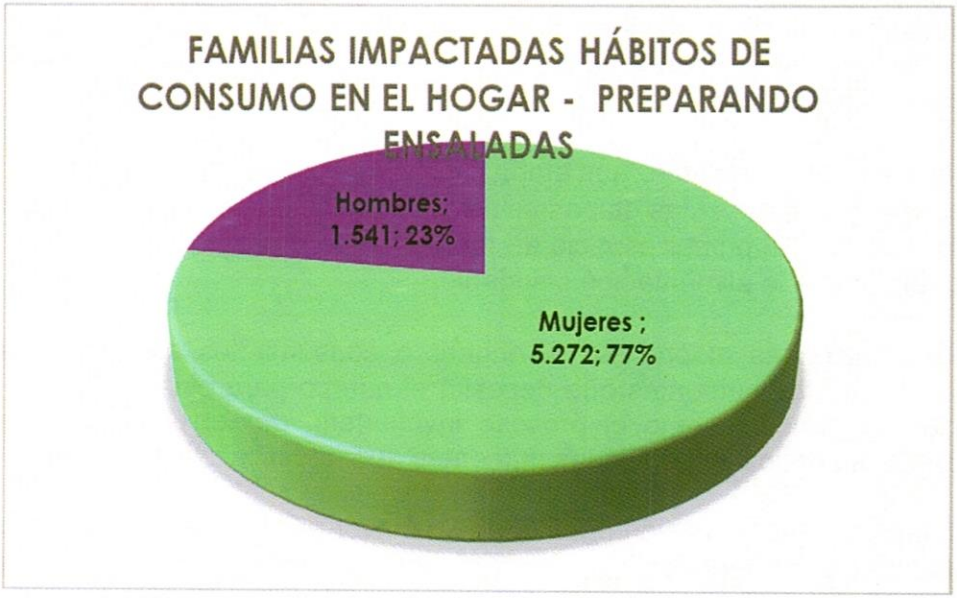
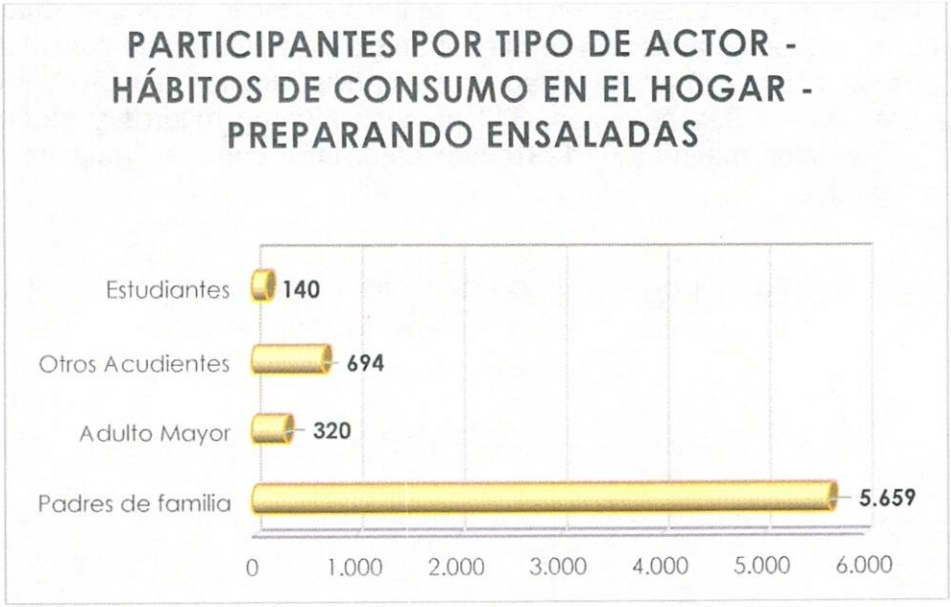
A tenor de lo anterior, la presente guía propuso recomendaciones para aumentar el consumo de frutas y verduras frescas y naturales, dado que incluir una mayor proporción de estos alimentos en la alimentación diaria garantiza el aporte de la mayoría de los micronutrientes, especialmente vitaminas y minerales. Estas características nutritivas hacen de las frutas y verduras un alimento ideal para prevenir importantes enfermedades no transmisibles, como las enfermedades cardiovasculares unas de las principales causas de mortalidad en el mundo.

Durante los meses comprendidos entre agosto y noviembre del 2020 y los meses de febrero a abril del 2021, en esta actividad se abordaron **6.813** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **5.272** eran mujeres, representando al 77% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con **1.541** personas, representando el 23% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



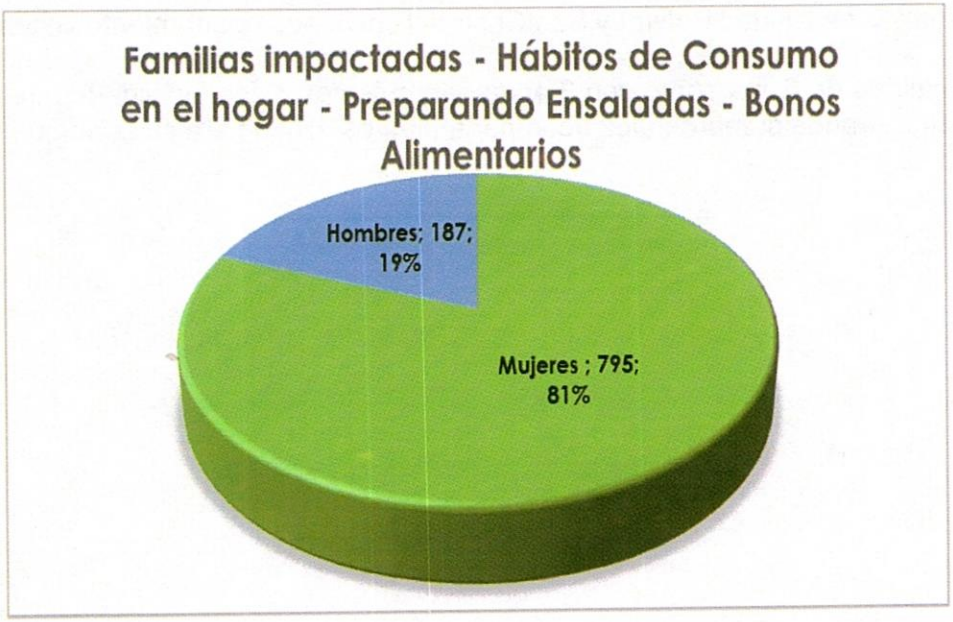
En relación con el rol que ocupan los participantes, se contó con la participación de las madres y padres de familia, los adultos mayores, acudientes de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar y desde el mes de febrero del 2021, se contó con la especificación del rol de Estudiantes. Así las cosas, el mayor número de participantes se obtuvo del rol de las padres y madres de familia con **5.659** personas; los acudientes, fueron los segundos actores con mayor participación, se contó con **694** personas; mientras que desde el rol de adulto mayor se alcanzó una cobertura de **320** participantes; desde el rol de Estudiantes, se contó con la participación de **140** niños, niñas y jóvenes estudiantes de los colegios oficiales, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



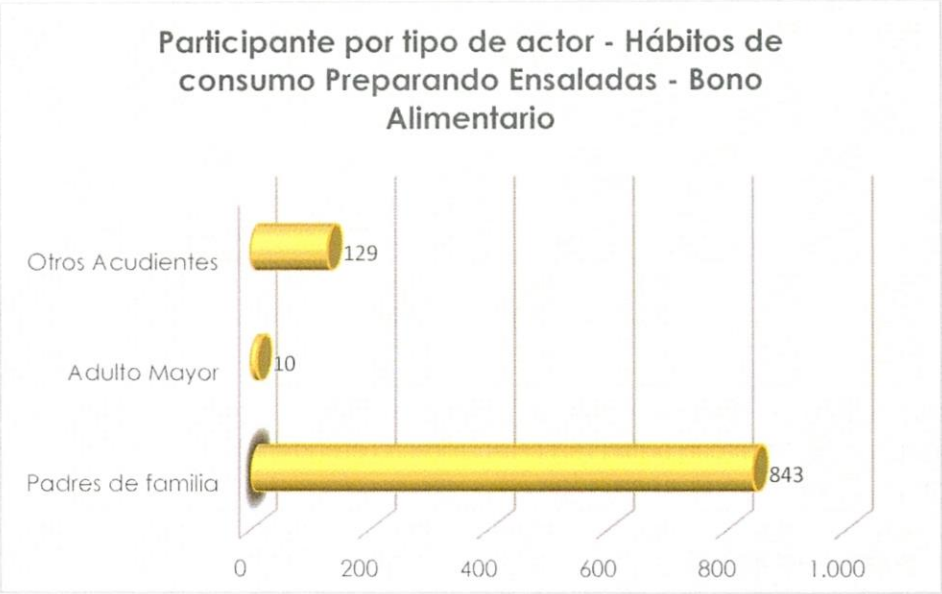
A continuación, se describen los resultados para cada una de las modalidades en donde se desarrolló la actividad pedagógica referida a los hábitos de consumo en el hogar, preparando ensaladas.

- **Bono Alimentario**

Entre los meses de agosto y noviembre del 2020, en esta actividad y modalidad se abordaron **982** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **795** eran mujeres, representando al 81% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con **187** personas, representando el 19% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.

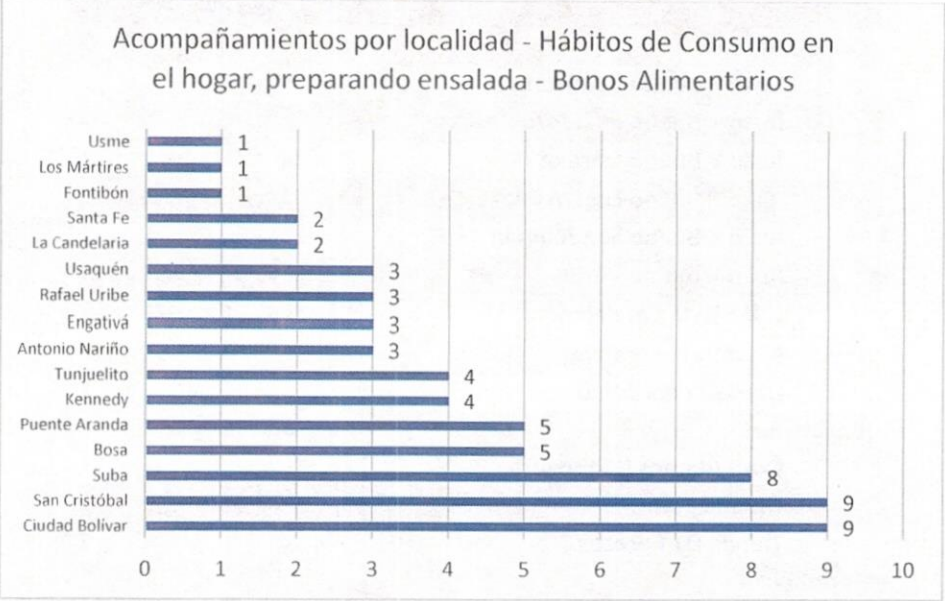


En los lugares (supermercados) en donde se llevó a cabo los acompañamientos, participaron diferentes actores. Para la estrategia en particular se consideraron tres tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, y otros acudientes. De las **982** personas, **843** personas fueron madres y padres de familia, **10** adultos mayores, y **129** acudientes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta actividad, se realizaron **63** acompañamientos pedagógicos, en **63** tiendas, las cuales se distribuyeron en distintas localidades de Bogotá. La gráfica muestra las localidades en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Hábitos de consumo, preparando ensaladas; encontrando que las localidades en donde se hicieron mayores acompañamientos fueron las localidades de Ciudad Bolívar y San Cristóbal con 9 acompañamientos cada una.

