los encuestados seleccionaron la respuesta acertada con un porcentaje mayor al 86%, esto quiere decir que tienen conocimiento previo acerca de ¿qué es la actividad física?, no obstante, una pequeña proporción refleja que carecen de este conocimiento por debajo del 12,9% seleccionando las respuestas incorrectas, reflejándolo en las instituciones educativas I.T Nacional de Comercio y Francisco José de Caldas.

**Tabla 6. Primera pregunta Post test**

1. ¿Qué es la actividad física?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	N°	%	N°	%	N°	%
A) Tener más energía y sentirse bien	1	5,6	0	0,0	9	8,9



B) Movimiento realizado de manera involuntaria	0	0,0	0	0,0	0	0,0
C) Cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos incluyendo el deporte y el ejercicio	17	94,4	44	100	89	88,1
D) Capacidad de las articulaciones para desplazarse	0	0,0	0	0,0	3	3
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>



En la gráfica se puede evidenciar que al realizar la capacitación sobre actividad física se observa un aumento en el porcentaje, mayor al 88,1% de respuestas correctas de la primera pregunta en



SC-CER96940



“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



la aplicación del post test, reflejando que la actividad física es cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos incluyendo el deporte y el ejercicio, esto demuestra que hubo captación de la información transmitida en la mayoría de los estudiantes de las instituciones educativas, de la misma manera, se logra evidenciar que se disminuyó el porcentaje de selección de respuestas erróneas, a un 8,9% en la instituciones I.T Nacional de Comercio.

**Tabla 7. Segunda pregunta Pre test**

2. ¿Cuál es la importancia de realizar actividad física?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	N°	%	N°	%	N°	%
A) Tener más energía y sentirse bien, disminuye el estrés, tonifica los músculos, disminuye el riesgo de padecer enfermedades crónicas.	17	94,4	42	95,5	98	97,0
B) Disminuye su condición física, debilita los huesos y músculos, no duerme.	0	0,0	0	0,0	2	2,0
C) Disminuye la calidad de vida como su condición física y mantiene un peso saludable.	0	0,0	1	2,3	1	1,0
D) Disminuye la resistencia, mejora el sueño, fortalece los huesos.	1	5,6	1	2,3	0	0,0
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>

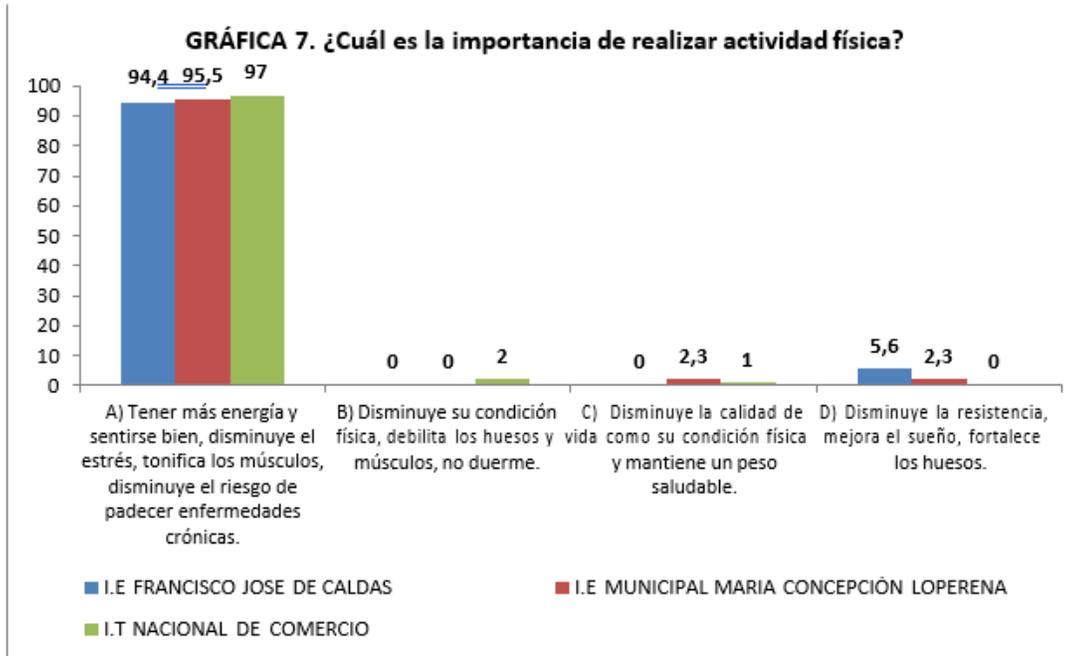


SC-CER96940



*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co

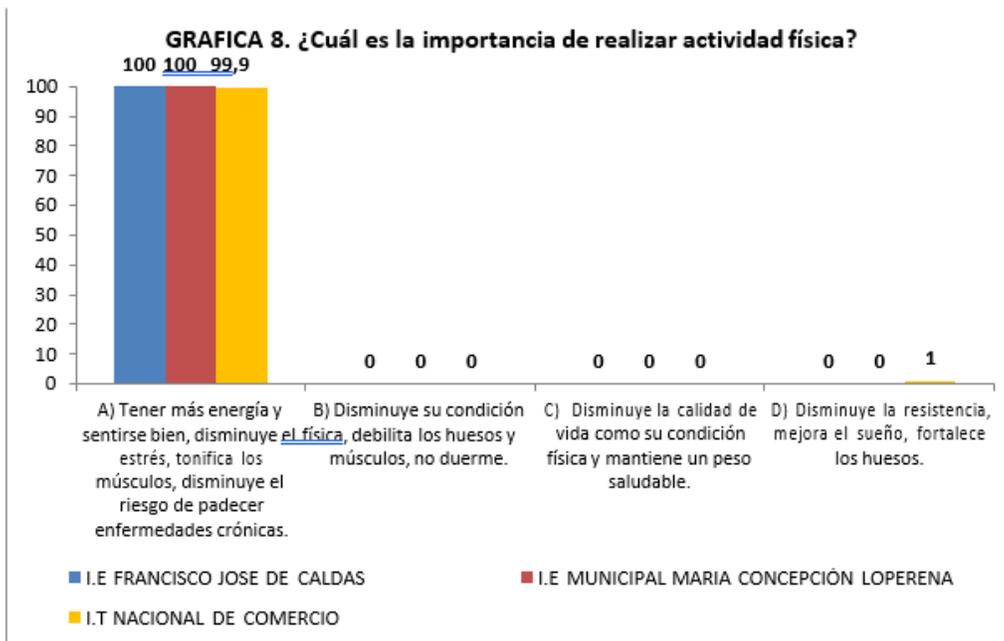


En la gráfica anterior se puede evidenciar los resultados obtenidos de la segunda pregunta pre test, con un porcentaje mayor al 94,4% en la respuesta correcta, demostrando así que la población intervenida tenía conocimiento previo sobre la importancia de realizar actividad física, por otro lado, se observa un porcentaje menor al 5,6% donde seleccionaron las respuestas incorrectas en las 3 instituciones educativas intervenidas.



**Tabla 8. Segunda pregunta Post test**

2. ¿Cuál es la importancia de realizar actividad física?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	N°	%	N°	%	N°	%
A) Tener más energía y sentirse bien, disminuye el estrés, tonifica los músculos, disminuye el riesgo de padecer enfermedades crónicas.	18	100	44	100	100	99,9
B) Disminuye su condición física, debilita los huesos y músculos, no duerme.	0	0,0	0	0,0	0	0,0
C) Disminuye la calidad de vida como su condición física y mantiene un peso saludable.	0	0,0	0	0,0	0	0,0
D) Disminuye la resistencia, mejora el sueño, fortalece los huesos.	0	0,0	0	0,0	1	1,0
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>



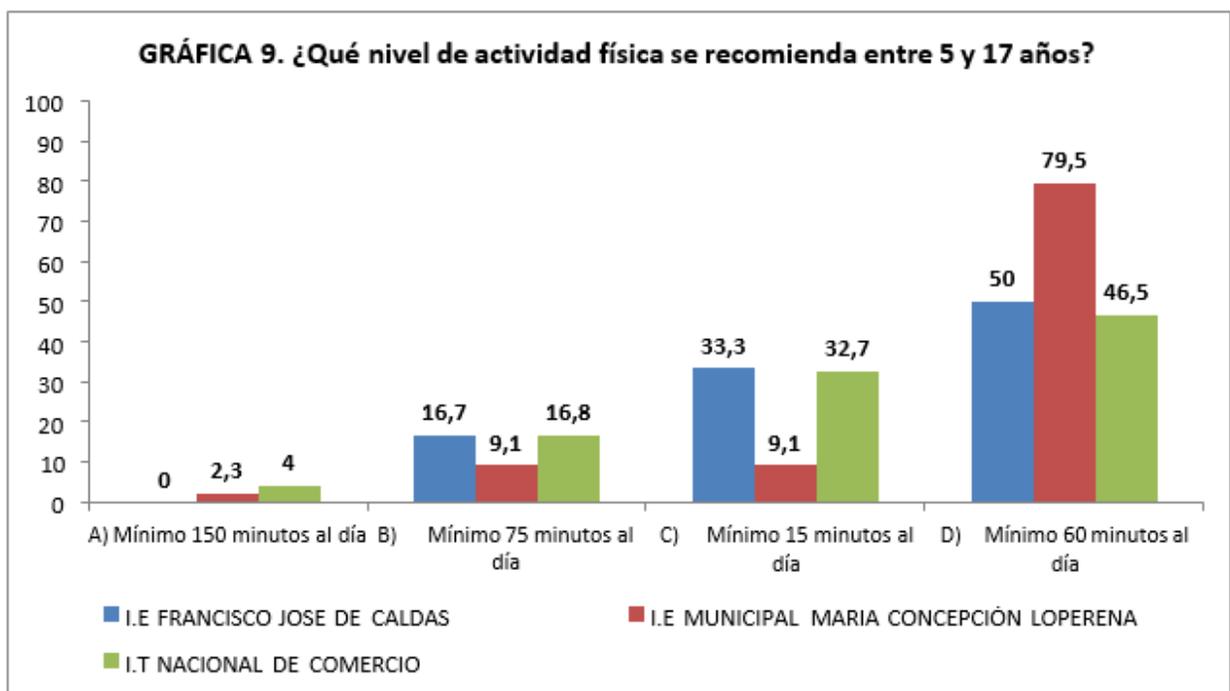
En la gráfica se puede evidenciar que al realizar la capacitación hubo un aumento en el porcentaje de respuestas correctas con una totalidad de casi el 100%, en la segunda pregunta de la aplicación del post test, reflejando una captación de la información sobre la importancia de realizar actividad física ya que permite tener más energía, sentirse bien, disminuyendo también el estrés, tonifica los músculos y disminuye el riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles, así mismo, se logra evidenciar que se disminuyó el porcentaje total de selección de respuestas erróneas en las instituciones educativas .

**Tabla 9. Tercera pregunta Pre test**

3. ¿Qué nivel de actividad física se recomienda entre 5 y 17 años?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
A) A) Mínimo 150 minutos al día	0	0,0	1	2,3	4	4,0



B) Mínimo 75 minutos al día	3	16,7	4	9,1	17	16,8
C) Mínimo 15 minutos al día	6	33,3	4	9,1	33	32,7
D) Mínimo 60 minutos al día	9	50	35	79,5	47	46,5
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>



En la gráfica anterior se puede evidenciar los resultados obtenidos de la tercera pregunta pre test, con un porcentaje mayor al 46,5% en la respuesta correcta, demostrando así que la población intervenida tenía conocimiento previo sobre el nivel de actividad física recomendada para realizar actividad física, por otro lado, se observa un porcentaje menor significativo al 33,3% donde seleccionaron las respuestas incorrectas en las 3 instituciones educativas intervenidas.