La localidad de Suba conto con 8 acompañamientos, y las localidades de Suba y Puente Aranda sumaron diez acompañamientos, cinco para cada una de ellas.



Por otro lado, las localidades de Kennedy y Tunjuelito presentaron cada una de ellas cuatro acompañamientos y las localidades de Antonio Nariño, Engativá, Rafael Uribe y Usaquén sumaron 12 acompañamientos, 3 acompañamientos por cada localidad. La localidad de Santafé y la Candelaria contaron con 2 acompañamientos en cada localidad, y finalmente, las localidades de Fontibón, los Mártires y Usme también contaron con un acompañamiento pedagógico bajo la implementación de la estrategia denominada "Hábitos de consumo en el hogar, preparando ensaladas"

En la siguiente tabla, se detalla los puntos por localidad que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas.

LOCALIDAD / PUNTO	ACOMPAÑAMIENTOS
Antonio Nariño	3
Éxito Villa Mayor	1
Justo Y Bueno Jardín Sur	1
Tienda D1 Fraguita	1
Bosa	5
Justo Y Bueno Bosa Laureles	1
Líder Sede San Pablo	1
Líder Sede Villa Any	1
Surtimax Carbonell	1
Tienda D1 Bosa La Esperanza	1

LOCALIDAD / PUNTO	ACOMPAÑAMIENTOS
Ciudad Bolívar	9
Justo Y Bueno Candelaria	1
Justo Y Bueno El Tesoro Bogotá	1
Justo Y Bueno Estrella	1
Justo Y Bueno Lucero Bajo	1
Justo Y Bueno San Joaquín	1
Justo Y Bueno Verona	1
Líder Sede Candelaria	1
Makro Villa del Rio	1
Olímpica Perdomo	1
Engativá	3
Éxito Álamos (Cv)Bogotá	1
Olímpica Normandía	1
Tienda D1 Cerezos 2	1
Fontibón	1
Metro Fontibón	1
Kennedy	4
Justo Y Bueno Pio XII	1
Mercado Zapatoca Bavaria	1
Metro Tintalito	1
Olímpica Kennedy 2	1
La Candelaria	2
Éxito Las Nieves	1
Éxito Plaza De Bolívar	1
Los Mártires	1
Olímpica Ricaurte	1
Puente Aranda	5
Justo Y Bueno Comuneros	1
Makro Puente Aranda	1
Mercado Zapatoca Carabelas	1
Mercado Zapatoca Primavera	1
Tienda D1 Gorgonzola	1
Rafael Uribe	3
Justo Y Bueno Libertador	1
Justo Y Bueno San José Sur	1
Tienda D1 Claret	1

LOCALIDAD / PUNTO	ACOMPAÑAMIENTOS
San Cristóbal	9
Éxito Veinte De Julio	1
Jumbo 20 de Julio	1
Justo Y Bueno Juan Rey Libertador	1
Justo y bueno San Blas	1

Olímpica Quinta Ramos	1
Surtimax La Gloria	1
Tienda D1 Bogotá Los Alpes	1
Tienda D1 Buenos Aires	1
Tienda D1 Calvo Sur	1
Santa Fe	2
Justo Y Bueno San Victorino Nieves	1
Tienda D1 Capuchina	1
Suba	8
Justo Y Bueno Prado Pinzón	1
Mercado Zapatoca Suba	1
Olímpica Colina Campestre	1
Olímpica Calle 170	1
Olímpica Mazuren	1
Olímpica Sao Suba	1
Tienda D1 San Nicolas	1
Tienda D1 Suba San Jorge	1
Tunjuelito	4
Justo Y Bueno Carmen	1
Justo Y Bueno San Carlos	1
Olímpica Venecia	1
Tienda D1 Venecia	1
Usaquén	3
Makro Cumara	1
Olímpica Chico 2	1
Surtimax Codito	1
Usme	1
Justo Y Bueno Gran Yomasa	1
Total, General	63

Como aprendizajes derivados de la actividad se tiene que, a nivel metodológico, el chef capacitador se acercó a cada una de las tiendas de las cadenas de supermercados y según la dinámica, buscó el espacio propicio para brindar las orientaciones. La orientación pedagógica se desarrolló en dos momentos específicamente, el primero correspondió al abordaje individualizado, el cual se dio a medida que iban llegando los padres, madres de familias y/o acudientes; y el segundo de manera grupal; para este último, se contó con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 10 padres, madres y/o acudientes.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del chef, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación inicial, con el cual se pretendía reconocer los hábitos de compra y consumo de frutas y verduras.

El instrumento se diseñó con tres (3) preguntas bajo una escala tipo Likert. La primera pregunta indagó a los participantes acerca de la frecuencia de la compra de frutas y verduras en su hogar. La segunda y tercera pregunta dentro del proceso de indagación inicial se orientaron a conocer la frecuencia en el consumo de frutas y verduras, por lo que se estimó conveniente indagarlo de manera independiente.

Posterior a ello, el abordaje pedagógico para brindar las orientaciones pedagógicas se realizó en su totalidad con el apoyo visual del rotafolio para facilitar la explicación de las temáticas concernientes a la importancia del consumo de frutas y verduras, indicando los beneficios que tienen para la salud de acuerdo con su color, asociándolos además con aspectos gastronómico. Los chefs, invitaron a los participantes a reconocer las frutas y las verduras y motivaron a los participantes a incluirlas en la dieta diaria de las familias acompañadas del consumo de agua.

Durante la franja horaria en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas, los padres, madres de familia y/o acudientes, tuvieron disposición para escuchar activamente, y poder incluir dentro de su compra frutas y verduras con las que contara el almacén y así poder contribuir a la alimentación y a la promoción de estilos de vida saludable desde casa.

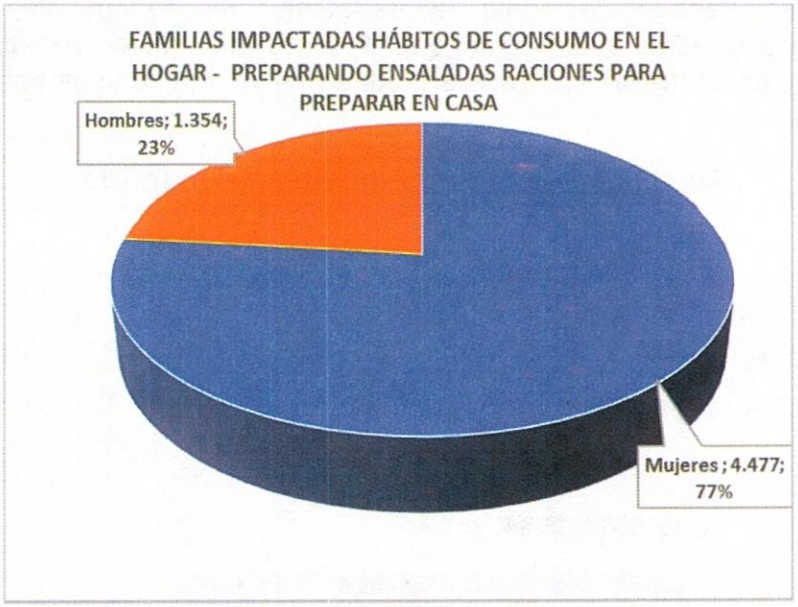
Finalmente, de manera aleatoria se realizó el proceso de indagación final, con el cual se pretendía reconocer si luego de las orientaciones dadas por el chef, las familias consideraban importante consumir frutas y verduras; y las razones que tenían los participantes para afirmar o negar la primera pregunta. Así las cosas, el instrumento se diseñó con un tres (3) preguntas. La primera pregunta indagó a los participantes sobre la importancia de consumir frutas y verduras, mientras que la segunda planteó la necesidad de conocer las razones por las cuales consumen este tipo de alimentos, y finalmente, la última pregunta de la indagación final se orientó a conocer las razones por las cuales los participantes restringen el consumo de frutas y verduras.

Para concluir se realiza la entrega presencial de una herramienta pedagógica denominada "Mi ensalada saludable", la cual, a través de elementos gráficos, mostrará los componentes ideales que deben ser parte de una ensalada, para incentivar el consumo de verduras, frutas, semillas, vinagretas naturales al interior de los hogares.