**Tabla 10. Tercera pregunta Post test**

3. ¿Qué nivel de actividad física se recomienda entre 5 y 17 años?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	N°	%	N°	%	N°	%
A) A) Mínimo 150 minutos al día	0	0,0	0	0,0	1	1
B) Mínimo 75 minutos al día	0	0,0	1	2,3	4	4
C) Mínimo 15 minutos al día	3	16,7	0	0,0	5	5
D) Mínimo 60 minutos al día	15	83,3	43	97,7	91	90
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>

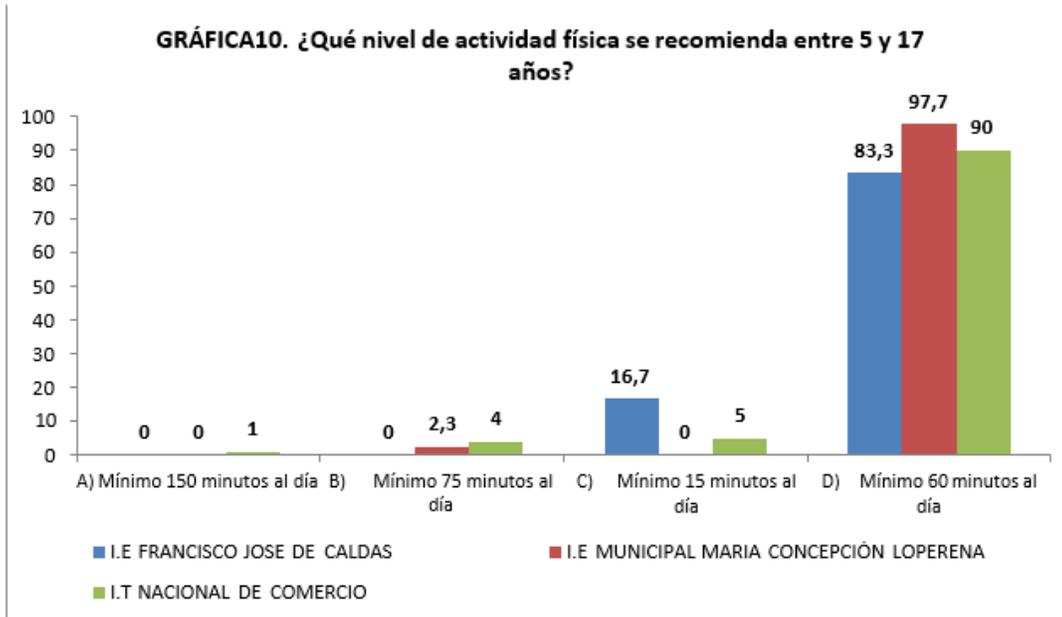


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
 www.unipamplona.edu.co



En la anterior grafica se puede evidenciar que al realizar la capacitación hubo un aumento significativo mayor al 83,3% de respuestas correctas en la tercera pregunta post test, reflejando que el nivel de actividad física recomendado es mínimo de 60 minutos diarios, demostrando así que hubo captación de la información transmitida en la mayoría de los estudiantes de las instituciones educativas, por otro lado, se observa la disminución en el porcentaje de respuestas erróneas seleccionadas en las 3 instituciones educativas intervenidas, sin embargo se evidencia que aún persiste un desconocimiento en un 16,7% frente al tema en la I.E Francisco José de Caldas

**Tabla 11. Cuarta pregunta Pre test**

4. ¿Qué se debe hacer antes de realizar la actividad física?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	N°	%	N°	%	N°	%



A) Dejar que la velocidad de los latidos de su corazón disminuya gradualmente	0	0,0	0	0,0	0	0,0
B) Iniciar de manera inmediata la actividad física	0	0,0	0	0,0	0	0,0
C) Realizar un período de calentamiento gradual (de 5 a 10 minutos) y estiramiento de los músculos	18	100	43	97,7	92	91,1
D) Enfriar el cuerpo por unos 5 a 10 minutos y estirar los músculos	0	0,0	1	2,3	9	8,9
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>

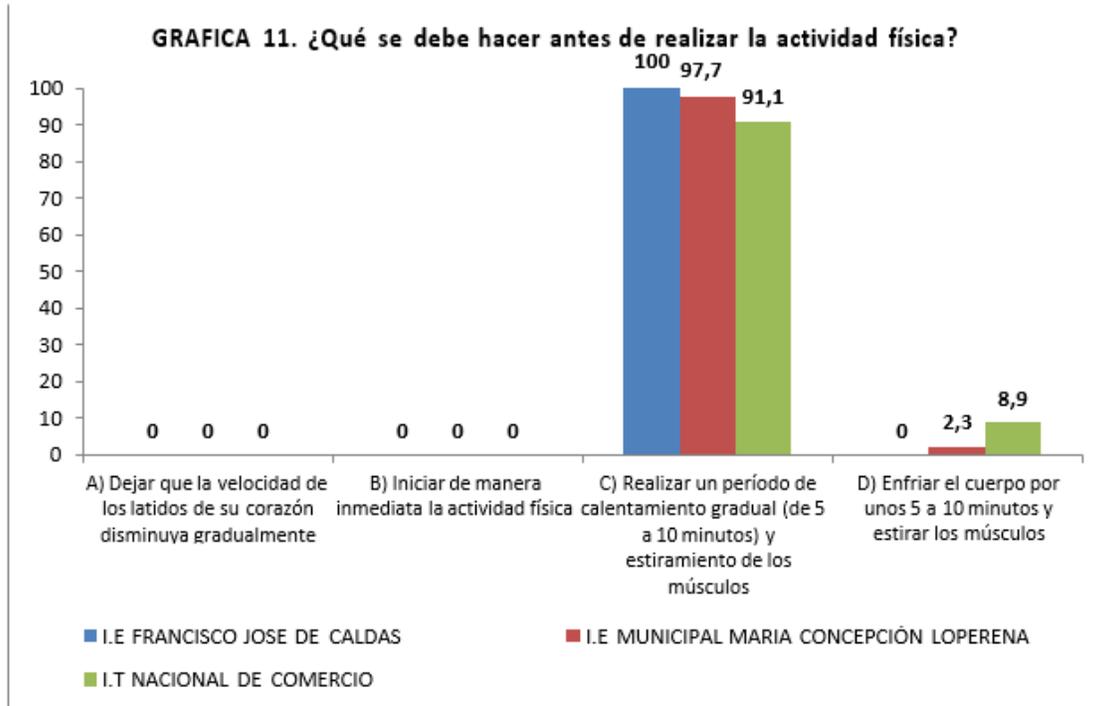


SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
 Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
 Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



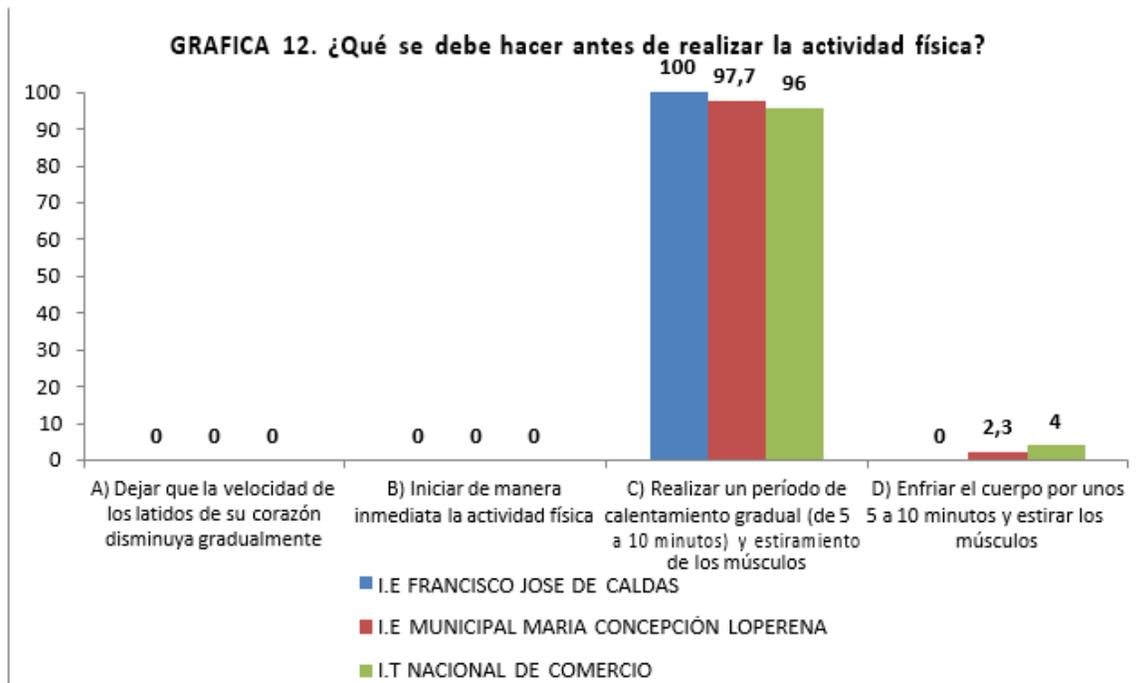
En la gráfica anterior se puede evidenciar que los resultados obtenidos de la cuarta pregunta pre test, con un porcentaje significativo mayor del 91,1% en la respuesta correcta, demostrando así que la población intervenida tenía conocimiento previo sobre qué hacer antes de realizar actividad física, por otro lado, se observa un porcentaje menor al 8,9% donde seleccionaron las respuestas incorrectas en las instituciones I.T Nacional de Comercio y I.E Municipal María Concepción Loperena.

▪ **Tabla 12. Cuarta pregunta Post test**

4. ¿Qué se debe hacer antes de realizar la actividad física?						
OPCIONES	I.E FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS		I.E MUNICIPAL MARÍA CONCEPCIÓN LOPERENA		I.T NACIONAL DE COMERCIO	
	N°	%	N°	%	N°	%



A) Dejar que la velocidad de los latidos de su corazón disminuya gradualmente	0	0,0	0	0,0	0	0,0
B) Iniciar de manera inmediata la actividad física	0	0,0	0	0,0	0	0,0
C) Realizar un período de calentamiento gradual (de 5 a 10 minutos) y estiramiento de los músculos	18	100	43	97,7	97	96,0
D) Enfriar el cuerpo por unos 5 a 10 minutos y estirar los músculos	0	0,0	1	2,3	4	4,0
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	<b>101</b>	<b>100</b>

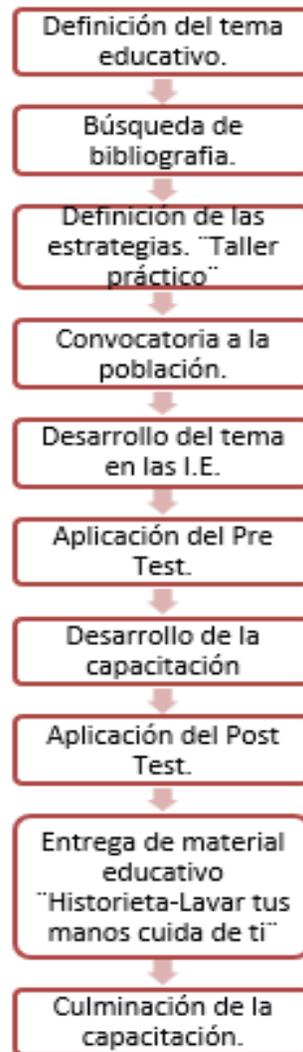




En la anterior gráfica se evidencia que al realizar la capacitación hubo un aumento en el porcentaje de respuestas correctas mayor al 96%, en la cuarta pregunta de la aplicación del post test, reflejando una captación de la información sobre qué hacer antes de realizar actividad física, así mismo, se logra evidenciar que se disminuyó significativamente el porcentaje menor al 4% de selección de respuestas erróneas en las instituciones I.T Nacional de Comercio y I.E Municipal María Concepción Loperena.

## 5.5 TEMA 5: LAVADO DE MANOS:

### INFORME DE EJECUCIÓN: PLAN EDUCATIVO LAVADO DE MANOS



SC-CER96940



*"Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz"*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



## Resultados:

### INDICADOR:

- Número de participantes/total de personas convocadas X100

$$\frac{176 \text{ participantes}}{180 \text{ convocados}} \times 100 = 97,7\%$$

Se pudo evidenciar que del 100% de personas convocadas, participaron en la capacitación del correcto lavado de manos con un porcentaje de 97,7%, equivalente a 176 estudiantes de las 2 instituciones educativas.

### INDICADOR POR INSTITUCIONES:

- **COLEGIO ANTONIO NARIÑO**

$$\frac{76 \text{ participantes}}{80 \text{ convocados}} \times 100 = 95\%$$

Se pudo evidenciar que del 100% de personas convocadas, participaron en la capacitación del correcto lavado de manos con un porcentaje de 95%, equivalente a 76 estudiantes de la institución educativa.

- **I.E SAN JOSÉ DEL TRIGAL**

$$\frac{100 \text{ participantes}}{100 \text{ convocados}} \times 100 = 100\%$$

Se pudo evidenciar que hubo una participación del 100% de las personas convocadas en la capacitación del correcto lavado de manos con un porcentaje de, equivalente a 100 estudiantes de la institución educativa.