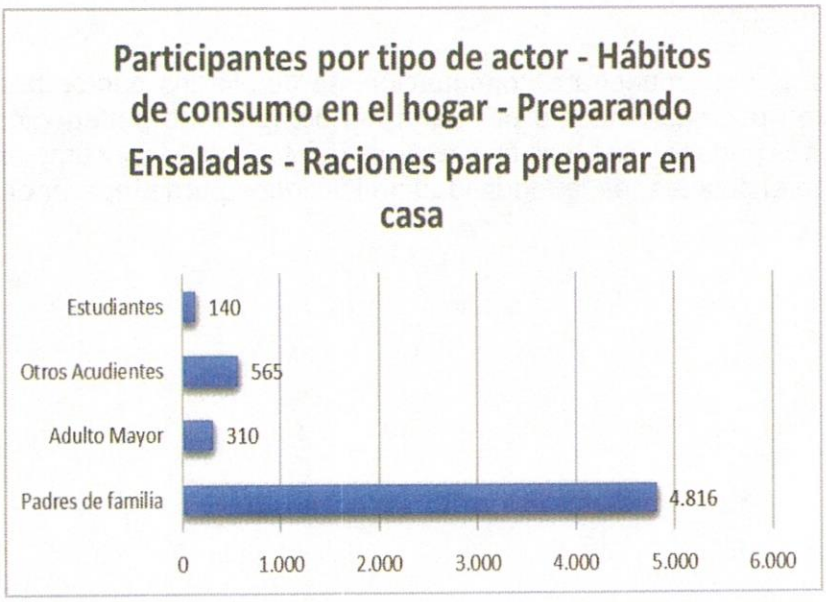
- **Raciones para preparar en casa**

Durante los meses comprendidos entre septiembre y octubre del 2020, y febrero a abril del 2021 se desarrolló esta actividad, la cual bajo la modalidad de Raciones para preparar en casa abordó a **5.831** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **4.477** eran mujeres, representando al 77% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con

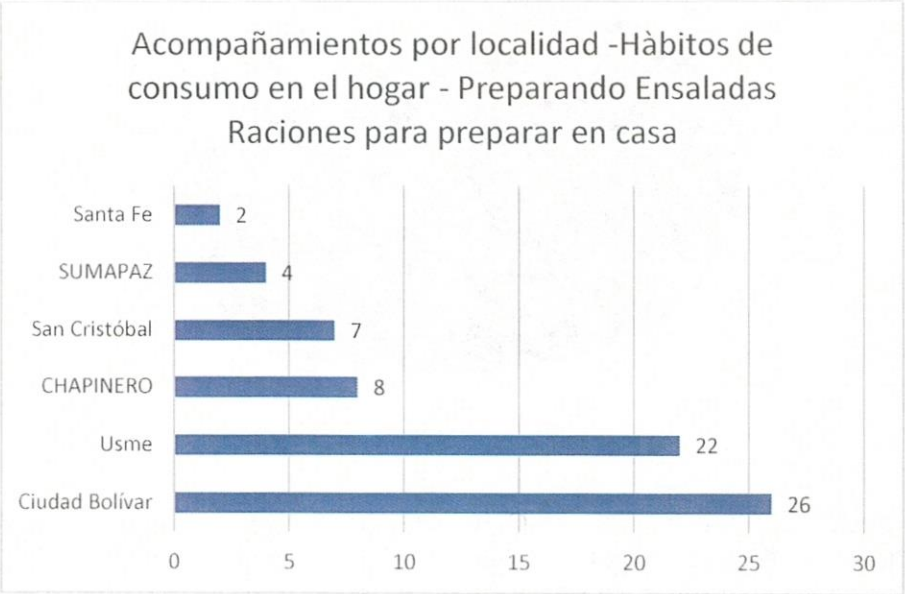
1.354 personas, representando el 23% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En las sedes educativas distritales rurales, en donde se llevaron a cabo los acompañamientos, participaron diferentes actores. Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y desde el 2021, se consideró el rol de estudiantes. De las **5.831** personas, **4.816** personas fueron madres y padres de familia, **310** adultos mayores, **565** acudientes, y **140** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta actividad, se realizaron **69** acompañamientos pedagógicos, en **22** sedes educativas rurales, las cuales se distribuyeron en distintas localidades de Bogotá. La gráfica muestra las localidades en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Hábitos de consumo, preparando ensaladas; encontrando que la localidad en donde se hizo mayores acompañamientos fue la localidad de Ciudad Bolívar con 26 acompañamientos.



La localidad de Usme contó con 22 acompañamientos pedagógicos en esta estrategia, y la localidad de Chapinero conto con ocho. Por otro lado, las localidades de San Cristóbal y Sumapaz contaron con 7 y 4 acompañamientos respectivamente; y finalmente, la localidad de Santa fe contó con dos acompañamientos.

En la tabla que se muestra a continuación, se detalla los puntos por localidad que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Hábitos de consumo en el hogar, preparando ensaladas, en la modalidad de Raciones para preparar en casa.

Localidad- Sede	Número de Acompañamientos
CHAPINERO	8
Cent Educ Dist San Martin De Porres	2
Colegio Campestre Monte Verde	5
Colegio Campestre Monte Verde (IED)	1
Ciudad Bolívar	26
Cent Educ Dist Mochuelo Alto	5
Cent Educ Dist Pasquilla	3
Cent Educ Dist Quiba Alta	4
Cent Educ Dist Quiba Baja	7
Colegio Rural José Celestino Mutis (Ied) - Sede Principal	6
Colegio Rural Pasquilla (IED)	1

Localidad- Sede	Número de Acompañamientos
San Cristóbal	7
Cent Educ El Manantial	1
Colegio Aguas Claras (Ied)	5
Esc El Manantial	1
Santa Fe	2
Cent Educ Dist El Verjon Alto	2
SUMAPAZ	4
Cent Educ Dist Rural Santo Domingo	1
Cent Educ Dist Rural U.B Las Auras	1
Cent Educ Dist Rural U.B Union	2
Usme	22
Cent Educ Dist Mochuelo Alto	1
Cent Educ Dist Rur Olarte	2
Cent Educ Dist Rural El Destino	3
Cent Educ Dist Rural El Uval	5
Colegio Gabriel García Márquez (Ied)	6
Colegio San Cayetano (Ied)	5
Total, general	69

Como aprendizajes derivados de la actividad se tiene que, a nivel metodológico el chef capacitador se acercó a cada una de las sedes y según la dinámica, buscó el espacio propicio para brindar las orientaciones. La orientación pedagógica se desarrolló de manera grupal, contando con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 10 padres, madres y/o acudientes.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del chef, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación inicial, con el cual se pretendía reconocer los hábitos de compra y consumo de frutas y verduras. El instrumento se diseñó con tres (3) preguntas bajo una escala tipo Likert.

La primera pregunta indagó a los participantes acerca del lugar donde adquiere las frutas y verduras para su hogar. La segunda y tercera pregunta dentro del proceso de indagación inicial se orientaron a conocer la frecuencia en el consumo de frutas y verduras, por lo que se estimó conveniente indagarlo de manera independiente.

Posterior a ello, el abordaje pedagógico para brindar las orientaciones pedagógicas se realizó en su totalidad con el apoyo visual del rotafolio para facilitar la explicación de las temáticas. El chef procedió a realizar la preparación de algunas recetas de ensaladas relacionando los ingredientes utilizados con los beneficios que tienen según sus colores. Estas preparaciones fueron el elemento orientador para que los padres, madres, y/o acudientes conozcan cómo pueden preparar las ensaladas y lo puedan replicar en sus casas, invitando a los participantes a reconocer las frutas y verduras e incluirlas en la dieta diaria de las familias acompañadas del consumo del agua.

El chef mencionó algunos tips para incentivar el consumo de frutas y verduras en el hogar, se ejemplificaron algunas de las opciones de preparación en casa como primer escenario de aprendizaje.

Finalmente, de manera aleatoria se realizó el proceso de indagación final, con el cual se pretendía reconocer si luego de las orientaciones dadas por el chef, las familias consideraban importante consumir frutas y verduras; y las razones que tenían los participantes para afirmar o negar la primera pregunta. Así las cosas, el instrumento se diseñó con un tres (3) preguntas. La primera pregunta indagó a los participantes sobre la importancia de consumir frutas y verduras, mientras que la segunda planteó la necesidad de conocer las razones por las cuales consumen este tipo de alimentos, y finalmente, la última pregunta de la indagación final se orientó a conocer las razones por las cuales los participantes restringen el consumo de frutas y verduras.

Para concluir se realizó la entrega presencial de una herramienta pedagógica denominada "Mi ensalada saludable", la cual, a través de elementos gráficos, mostrará los componentes ideales que deben ser parte de una ensalada, para incentivar el consumo de verduras, frutas, semillas, vinagretas naturales al interior de los hogares.

A continuación, se detallan los principales logros,:

- **Logros**

Con el desarrollo de la actividad, se logró la socialización a la mayoría de los asistentes creando conciencia frente a la importancia del consumo de frutas y verduras, en donde la asociación con los colores representa aprendizajes significativos para los asistentes, quienes también reconocen los beneficios que trae su consumo para el organismo y la salud.

Se logró acercar a los participantes sobre la importancia del consumo de frutas y verduras, como uno de los grupos de alimentos más importantes para los estudiantes beneficiaros del PAE. Es un acierto que la acción pedagógica vincule los beneficios de frutas y verduras de acuerdo con los colores y como los mismos aportan nutrientes que incluyen distintos ámbitos (salud, concentración, atención entre otros), lo que hace que los participantes encuentren aportes conceptuales y prácticos para mejorar sus hábitos.

Otro de los logros más sobresalientes de la actividad, se centra en el proceso interactivo que se alcanzó con los participantes, quienes se mostraron receptivos y altamente activos, indagando otros aspectos culinarios para poder combinar adecuadamente las frutas y las verduras, lo que demuestra que la actividad ha dado resultados interesantes en relación con la importancia de consumirlos diariamente y cómo la forma de preparación es un factor determinante dentro de los hábitos de consumo.

Se logró que los participantes reconocieran la importancia de incrementar el consumo de frutas y verduras de sus hijos tanto en el hogar como en otros escenarios, algunos participantes expresaron estar comprometidos con el bienestar y salud de todos los miembros de sus familias por lo que indagaron con el chef, sobre preparaciones y combinaciones para incrementar el gusto hacia los vegetales.

Con el desarrollo de la actividad se logró promover los Estilos de Vida Saludable teniendo en cuenta que los participantes reconocen los beneficios del consumo de frutas y verduras, relacionando los mismos con los colores para un consumo variado y fortalecer el consumo desde el hogar. Al brindar elementos prácticos, los participantes se sienten motivados y participan activamente en el desarrollo de la actividad, llevando a sus casas, diversificación de recetas y tips que aportan a mejorar el consumo de este tipo de alimentos.

- **Dificultades**

Algunas de las barreras presentadas para el desarrollo de las actividades, se centran en los espacios físicos que las IED disponen para el desarrollo de la actividad pedagógica, el cual al estar muy cerca al lugar de ingreso y salida, dificulta la interacción con los participantes, dado que se generan ruidos externos que hace que la atención y concentración por parte de los participantes se vea disminuida.

Bajo esta misma línea, el clima en el desarrollo de la actividad pedagógica también es un factor que dificultad el desarrollo, específicamente en espacios al aire libre, debido a que, por la lluvia, ocasionalmente se tiene que detener la actividad, para realizar una reubicación del espacio pedagógico.
En otras IED, el chef capacitador, debió realizar el desplazamiento para el

desarrollo del proceso de indagación final, dado que la salida de las personas se contempló en otro lugar, eso hace que no se logré abarcar a la totalidad de los asistentes en las sedes educativas.

- **Recomendaciones**

Una de las mayores recomendaciones, se centra en que la actividad pedagógica, pueda ser desarrollada previo a que las familias reciban las Raciones para Preparar en Casa, esto con el ánimo de que encuentren en la acción claves para promover los Estilos de Vida Saludable y que los participantes estén dispuestos, atentos y participes de las propuestas pedagógicas que se realizan.