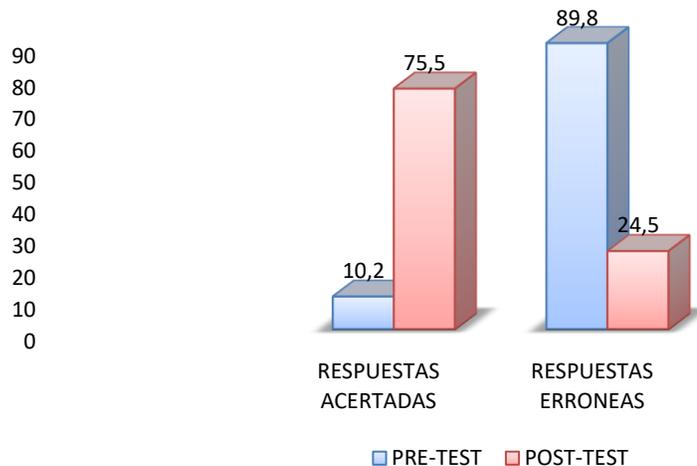


## 5.6 RESULTADOS GENERALES

Tabla 1. RESULTADOS PRE-TEST Y POST-TEST

1. Enumeración de los 12 pasos para el correcto lavado de manos				
RESPUESTAS	PRE-TEST		POST-TEST	
	N°	%	N°	%
RESPUESTAS ACERTADAS	18	10,2%	133	75,5%
RESPUESTAS ERRONEAS	158	89,8%	43	24,5%
<b>TOTAL</b>	<b>176</b>	<b>100%</b>	<b>176</b>	<b>100%</b>

GRAFICA 1. RESULTADOS GENERALES PRE-TEST Y POST-TEST



Para la gráfica anterior podemos analizar que, del total de la población capacitada, se obtuvo en el pre-test un 89,8% de respuestas erróneas, indicando que la población tenía muy poca información del correcto lavado de manos, lo que es preocupante, ya que esto puede causar riesgos en la salud del individuo a la hora de consumir alimentos con las manos sucias. Posteriormente después de brindar la capacitación y realizar la práctica del correcto lavado de

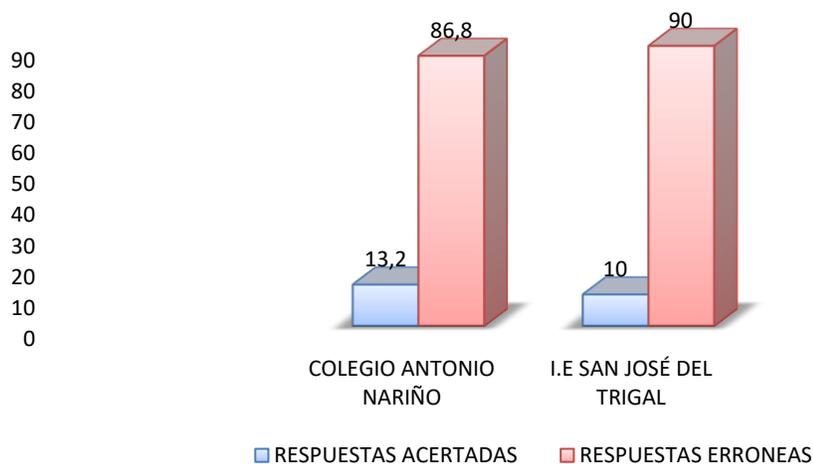


manos con los dos 12 pasos que indica la Organización Panamericana de la Salud, se pudo evidenciar con la aplicación del post-test, que más de la mitad de la población captó la información y respondió de manera adecuada de acuerdo a lo aprendido, obteniendo un 75,5% de la población que contesto acertadamente los 12 pasos del correcto lavado de las manos con agua y con jabón.

**Tabla 2. RESULTADOS PRE-TEST POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA**

PRE-TEST				
1. Enumeración de los 12 pasos para el correcto lavado de manos				
RESPUESTAS	COLEGIO ANTONIO NARIÑO		I.E SAN JOSÉ DEL TRIGAL	
	N°	%	N°	%
RESPUESTAS ACERTADAS	10	13,2%	10	10%
RESPUESTAS ERRONEAS	66	86,8%	90	90%
<b>TOTAL</b>	<b>76</b>	<b>100%</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>

**GRÁFICA 2. RESULTADOS PRE-TEST**





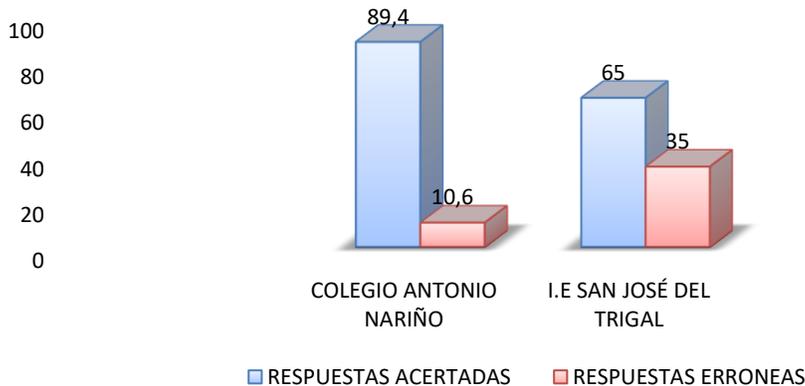
Según la gráfica anterior, para el pretest se pudo evidenciar que el Colegio Antonio Nariño obtuvo un porcentaje más alto de respuestas acertadas siendo de 13,2% y un puntaje de 86,8% de respuestas erróneas, en comparación con la I.E San José del Trigal que obtuvo solo un 10% de respuestas acertadas y un alto porcentaje de respuestas erróneas siendo de 90%, esto nos indica que en ambos colegios había muy poca información sobre los pasos que se deben llevar para el correcto lavado de manos y que no ponían en práctica esta actividad de autocuidado en ningún momento de los que se debe hacer.

### 5.6.1 Tabla 3. RESULTADOS POST-TEST POR INSTITUCIÓN EDUCATIVA

POST-TEST				
1. Enumeración de los 12 pasos para el correcto lavado de manos				
RESPUESTAS	COLEGIO ANTONIO NARIÑO		I.E SAN JOSÉ DEL TRIGAL	
	N°	%	N°	%
RESPUESTAS ACERTADAS	68	89,4%	65	65%
RESPUESTAS ERRONEAS	8	10,6%	35	35%
<b>TOTAL</b>	<b>76</b>	<b>100%</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>



GRÁFICA 3. RESPUESTAS POST-TEST



Según la gráfica anterior, se puede observar que después de la contextualización del tema de los pasos para el correcto lavado de manos y realizar la aplicación del post test, hubo mayor captación de la información por la población del colegio Antonio Nariño con un porcentaje de respuestas acertadas de 89,4%, en comparación con la I.E San José del Trigal que obtuvo un puntaje de 65%, esto nos indica que probablemente por las diferencias de edades exista una mayor recepción de la información en el Colegio Antonio Nariño ya que la población estaba comprendida entre las edades de 10-12 años, en comparación con la población del I.E San José del Trigal donde se encontraban niños comprendido entre las edades de 7-8 años, sin embargo se puede evidenciar como resultado que una alta proporción del total de la población, acertó con la respuesta correcta.