Es importante que la alfabetización en ciudadanía Alimentaria se siga brindando, pero que, a la modalidad de Raciones para preparar en casa, se desarrollen nuevas actividades o que las mismas tengan la posibilidad de tener degustaciones, dado que los aprendizajes experienciales y a partir de los sentidos puede representar aprendizajes significativos para los padres, madres y/o acudientes quienes se convierten dentro de los hogares en promotores de una alimentación saludable.

Otra recomendación, se centra en ampliar los temas pedagógicos, en donde a través de orientaciones ejemplificadas se pueda enseñar a los padres, madres y/o acudientes a preparar onces y medias nueves saludables, teniendo como alimentos principales las frutas y las verduras, dado que es uno de los momentos de la alimentación en la que se tiende a brindar alimentos poco saludables.

Teniendo en cuenta, el modelo de Reintegro Gradual, progresivo y Seguro (R-GPS), se recomienda que la actividad pedagógica, pueda ser desarrollada con los estudiantes de las IED Rurales que inicien su proceso de alternancia, para que ellos mismos reconozcan los aportes que tiene el consumo de frutas y verduras dentro de su proceso de desarrollo y aprendizaje.

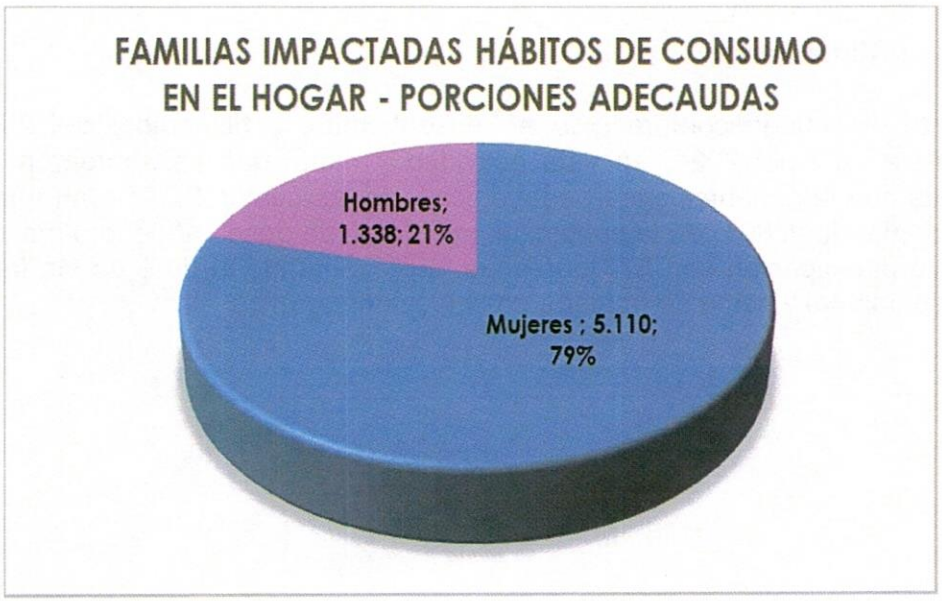
- **Porción adecuada – Nutrición adecuada**

A través de la trayectoria de 16 años del Programa de Alimentación Escolar de Bogotá, la Secretaría de Educación del Distrito y la Caja de Compensación Familiar Compensar, han sumado esfuerzos por contribuir al desarrollo integral y nutricional de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios en los entornos urbanos y rurales, propiciando escenarios de aprendizaje que promueven la apropiación de los Estilos de Vida Saludable, partiendo no solo desde una adecuada alimentación a través de los servicios establecidos en el Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares - SIDAE, sino de la práctica de la actividad física, el reconocimiento de sus deberes y derechos, la ciudadanía y corresponsabilidad apropiando al comedor escolar como un espacio de aprendizaje permanente.

No obstante, a raíz de la emergencia sanitaria derivada del COVID 19 en la ciudad de Bogotá surgen retos desde el ámbito educativo e institucional que requirieron la creación de espacios de aprendizaje que facilitaran los procesos académicos del año 2020, y garantizar un complemento que favorezcan la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo.

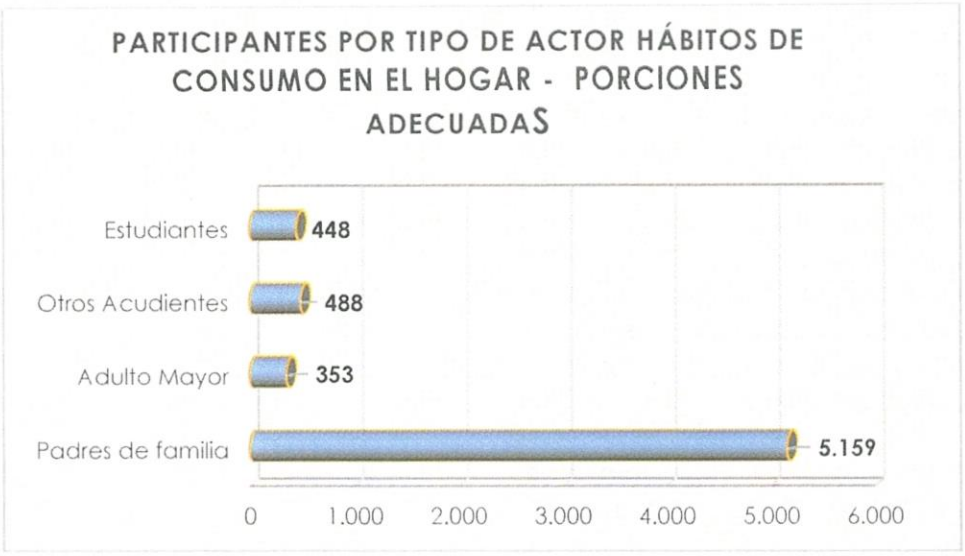
En este sentido, la presente guía metodológica tiene como finalidad favorecer desde los entornos familiares alternativas para que los padres, madres de familia y/o acudientes de los beneficiarios de las modalidades identifiquen aspectos prácticos para el suministro de las porciones alimentarias recomendadas para los estudiantes teniendo en cuenta sus necesidades nutricionales, previniendo dificultades en la salud por malnutrición que puedan derivar enfermedades como la obesidad, sobrepeso, desnutrición, diabetes entre otros, en los contextos urbanos y rurales donde las familias participen de forma activa en los procesos de cuidado siendo los hogares el primer espacio de aprendizaje alimentario.

Durante los meses comprendidos entre agosto y noviembre del 2020, y febrero a abril del 2021, en esta actividad se abordaron **6.448** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **5.110** eran mujeres, representando al 79% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con **1.338** personas, representando el 21% de los participantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En relación con el rol que ocupan los participantes, se contó con la participación de las madres y padres de familia, los adultos mayores, acudientes de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, y estudiantes. Así las cosas, el mayor número de participantes se obtuvo del rol de las padres y madres de familia con **5.159** personas; los acudientes, fueron los segundos actores con mayor participación, se contó con **488** personas; mientras que desde el rol de

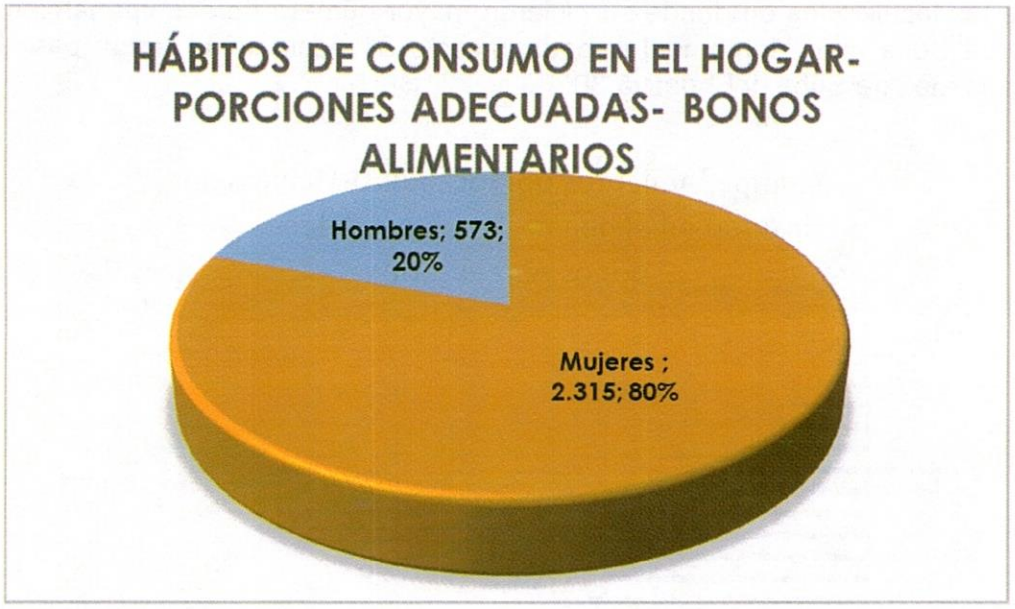
adulto mayor se alcanzó una cobertura de **353** participantes; el rol de estudiantes estuvo representado por **448** personas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



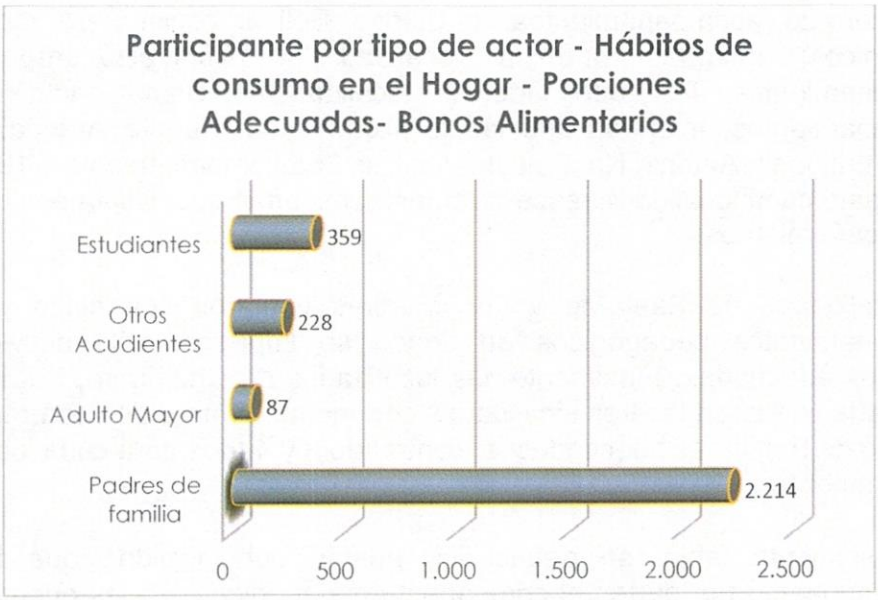
A continuación, se describen los resultados para cada una de las modalidades en donde se desarrolló la actividad pedagógica referida a los hábitos de consumo en el hogar, porciones adecuadas.