## 6. ÁREA ADMINISTRATIVA

En el desarrollo de la práctica se ejecutaron diferentes actividades orientadas al apoyo en el componente nutricional del Programa de Alimentación Escolar, relacionado a la revisión de fichas técnicas de productos alimentarios, revisión de ciclos de menú en cuanto al aporte de energía y actividades de educación nutricional a la población.

### INFORME APOYO ADMINISTRATIVO

#### 1. TEMA 1: REVISIÓN FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

Se realizó una revisión de fichas técnicas a los productos alimentarios que se entregan en el PAE para la modalidad Ración Industrializada (RI), en el complemento jornada mañana-jornada tarde. Esta revisión se realizó por medio de la página del INVIMA para



verificar que si se encontrara el producto registrado allí. Para cada producto alimentario se observó que cumpliera con lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Registro sanitario: Hace referencia a un acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- Notificación sanitaria: Hace referencia al número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- Estado del registro: Vigente-No vigente.
- Fecha de vencimiento del registro.
- Condiciones de conservación.
- Etiquetado nutricional.

Esta revisión se realizó para 30 productos alimentarios que brinda el PAE, los cuales son fabricados por las siguientes marcas:

- Tochepan.
- Molpan.
- Productos la sabrosura.
- Paninos.
- Andina.
- Lucky luck.
- Ricolac.

Después de esta revisión se pudo evidenciar que solo un producto alimentario, fabricado por la marca Ricolac "mermelada de fruta", se encontraba con su estado de registro **vencido**, para lo cual se hizo la respectiva notificación y se siguió con el procedimiento para que actualizaran su estado.

## 2. TEMA 2: REVISIÓN CICLOS DE MENÚS

Se realizó una revisión de los ciclos de menús que se están manejando actualmente en el PAE, para dar cumplimiento a un requerimiento de contraloría, donde se pedía una verificación en cuanto al aporte nutricional de los menús.

Esta revisión se realizó para los 20 menús que se manejan para los diferentes grupos divididos por edades así: 5-8 años, 9-13 años, 14-17 años, verificando que si se estaba dando cumplimiento con cada menú establecido. Posteriormente se hizo la notificación y se respondió a la contraloría demostrando el cumplimiento del aporte de energía que brindaban los ciclos de menús.



### 3. TEMA 3: EDUCACIÓN NUTRICIONAL

Apoyo administrativo al componente nutricional del Programa de Alimentación Escolar, sobre alimentación saludable, por medio de la estrategia del plato saludable de la familia colombiana, dirigido a la población estudiantil beneficiaria del programa en 3 Instituciones Educativas con la modalidad RPS, complemento almuerzo.

El Plato Saludable de la Familia Colombiana se llevó a cabo los días 13, 14 y 15 de junio del año 2022, siendo ejecutada por los Nutricionistas Dietistas en formación de la Universidad de Pamplona.

**POBLACIÓN OBJETO:** Fue dirigida a los estudiantes de primaria que se encontraban en su hora de almuerzo en el comedor estudiantil de las Instituciones Educativas: Colegio Técnico Municipal María Concepción Loperena, I.E María Goretti y en la I.E Julio Pérez Ferrero sede San Miguel #13.

#### **Desarrollo del tema:**

Se dio inicio a la capacitación con el primer mensaje de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana mayor de 2 años el cual es: **Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el Plato saludable de la Familia Colombiana**, para lo cual se dio el concepto del Plato saludable de la Familia Colombiana el cual es aquel que promueve elegir una alimentación variada, indicando que en cada tiempo de comida, se deben incluir alimentos de todos los grupos o su mayoría, en cantidades o porciones adecuadas, por otra parte, los alimentos representados en el Plato saludable de la Familia Colombiana invitan a comer más alimentos frescos y menos alimentos procesados industrialmente, ya que contienen azúcares, sodio y grasa añadidos, que los hacen poco saludables, además, invita a consumir los alimentos que se producen y preparan en nuestras regiones y que hacen parte de nuestra cultura, especialmente cuando están en cosecha y se pueden obtener o comprar a mejor precio. Adicionalmente, y con igual importancia nos invita a consumir agua durante el día y a realizar actividad física.

Seguidamente, se explicó la importancia que tiene este plato puesto que, la buena alimentación es importante desde el vientre materno hasta la vejez, nos sirve para crecer, desarrollarnos y mantener el bienestar, pues en esta etapa escolar la alimentación es fundamental para contribuir a un adecuado crecimiento, desarrollo y aprendizaje. Se explicó que cuando no hay una alimentación adecuada, cuesta concentrarse en las actividades diarias, se tiende a estar más cansados por no tener suficiente energía y hay mayor riesgo de enfermarse.

Luego de esto, se mencionó que el Plato saludable de la Familia Colombiana agrupa los alimentos por colores así:



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



- De color amarillo los Cereales, tubérculos, raíces, plátanos y derivados: en este grupo se encuentran alimentos como el arroz, la papa, la yuca, el plátano. Aportan energía y por este motivo está en primer lugar y en un tamaño más grande. Si nosotros no consumimos alimentos energéticos sencillamente no tendríamos la vitalidad y la energía para desarrollar nuestras actividades diarias.
- De color verde las Frutas y Verduras: Las frutas y verduras constituyen una fuente disponible y muy variada de vitaminas y minerales. Las frutas son muy versátiles, ya que pueden comerse al natural, en trozos, en jugos con agua y/o leche, combinadas con verduras en ensaladas o con otros alimentos como aderezos, entre otras posibilidades. Las verduras, Son la base de las ensaladas y al ser alimentos con una amplia gama de colores y sabores, permiten construir platos llamativos y agradables, más aún cuando son combinadas con frutas.
- De color azul el grupo de Leche y productos lácteos: Dado su alto contenido de proteínas y calcio, su consumo favorece el crecimiento de huesos y dientes sanos y fuertes en niñas y niños, aquí se encuentran alimentos como la leche, el queso, el yogurt.
- De color naranja el grupo de Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.
- De color rojo las Grasas: El consumo de las grasas insaturadas como el aguacate y el aceite de oliva favorece la salud de corazón, venas y arterias, mientras que el consumo alto de las grasas saturadas puede desarrollar hipertensión, infartos y otras alteraciones de la salud.
- De color morado los Azúcares: siendo de un tamaño mínimo, puesto que su consumo debe ser reducido, porque son muy ricas en las llamadas “calorías vacías”, que se llaman así porque no aportan ningún otro nutriente o lo aportan en cantidades mínimas, lo que favorece el sobrepeso y la obesidad sin nutrir al cuerpo.  
Se explicó la importancia de comer frutas y verduras en abundancia para:
- Mantener y mejorar la salud.
- Variar la alimentación diaria.
- Evitar el estreñimiento, gracias a su contenido de fibra dietaria.
- La fibra además es importante para ayudar a reducir los niveles de colesterol y disminuir la absorción de la glucosa, lo que previene enfermedades del corazón y la diabetes. Así mismo recibir micronutrientes esenciales para el adecuado funcionamiento del organismo, como las vitaminas A, del complejo B y C, minerales como el sodio, el hierro y muchos más.