- **Bonos Alimentarios**

Durante el periodo comprendido entre septiembre y noviembre del 2020, y febrero a abril del 2021, en esta actividad y modalidad se abordaron **2.888** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **2.315** eran mujeres, representando al 80% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con **573** personas, representando el 20% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.

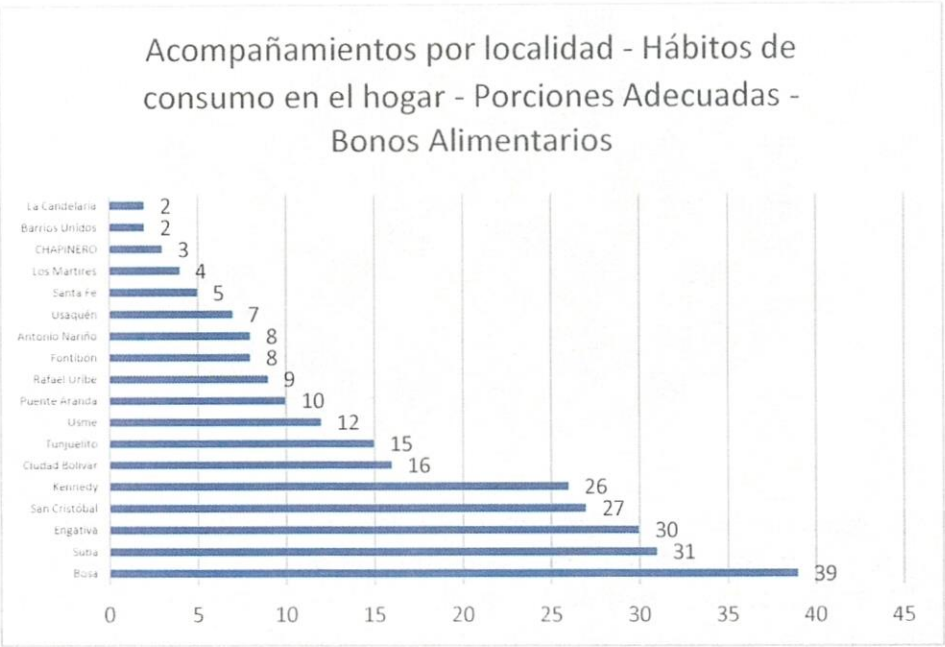


En los lugares (supermercados) en donde se llevó a cabo los acompañamientos, participaron diferentes actores. Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **2.888** personas, **2.214** personas fueron madres y padres de familia, **87** adultos mayores, **228** acudientes, y **359** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta actividad, se realizaron **254** acompañamientos pedagógicos, en 189 tiendas, las cuales se distribuyeron en distintas localidades de Bogotá. La gráfica muestra las localidades en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Hábitos de consumo, porciones adecuadas; encontrando

que las localidades en donde se hicieron mayor número de acompañamientos fueron Bosa con 39 momentos pedagógicos, 31 acompañamientos para las localidades de Suba, y Engativá 30.



La localidad de San Cristóbal contó con el desarrollo de 27 acciones centradas en la importancia de Porciones adecuadas; mientras que la localidad de Kennedy contó con 26 acompañamientos, y Ciudad Bolívar registró 16 momentos pedagógicos; mientras que la localidad de Tunjuelito reportó 15 acompañamientos. Por otro lado, la localidad de Usme contó con 12 acompañamientos; mientras que las localidades de: Puente Aranda, Rafael Uribe, Fontibón y Antonio Nariño contaron con 35 acompañamientos, 10, 9 y 16 (ochos para cada localidad), respectivamente; mientras que, Usaquén contó con 7 acompañamientos.

Las localidades de Santa fe y Los Mártires contaron con cinco y cuatro acompañamientos pedagógicos en donde se implementó la actividad de Porciones adecuadas. Finalmente, las localidades de Chapinero, Barrios y La Candelaria se fueron las tres localidades con menor número de desarrollo de la actividad de Porciones adecuadas, encontrando 3 y 4 (dos para cada localidad), respetivamente.

En la siguiente tabla, se detalla los puntos por localidad que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Hábitos de consumo en el hogar, porciones adecuadas en la modalidad de Bonos Alimentarios.

Localidad/Punto	Número de Acompañamientos
Antonio Nariño	**8**
Éxito Restrepo	1
Justo Y Bueno San Jorge Central	2
Olímpica Autogrande	1
Tienda D1 Sena Sur	1
Olímpica Auto grande	2
Tiendas D1 Sena Sur	1
Barrios Unidos	**2**
Justo Y Bueno Los Novios	1
Justo Y Bueno Gaitán	1
Bosa	**39**
Justo Y Bueno Bosa 1	3
Justo Y Bueno Bosa Amistad	2
Justo Y Bueno Bosa Centro	1
Justo Y Bueno Bosa Centro I.P. S	2
Justo Y Bueno Bosa Independencia	2

Localidad/Punto	Número de Acompañamientos
Justo Y Bueno Bosa La Paz	1
Justo Y Bueno Bosa Laureles	3
Justo Y Bueno Bosa Porvenir	2
Metro Autosur	1
Metro Bosa	2
Olímpica Bosa Nova	3
Olímpica Metro recreo	2
Surtimax Trebolis	1
Tienda D1 Bosa la estación	1
Tienda D1 Villa Sonia	1
Surtimax Estación	2
Éxito Bosa	1
Líder Sede San Pablo	2
Surtimax La Libertad	1
Surtimax San Antonio	1
Supermercados Líder Sede Azucena	1
Supermercados Líder Sede Villa Any	2
Tiendas D1 Bosa Centro	1
Tiendas D1 Bosa La Esperanza	1
CHAPINERO	**3**
Olímpica Chico 1	1
Olímpica Avenida Chile	1

Justo Y Bueno Lagos De Chapinero	1
Ciudad Bolívar	**16**
Justo Y Bueno Candelaria	1
Justo Y Bueno Carmen	1
Justo Y Bueno El Tesoro Bogotá	1
Justo Y Bueno Estrella	2
Justo Y Bueno Ismael Perdomo	2
Justo Y Bueno Lucero Bajo	1
Justo Y Bueno Perdomo	2
Justo Y Bueno San Joaquín	1
Justo Y Bueno Verona	2
Makro Villa Del Río	2
Supermercados Líder Sede Galicia	1
Engativá	**30**
Éxito Álamos (Cv)Bogotá	1
Jumbo Calle 80	2

Localidad/Punto	Número de Acompañamientos
Justo Y Bueno Engativá Pueblo	2
Justo Y Bueno Gran Granada	1
Justo Y Bueno Muelle	1
Justo Y Bueno Santa Helenita	1
Justo Y Bueno Villa Gladys	2
Justo Y Bueno Zarzamora Calle 72	1
Mercado Zapatoca Villa Luz	2
Metro San Cayetano	1
Olímpica Sao Portal 80	1
Tienda D1 Mortino	1
Justo Y Bueno Normandía	2
Justo Y Bueno Primavera	1
Supermercados Líder Sede Ferias	3
Justo Y Bueno Santa María Del Lago	1
Justo Y Bueno Mirador De Pontevedra	1
Justo Y Bueno Bosques De Mariana	2
Justo Y Bueno Luján	1
Justo Y Bueno Normandía Occidental 2	1
Surtimayorista Engativá	1
Tiendas D1 Mortiño	1
Fontibón	**8**
Justo Y Bueno Fontibón Bohíos	1
Justo Y Bueno Fontibón Guadual	1
Justo Y Bueno Fontibón La Cabana	1
Justo Y Bueno Fontibón La Giralda	2
Justo Y Bueno Fontibón Recodo	1
Tienda D1 Andalucía	1
Justo Y Bueno Fontibón Belén	1
Kennedy	**26**
Justo Y Bueno Carvajal	1
Justo Y Bueno Carvajal Occidental	2
Justo Y Bueno Cuadrante Américas	1

Localidad/Punto	Número de Acompañamientos
Justo Y Bueno Delicias	1
Justo Y Bueno El Olivo	1
Justo Y Bueno Llanura	1
Justo Y Bueno Nueva Marsella	1
Justo Y Bueno Parque Luis Carlos Galán	1
Justo Y Bueno Patio Bonito	1
Justo Y Bueno Roma	1
Justo Y Bueno Vegas De Santa Ana	2
Mercado Zapatoca Bavaria	1
Mercado Zapatoca Castilla	1
Mercado Zapatoca Senderos	2
Metro Banderas	1
Olímpica Kennedy 1	1
Olímpica Kennedy 2	1
Surtimax Patio Bonito	1
Surtimax Plaza De Las Américas	1
Tienda D1 Kennedy Sur	1
Tienda D1 Patio Bonito	1
Tienda Marsella Antigua	1
Surtimayorista Corabastos	1
La Candelaria	**2**
Éxito Plaza De Bolívar	1
Olímpica Jiménez	1
Los Mártires	**4**
Olímpica Restrepo	1
Olímpica Ricaurte	1
Olímpica Santa Isabel	1
Justo Y Bueno Samper Mendoza	1
Puente Aranda	**10**
Justo Y Bueno Comuneros	1
Justo Y Bueno Galán	1
Justo Y Bueno Ortezal	1
Justo Y Bueno Pradera	1
Mercado Zapatoca Carabelas	1
Mercado Zapatoca Primavera	1
Olímpica Santa Isabel	2
Justo Y Bueno Alquería El Tejar	1
Éxito Villa Mayor	1
Rafael Uribe	**9**

Justo Y Bueno Granja San Pablo	1
Localidad/Punto	Número de Acompañamientos
Justo Y Bueno Ingles	1
Justo Y Bueno Las Cruces	1
Justo Y Bueno Libertador	2
Justo Y Bueno Santa Lucia	1
Justo Y Bueno Sociego Sur	1
Tienda D1 Claret	1
Justo Y Bueno Quiroga	1
San Cristóbal	**27**
Jumbo 20 de Julio	2
Justo Y Bueno 20 De Julio	1
Justo Y Bueno 22 Sur	2
Justo Y Bueno Alpes	2
Justo Y Bueno Altamira	2
Justo Y Bueno Córdoba	2
Justo Y Bueno La Gloria Oriental	1
Justo Y Bueno San Blas	3
Justo Y Bueno San Cristóbal Sur	2
Justo Y Bueno San Isidro	2
Justo Y Bueno Sociego Sur	2
Olímpica Quinta Ramos	2
Surtimax la Gloria	1
Surtimayorista El Divino	1
Tienda D1 Calvo Sur	1
Tienda D1 San Isidro	1
Santa Fe	**5**
Justo Y Bueno Las Cruces	1
Olímpica Jiménez	1
Tienda D1 Progreso	1
Justo Y Bueno Macarena	1
Justo y bueno bosque izquierdo	1
Suba	**31**
Éxito Suba	1
Jumbo Calle 170	3
Jumbo Suba	1
Justo Y Bueno Britalia Norte	1
Justo Y Bueno Cantalejo	1
Justo Y Bueno Suba Aures 2	2
Justo Y Bueno Suba Av. Tabor	1
Justo Y Bueno Suba Bilbao	1
Justo Y Bueno Suba Java	2
Justo Y Bueno Suba Las Flores	3

Justo Y Bueno Suba Lisboa	1
Localidad/Punto	Número de Acompañamientos
Justo Y Bueno Suba Rubí	1
Líder Sede San Cipriano	1
Mercado Zapatoca Andes	1
Mercado Zapatoca Suba	1
Olímpica Colina Campestre	3
Olímpica Iserra 100	1
Olímpica Sao Suba	2
Surtimax Tibabuyes	1
Tienda D1 Suba Lombardía	1
Justo Y Bueno Suba Rincón San Jorge	1
Justo Y Bueno Suba Av. Tabor	1
Tunjuelito	**15**
Éxito Ciudad Tunal	1
Justo Y Bueno Carmen	2
Justo y Bueno San Carlos	1
Justo Y Bueno Santa Lucia	1
Justo Y Bueno Tunjuelito	4
Justo Y Bueno Venecia	1
Olímpica Venecia	2
Surtimayorista Tunjuelito	1
Tienda D1 San Carlos Tunjuelito	1
Éxito Ciudad Tunal	1
Usaquén	**7**
Justo Y Bueno Lijacá Centro	1
Justo Y Bueno Verbenal	2
Makro Cumara	1
Surtimax Codito	1
Surtimax Santa Cecilia	1
Tienda D1 Verbenal	1
Usme	**12**
Justo Y Bueno Brazuelos	1
Justo Y Bueno Gran Yomasa	3
Justo Y Bueno Juan Rey	2
Justo Y Bueno Monte Blanco	2
Justo Y Bueno Usme Santa Librada	1
Surtimax Chuniza	1
Surtimax Usme Calle 136	1
Tienda D1 Chico Sur	1
Total, general	**254**

Como aprendizajes derivados de la actividad se tiene que, a nivel metodológico, el chef capacitador se acercó a cada una de las tiendas de las cadenas de supermercados y según la dinámica, buscó el espacio propicio para brindar las orientaciones. La orientación pedagógica se desarrolló en dos momentos específicamente, el primero correspondió al abordaje individualizado, el cual se dio a medida que iban llegando los padres, madres de familias y/o acudientes; y el segundo de manera grupal; para este último, se contó con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 8 padres, madres y/o acudientes.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del chef, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación inicial, en donde el chef mostró el material de apoyo donde se observan los tamaños de porciones que se recomienda suministrar a los estudiantes en el entorno familiar, realizando de manera aleatoria las preguntas, con las cuales, se pretendía dar apertura al abordaje de las temáticas previstas alusivas al contenido del Plato Saludable de la familia colombiana mencionando el contenido de cada uno de los grupos de alimentos (frutas – verduras, cereales, proteínas, lácteos, azúcar y grasas), y sus beneficios para la salud, así como los 5 momentos de alimentación donde se distribuye las necesidades requeridas de los estudiantes durante el día, y a su vez, se definió el concepto de porción.

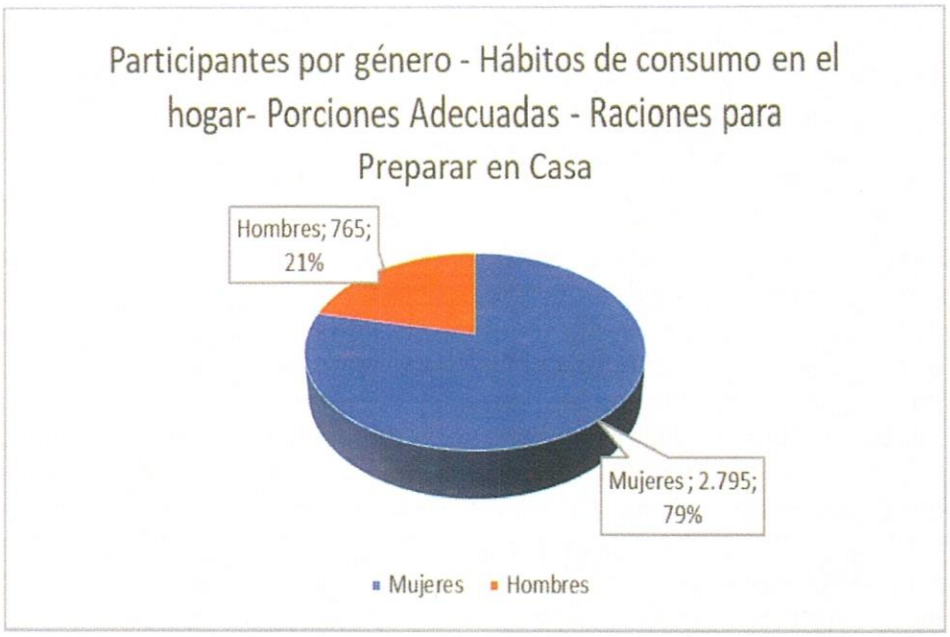
Seguido a lo anterior, a través de un ejercicio práctico el chef capacitador explicó a los padres, madres de familia y/o acudientes las porciones recomendadas para suministrar los alimentos a los estudiantes en casa. Se invitó a los participantes a hacer la dinámica de la mano de acuerdo con la siguiente guía como una alternativa para lograr servir la porción correcta para cada uno de los integrantes de la familia.

Finalmente, de manera aleatoria se realizó el proceso de indagación final, con el cual se pretendía reconocer si luego de las orientaciones dadas por el chef, las familias consideraban importante el tamaño de las porciones en cada uno de los momentos de alimentación. Para concluir se realizó la entrega a los padres, madres y acudientes, de la guía 7 denominada "Consumo responsable de alimentos" la cual se encuentra dentro del libro denominado "Prácticas de estilos de vida saludable en familia", se socializó de manera general, el contenido de la guía, los retos familiares que plantea, especificando la importancia de su desarrollo en casa.

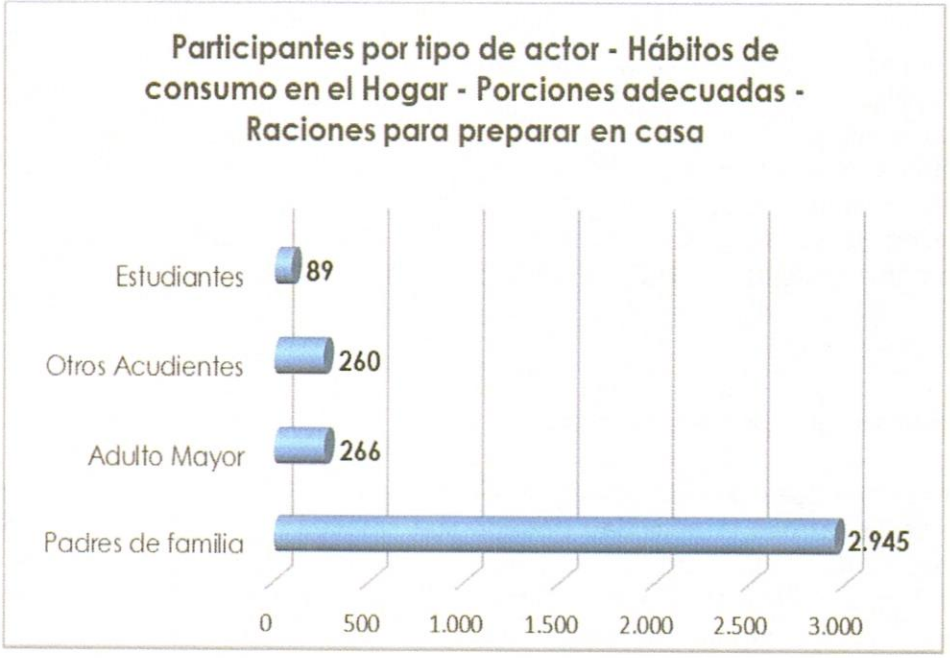
- **Raciones para preparar en casa**

Durante los meses de septiembre y noviembre del 2020, y febrero a marzo del 2021, se desarrolló la actividad pedagógica Hábitos de consumo en el Hogar-porciones adecuadas, bajo la modalidad de Raciones para preparar en casa, abordando a **3.560** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **2.795** eran mujeres, representando al 79% de la población; mientras que desde

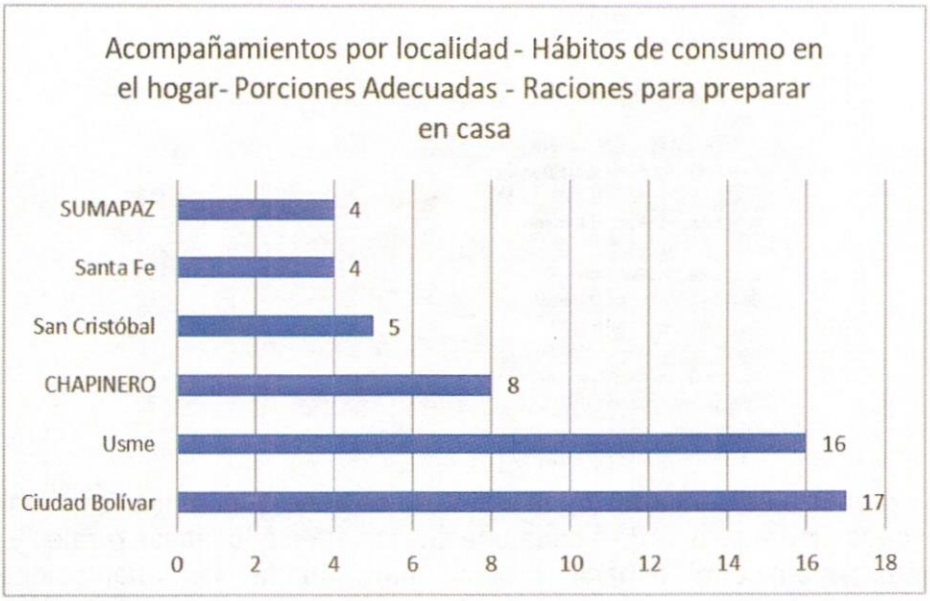
el género masculino se tuvo participación con **765** personas, representando el 21% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En las sedes educativas rurales, en donde se llevó a cabo los acompañamientos, participaron diferentes actores. Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **3.560** personas, **2.945** personas fueron madres y padres de familia, **266** adultos mayores, **260** acudientes, y **89** estudiantes tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta actividad, se realizaron **54** acompañamientos pedagógicos, en 22 sedes educativas, las cuales se distribuyeron en distintas localidades de Bogotá con zona rural. Así las cosas, las localidades de Ciudad Bolívar y Usme contaron con 17 y 16 momentos pedagógicos respectivamente. La localidad de Chapinero contó con el desarrollo de ocho actividades pedagógicas; mientras que la localidad de San Cristóbal contó con el desarrollo de cinco sesiones en esta actividad pedagógica. Finalmente, las localidades de Sumapaz y Santa fe sumaron 8 acompañamientos; tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En la siguiente tabla, se detalla los puntos por localidad que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de hábitos de consumo en el hogar- porciones adecuadas- Raciones para preparar en casa.