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



- Disponer de frutas y verduras listas para consumir en todos los lugares donde se desarrolle su vida diaria.

Se mencionó que consumir leguminosas trae numerosos beneficios:

- Aportan proteína, que ayuda al crecimiento y al mantenimiento de los músculos. Si se combinan con cereales como arroz o maíz se obtiene una proteína de origen vegetal de buena calidad, lo que representa en ocasiones una opción de consumo para las personas.
- Aportan fibra que ayuda a reducir el colesterol en la sangre, lo que ayuda a prevenir la enfermedad cardiovascular.

Por último, se mencionan algunas recomendaciones sobre hidratación: explicando que el agua es esencial para la vida. Proviene básicamente de tres fuentes: a) el agua que se bebe en forma natural, bebidas e infusiones; b) el agua propia de los alimentos y preparaciones y c) el agua endógena que es producida dentro del organismo. De estas tres fuentes, la primera es la que representa el mayor porcentaje de aporte. El balance hídrico es uno de los objetivos de la nutrición, durante el reposo como durante la actividad física.

Para finalizar la intervención fue posible el desarrollo de una actividad participativa donde se mostraban ficha de alimentos y los niños al azar debían decirnos en que color del plato saludable ubicarlos, esto con la finalidad de medir que habían aprendido durante el desarrollo del tema.



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



## 7. CONCLUSIONES

- Se concluyó que las competencias de Campos de Acción Profesional se pueden desarrollar en el Programa de Alimentación escolar permitiendo la ejecución de las actividades establecidas en las diferentes áreas.
- A partir de los resultados obtenidos en el diagnóstico nutricional, se concluyó que la mayor parte de la población objeto presenta talla adecuada para la edad; sin embargo, un 22,6% presenta riesgo de talla baja y un 4,2% talla baja para la edad evidenciándose en mayor proporción en la comuna 6 y 8 lo cual puede estar relacionado con el bajo nivel de socioeconómico de este sector de la ciudad; con respecto al indicador IMC/E la mayor parte de la población intervenida seleccionada de manera aleatoria perteneciente al Programa de Alimentación Escolar del municipio de San José de Cúcuta se encuentra con un IMC adecuado para su edad.
- Se contribuyó al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional mediante un plan de intervenciones colectivas enfocado en alimentación y nutrición, aportando soluciones a la problemática presentada en la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de San José de Cúcuta.
- Se analizó el funcionamiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar mediante los instrumentos de monitoreo y control establecidos por la UAPA, con el fin del fortalecimiento del programa.
- Se puede concluir que los procesos de monitoreo y control permiten identificar situaciones de riesgos o hallazgos, los cuales al intervenirse a tiempo contribuyen al mejoramiento de la calidad de cada uno de los procesos en la operatividad del Programa de Alimentación Escolar.
- Se concluye que para hacer posible un cambio en la población estudiantil, es necesario que la comunidad se interese por aprender todos los temas relacionados para llevar una vida saludable con el fin de que se motiven a cumplir con sus requerimientos de energía y nutrientes y puedan mantener su salud en un estado de equilibrio y bienestar.



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



## 8. BIBLIOGRAFÍA

gBenjumea, M. V. (2017). Cómo intervenir y prevenir el retraso del crecimiento en niños menores de cinco años de hogares incluidos en el Sisbén de Caldas. *BIOMEDICA*.

CAMARA DE COMERCIO CÚCUTA. (16 de Mayo de 2022). *DATOS GEOGRÁFICOS*. Obtenido de <https://www.cccucuta.org.co/secciones-51-s/datos-geograficos.htm>

CIENUT. (diciembre de 2019). *Comité internancional para la elaboración de consensos y estandarización en nutriología*. Obtenido de [https://www.cienut.org/comite\\_internacional/consensos/pdf/consenso4\\_libro.pdf](https://www.cienut.org/comite_internacional/consensos/pdf/consenso4_libro.pdf)

ENSIN. (2015). *Encuesta Nacional de la Situación Nutricional*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/ED/GCFI/ensin-colombia-2018.pdf>

IDS. (2020). *INFORME DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL NIÑOS MENORES DE 18 AÑOS*. SAN JOSÉ DE CÚCUTA: IDS.

Ministerio de Desarrollo Social. (Noviembre de 2016). *Plan Nacional de Primera Infancia, Infancia y Adolescencia 2016-2020*. Obtenido de [https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit\\_accion\\_files/plan\\_nacional\\_de\\_primera\\_infancia\\_a\\_infancia\\_y\\_adolescencia\\_2016\\_2020\\_1.pdf](https://siteal.iiep.unesco.org/sites/default/files/sit_accion_files/plan_nacional_de_primera_infancia_a_infancia_y_adolescencia_2016_2020_1.pdf)

MINSALUD. (2014). *Aseguramiento al Sistema General de Seguridad Social en Salud*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VP/DOA/RL/cartillas-de-aseguramiento-al-sistema-general-de-seguridad-social-en-salud.pdf>

MINSALUD. (22 de Febrero de 2016). *ABCÉ DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA DESNUTRICIÓN AGUDA*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-desnutricion-aguda.pdf>

MINSALUD. (16 de MAYO de 2022). *CICLO DE VIDA*. Obtenido de [https://www.minsalud.gov.co/proteccionsocial/Paginas/cicloVida.aspx#:~:text=La%20siguiente%20clasificaci%C3%B3n%20es%20un,\(60%20a%C3%B1os%20y%20m%C3%A1s\).](https://www.minsalud.gov.co/proteccionsocial/Paginas/cicloVida.aspx#:~:text=La%20siguiente%20clasificaci%C3%B3n%20es%20un,(60%20a%C3%B1os%20y%20m%C3%A1s).)