Localidad - Sede	Número de Acompañamientos
CHAPINERO	8
Cent Educ Dist San Martin De Porres	2
Colegio Campestre Monte Verde	6
Ciudad Bolívar	17
Cent Educ Dist Mochuelo Alto	2
Cent Educ Dist Pasquilla	3
Cent Educ Dist Pasquillita	1
Cent Educ Dist Quiba Alta	3
Cent Educ Dist Quiba Baja	4
Colegio Rural José Celestino Mutis (Ied) - Sede Principal	4
San Cristóbal	5
Colegio Aguas Claras (Ied)	3
Esc El Manantial	1
Santa Fe	4
Cent Educ Dist El Verjon Alto	4
SUMAPAZ	4
Cent Educ Dist Rural Nazareth	1
Cent Educ Dist Rural Santo Domingo	1
Cent Educ Dist Rural U.B Las Auras	1
Cent Educ Dist Rural U.B Union	1
Usme	16
Cent Educ Dist Rur Olarte	1
Cent Educ Dist Rural El Destino	3
Cent Educ Dist Rural El Uval	3
Cent Educ Dist Sur Olarte	1
Colegio Gabriel García Márquez (Ied)	5
Colegio San Cayetano (Ied)	4
Total, general	54

Como aprendizajes derivados de la actividad se tiene que, a nivel metodológico, el chef capacitador se acercó a cada una de las sedes educativas rurales y según la dinámica, buscó el espacio propicio para brindar las orientaciones. La orientación pedagógica se desarrolló de manera grupal; para este último, se contó con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 10 padres, madres y/o acudientes.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del chef, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación inicial, en donde el chef mostró el material de apoyo donde se observan los tamaños de porciones que se recomienda suministrar a los estudiantes en el entorno familiar, realizando de manera aleatoria las preguntas, con las cuales, se pretendía dar apertura al abordaje de las temáticas previstas alusivas al contenido del Plato Saludable de la familia colombiana mencionando el contenido de cada uno de los grupos de alimentos (frutas – verduras, cereales, proteínas, lácteos, azúcar y grasas), y sus beneficios para la salud, así como los 5 momentos de alimentación donde se distribuye las necesidades requeridas de los estudiantes durante el día, y a su vez, se definió el concepto de porción.

Seguido a lo anterior, a través de un ejercicio práctico el chef capacitador explicó a los padres, madres de familia y/o acudientes las porciones recomendadas para suministrar los alimentos a los estudiantes en casa. Se invitó a los participantes a hacer la dinámica de la mano de acuerdo con la siguiente guía como una

alternativa para lograr servir la porción correcta para cada uno de los integrantes de la familia.

Finalmente, de manera aleatoria se realizó el proceso de indagación final, con el cual se pretendía reconocer si luego de las orientaciones dadas por el chef, las familias consideraban importante el tamaño de las porciones en cada uno de los momentos de alimentación. Para concluir se realizó la entrega a los padres, madres y acudientes, de la guía 7 denominada "Consumo responsable de alimentos" la cual se encuentra dentro del libro denominado "Prácticas de estilos de vida saludable en familia", se socializó de manera general, el contenido de la guía, los retos familiares que plantea, especificando la importancia de su desarrollo en casa.

A continuación, se detallan los principales logros, dificultades y recomendaciones en relación con la ejecución de la actividad:

- **Logros**

A través del desarrollo de la actividad, se logró que madres, padres y/o acudientes reconocieron las porciones recomendadas para los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, teniendo en cuenta la orientación del plato saludable de la familia colombiana, e indicando la importancia de encaminarse en hábitos de alimentación saludable; por lo que se considera que el objetivo planteado es alcanzado con el desarrollo de la actividad.

Los participantes reflexionaron sobre las prácticas del hogar en relación con el tipo de porción que ofrecen, planteando la inclusión de nuevos aspectos para tener en cuenta para brindar una alimentación saludable desde casa.

Adicional a lo anterior, es importante mencionar que a través del proceso interactivo con los participantes, se pudo identificar algunos casos particulares donde las familias informan de dietas dado el sobrepeso u otras condiciones de salud que se tienen en los niños, y a partir de allí, se incluyen de manera más directa recomendaciones para la inclusión de frutas y verduras y se resalta la importancia de mantener porciones adecuadas en cada uno de los momentos de la alimentación; brindando además elementos teórico - práctico como mecanismo para minimizar el consumo de grasa, azúcares y sal en beneficio de la salud.

Los padres, madres y/o acudientes, mostraron interés por la información brindada y participaron activamente en el desarrollo de la actividad, logrando desarrollar reflexiones con los participantes acerca de las porciones adecuadas; y finalmente, se resalta que una madre participante, indicó haber recibido la capacitación anteriormente, y replico la actividad de la mano en su hogar, manifestando que a través de la dinámica se modificó los hábitos de porciones."

- **Dificultades**

Una de las dificultades presentadas para el desarrollo de la actividad, se centró en la esfera física de algunos puntos, dado que existen almacén bastante grande, los cuales tienen varias entradas y salidas), lo que ocasionó que la identificación de los padres, madres y/o acudientes de los beneficiarios del PAE, fuese compleja, eso hace que no se logre brindar la capacitación a la totalidad de las familias que fueron a redimir el bono de alimentación escolar, y se afecte la relación cuantitativa del proceso de indagación inicial y final.

Por otro lado, en algunas cadenas de supermercados, durante la jornada se tiene música, y constantemente una persona informa por altavoz, los descuentos, ofertas y demás situaciones, aspectos que hacen que, durante el desarrollo de las acciones pedagógicas, se tenga que alzar la voz para que los participantes pudieran escuchar, factores, que, a su vez, se convierten en elementos distractores en la atención, concentración y disposición de las personas.

Finalmente, otra de las dificultades planteadas, es la no presencia de padres, madres de familia, y/o cuidadores a redimir el bono de alimentación escolar, lo que genera que no se impacten a las familias, cuyo fin es que adquieran conocimientos frente a las porciones adecuadas e impactar en los hábitos de consumo en el hogar, dentro de las familias pertenecientes al PAE.

- **Recomendaciones**

Luego del desarrollo de la actividad, y de resaltar los impactos que ha tenido su ejecución en territorio, es importante continuar con la implementación de la estrategia pedagógica en los diferentes puntos, dado que, con ella, se ha logrado impactos positivos en los conocimientos y prácticas de los padres, madres y/o acudientes relacionados con alimentación saludable.

Bajo esta línea, se considera importante poder continuar con estas actividades pedagógicas, dado que se reconoce que han sido de gran ayuda para aquellas personas que han recibido la información oportunamente, se presume que en las casas hay mayor consumo de frutas y verduras, y conciencia en el momento de ofrecer porciones a cada integrante de la familia, teniendo en cuenta la edad, las condiciones físicas y el género; no obstante, se recomienda abordar otras temáticas que también aporten al reconocimiento de la importancia de una alimentación saludable, como por ejemplo, la reducción de sal en las preparaciones, la explicación de loncheras saludables, entre otras.

- **Nuevas Acciones Pedagógicas 2021**

Teniendo en cuenta, los aprendizajes e impactos logrados con el desarrollo de acciones educativas, el asociado planteó a la SED, la necesidad de poder abordar educativamente otras temáticas con los padres, madres y/o acudientes

de los estudiantes beneficiarios del PAE, por lo que desarrolló el diseño de las actividades denominadas "Vive físicamente Activo" y "hábitos de consumo de alimentos desde el hogar: cocinando y creando"; acciones que fueron aprobadas por los equipos de nutrición, pedagogía y promoción del bienestar de la SED, con el ánimo de continuar aportando en la transformación de hábitos alimentarios desde el contexto del hogar, los cuales redundan en la promoción de Estilos de Vida Saludable. A continuación, se describen los resultados de ambas acciones, teniendo en cuenta metodologías mixtas.

- **Vive Físicamente Activo - Conmemoración Día Mundial de la Actividad Física y Día Mundial de la Salud.**

La Organización Mundial de la Salud (OMS), con el fin de contribuir al bienestar integral de la población, viene desde el año 2002, conmemorando cada 06 de abril el Día mundial de la Actividad Física (AF), como un mecanismo que permita difundir los beneficios que tiene su práctica frecuente, además de aportar en la lucha contra el sedentarismo, hábito que ha venido creciendo rápidamente y que trae consigo, diversas enfermedades y problemas de salud. Así mismo, cada 07 de abril se conmemora el Día mundial de la Salud, como una fecha en la que se celebra la fundación de la OMS, por lo que, a partir de diversas actividades, se busca concientizar y sensibilizar a la población sobre los Estilos de Vida Saludable (EVS), como un factor protector y de prevención para la disminución de diversas enfermedades.

Como es sabido, actualmente la tecnología se ha convertido en una de las principales herramientas para las personas en su diario vivir, cobrando una relevancia mayor en los niños, niñas y adolescentes, quienes, en medio de la emergencia sanitaria, han encontrado en ésta, una herramienta educativa u otra manera de comunicarse con sus seres queridos, o, por el contrario, ven en esta herramienta un mecanismo para la recreación, entretenimiento y aprovechamiento del tiempo libre. No obstante, esta herramienta también puede convertirse en un riesgo latente, dado que contribuye a que el sedentarismo, se instale dentro de los hogares y se disminuya cada vez más, la práctica de actividad física, el deporte y el ejercicio.