OMS. (2009). *Patrones de Crecimiento del Niño de la OMS*. Obtenido de [https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2009/Module\\_C\\_final.pdf](https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2009/Module_C_final.pdf)



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



OMS. (2021). *Organización Mundial de la Salud*. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

OMS. (19 de Agosto de 2021). *Organización Mundial de la Salud*. Obtenido de [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/obesity/who-discussion-paper-on-obesity---final190821-es.pdf?sfvrsn=4cd6710a\\_24](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/obesity/who-discussion-paper-on-obesity---final190821-es.pdf?sfvrsn=4cd6710a_24)

ONU. (julio de 2018). *Organización de las Naciones Unidas*. Obtenido de [https://eacnur.org/blog/influencia-de-la-nutricion-infantil-en-el-rendimiento-escolar-tc\\_alt45664n\\_o\\_pstn\\_o\\_pst/](https://eacnur.org/blog/influencia-de-la-nutricion-infantil-en-el-rendimiento-escolar-tc_alt45664n_o_pstn_o_pst/)

PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL. (27 de Julio de 2020). *Alcaldía de San José de Cúcuta*. Obtenido de [https://www.asocapitales.co/nueva/wp-content/uploads/2020/11/Cucuta\\_Plan-de-Desarrollo-Municipal\\_2020-2023.pdf](https://www.asocapitales.co/nueva/wp-content/uploads/2020/11/Cucuta_Plan-de-Desarrollo-Municipal_2020-2023.pdf)

POLÍTICA NACIONAL DE INFANCIA Y ADOLESCENCIA 2018-2030. (Junio de 2018). *GOBIERNO DE COLOMBIA*. Obtenido de [https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/politica\\_nacional\\_de\\_infancia\\_y\\_adolescencia\\_2018\\_-\\_2030\\_0.pdf](https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/politica_nacional_de_infancia_y_adolescencia_2018_-_2030_0.pdf)

RESOLUCIÓN 2465. (14 de 06 de 2016). Obtenido de MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL:  
[https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resolucion\\_no.\\_2465\\_del\\_14\\_de\\_junio\\_de\\_2016.pdf](https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resolucion_no._2465_del_14_de_junio_de_2016.pdf)

Secretaria de Cultura, Recreación y Deporte. (2022). *Alcaldía Mayor de Bogotá*. Obtenido de <https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/areas-de-trabajo/practicas-culturales/grupos-etarios>

UNICEF. (2021). *¿UNA ALIMENTACIÓN PARA LE FRACASO?* Nueva York, Estados Unidos: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia.

RESOLUCIÓN 2674. (2013). *MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOLCIAL*. BOGOTA D.C.

SECRETARIA INTEGRACIÓN SOCIAL. (2019). *Instructivo estandarización de preparaciones*. BOGOTA: ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTA.

UApA. (24 de febrero de 2022). *Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar*. Obtenido de <https://www.alimentosparaaprender.gov.co/procedimientos-que-se-siguen-para-tomar-decisiones/monitoreo-y-control-a-la-implementacion-del-programa>



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)



UApA. (24 de febrero de 2022). *Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar*. Obtenido de <https://www.alimentosparaaprender.gov.co/servicio-al-publico-normas-formularios-y-atencion/que-es-un-ciclo-de-menus-456326>

OPS. (15 de octubre de 2012). Organización Panamericana de Salud. Obtenido de Organización Mundial de la Salud: [https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=7327:2012-lavarse-manos-agua-jabon-reduce-diarreas-infantiles-infecciones-respiratorias&Itemid=1926&lang=es](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=7327:2012-lavarse-manos-agua-jabon-reduce-diarreas-infantiles-infecciones-respiratorias&Itemid=1926&lang=es)

OPS. (6 de mayo de 2019). Organización Panamericana de Salud. Obtenido de Organización Mundial de la Salud: [https://www3.paho.org/col/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3179:manos-limpias-por-la-salud&Itemid=460](https://www3.paho.org/col/index.php?option=com_content&view=article&id=3179:manos-limpias-por-la-salud&Itemid=460)

OPS. (17 de noviembre de 2021). Organización Panamericana de Salud. Obtenido de <https://www.paho.org/es/noticias/17-11-2021-higiene-manos-salva-vidas>

ACEMI. (2019). *Sé activo físicamente y siéntete bien*. Bogotá D.C: Ministerio de Protección Social. Ministerio de Salud. (2015). *ABECÉ - Actividad Física para la Salud*. Bogotá D.C: Grupo de Modos, Condiciones y Estilos de Vida Saludables. Sub-Dirección de Enfermedades no Transmisibles.

OMS. (26 de Noviembre de 2020). ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/physical-activity>

Recoder, D. H.-g. (2015). *HISTORIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE*. Mexico: Impresos Chávez de la Cruz, S.A de C.V.

Rocha, C. L. (2016). ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA ACTIVIDAD FÍSICA PARA LASALUD. *Ciencias de la Actividad Física*, vol. 17, núm. 1 pp.67 - 76, 2016, 10.

Dongo, C. T. (2018). Prevalencia de uso de loncheras saludables en escolares peruanos del nivel primario. *Salud Pública*. 20 (3): 319-325, 2018, 7.

ICBF. (2015). *Guías Alimentarias Basadas en Alimentos*. Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Ministerio de Salud Pública. (2015). *Mensajes para quien prepare Loncheras Saludables*. Quito - Ecuador: Dirección Nacional de comunicación, imagen y prensa, MSP.



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*  
Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)

SC-CER96940



Secretaría Distrital de Salud Bogotá. (2019). Recomendaciones para Preparar Loncheras Saludables y Nutritivas. Bogotá: Alcaldía Mayor de Bogotá.

GABA. (2015). Manual de Facilitadores del Plato Saludable de la Familia Colombiana. Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

ICBF. (2015). Manual para Facilitadores de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos . Bogotá: Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2015). ABECÉ PROMOCION DEL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS. Bogotá: Ministerio de Salud.



SC-CER96940



*“Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz”*

Universidad de Pamplona  
Pamplona - Norte de Santander - Colombia  
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750  
[www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)