Bajo esta línea, la OMS ha venido identificando al sedentarismo como un grave problema de salud, especialmente en los niños y jóvenes de 5 a 17 años, mujeres y adultos mayores, lo que conlleva a que la inactividad física se convierta en uno de los principales factores de riesgo para las Enfermedades No Transmisibles (ENT) (OMS, 2010), dado que no sólo influye en el aspecto físico, sino que también interfiere en el ámbito psicológico, ocasionando en algunos casos depresión, baja autoestima, estrés y ansiedad. Según (Treiber, 2015), el sedentarismo ocurre cuando se realiza menos de 30 minutos diarios de actividad física provocando enfermedades cardiacas, pulmonares, musculares y cardiovasculares. El cuerpo empieza a volverse menos elástico y pesado, existe un decremento de la fuerza, se pierde tono muscular y los dolores lumbares se

hacen más intensos, disminuye la concentración dando una sensación de cansancio, desánimo y malestar. (p.989)6.

Es así, como surge la necesidad de promover hábitos saludables que contribuyan de manera directa en la disminución de estas enfermedades; siendo la actividad física, el principal mecanismo preventivo y de tratamiento para muchas de ellas; por lo que, desde el ámbito educativo, es importante desarrollar acciones pedagógicas que sensibilicen a la población en acciones encaminadas al autocuidado y protección de su salud, reforzando el bienestar integral de los individuos y sus familias.

Bajo el contexto anterior, la Organización Panamericana para la Salud (OPS), definió para el 2021 el lema "Construir un mundo más justo y saludable" conmemorando el día mundial de la Salud, con el cual pretende informar las consecuencias que ha traído para diversas personas la pandemia, derivada de la presencia del COVID – 19; y en línea con lo anterior, la Red de Actividad Física de las Américas, (RAFA – PANA), a través del lema ¡Menos, es más!, propone conmemorar el Día mundial de la actividad física, contribuyendo al fomento de prácticas saludables desde los diferentes escenarios en que las personas han estado inmersas en medio de la emergencia sanitaria.

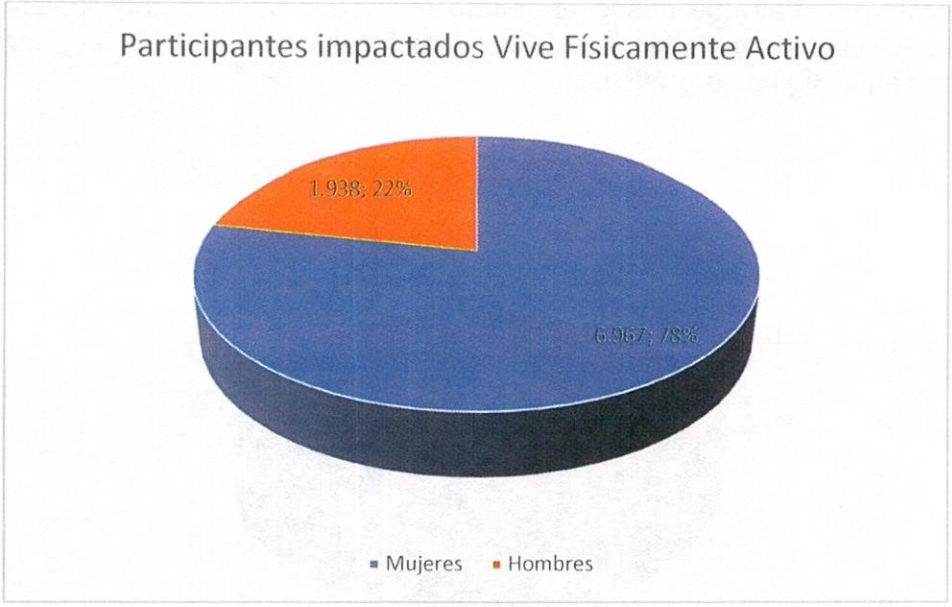
Por otro lado, desde el contexto del Programa de Alimentación Escolar PAE, la Secretaría de Educación del Distrito (SED) mediante la Resolución 685 de 2018, hace alusión al desarrollo de actividades educativas encaminadas a conmemorar fechas emblemáticas para la promoción de Estilos de Vida Saludable, por lo que desde el convenio de asociación con la Caja de compensación familiar Compensar, se contempla la celebración de estas dos fechas, a través de una actividad pedagógica que contribuya en la disminución del sedentarismo y algunas enfermedades crónicas no trasmisibles, al sensibilizar de manera directa los padres, madres y/o acudientes de los estudiantes beneficiarios del PAE, acerca de la importancia que representa para la salud el tener una vida físicamente activa, con el ánimo de que sean promotores directos de hábitos saludables en su hogar.

Así las cosas, a través de la acción pedagógica se conmemora el Día Mundial de la Actividad Física y el Día Mundial de la Salud, a partir de una jornada de sensibilización que permita resaltar los beneficios que representa el movimiento y la actividad física en el marco de la promoción de los Estilos de Vida Saludable para las familias de los estudiantes beneficiarios del PAE.

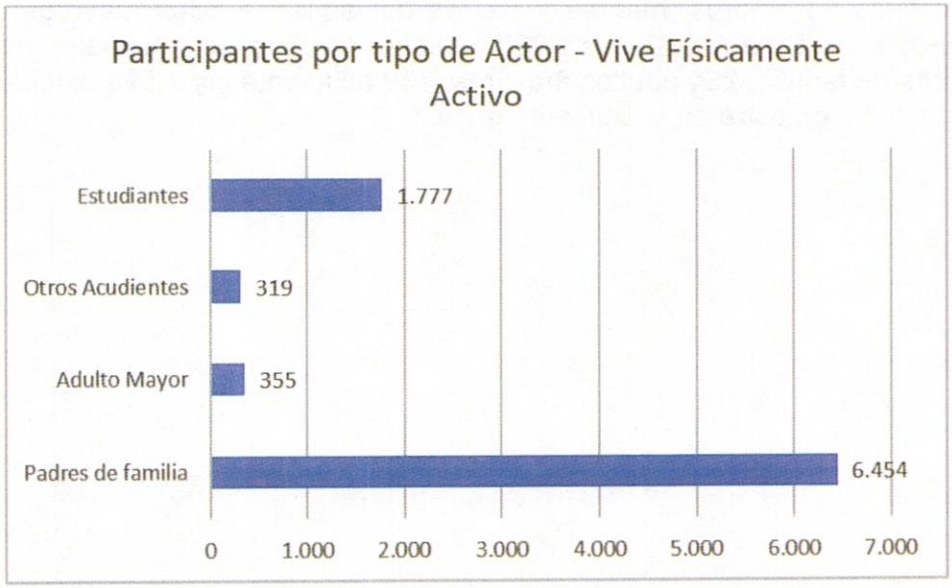
Durante los meses de abril a julio del 2021, se abordaron a **8.905** familias con las orientaciones pedagógicas centradas en la conmemoración del día mundial de la actividad física y la salud, de las cuales **6.967** eran mujeres, representando al 78% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo

6. Treiber. (2015). Physical activity in Filipino. USA: Int J Obes Relat Metab Disord

participación de **1.938** personas, representando el 22% de los participantes impactados, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



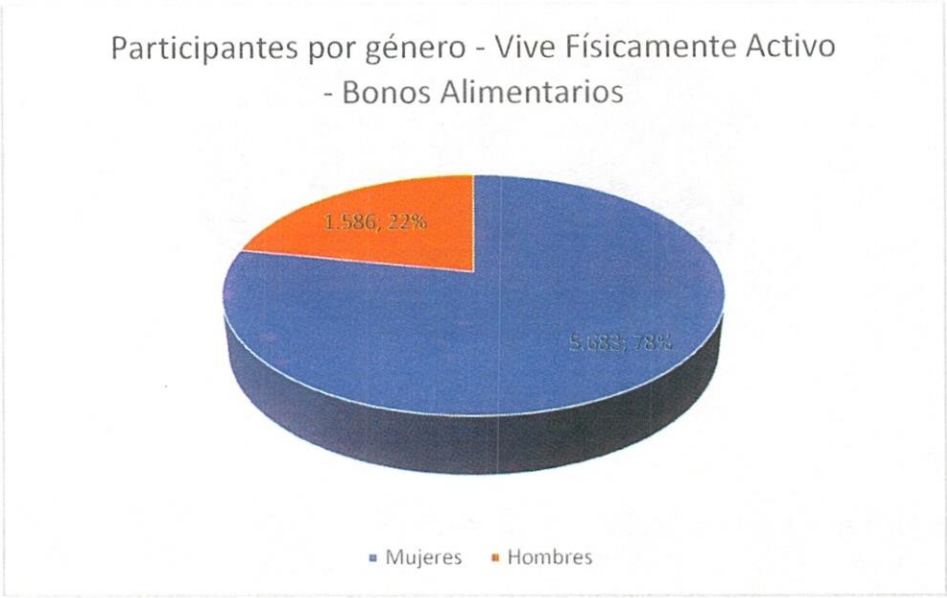
Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **8.905** personas, **6.454** personas fueron madres y padres de familia, **355** adultos mayores, **319** acudientes, y **1.777** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



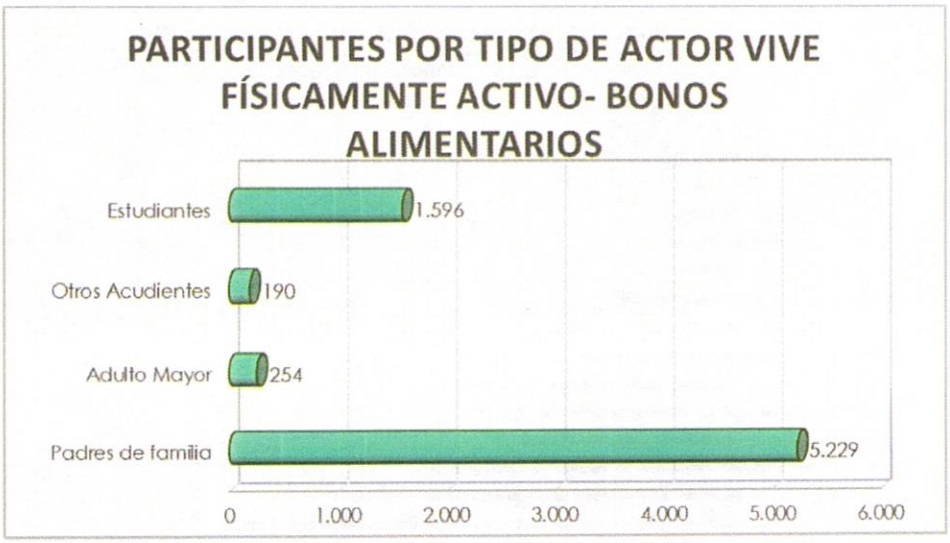
A continuación, se describen los resultados para cada una de las modalidades en donde se desarrolló la actividad pedagógica.

• **Bono Alimentario**

En esta modalidad se abordaron **7.269 familias** con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **5.683** eran mujeres, representando al 78% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con **1.586** personas, representando el 22% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.

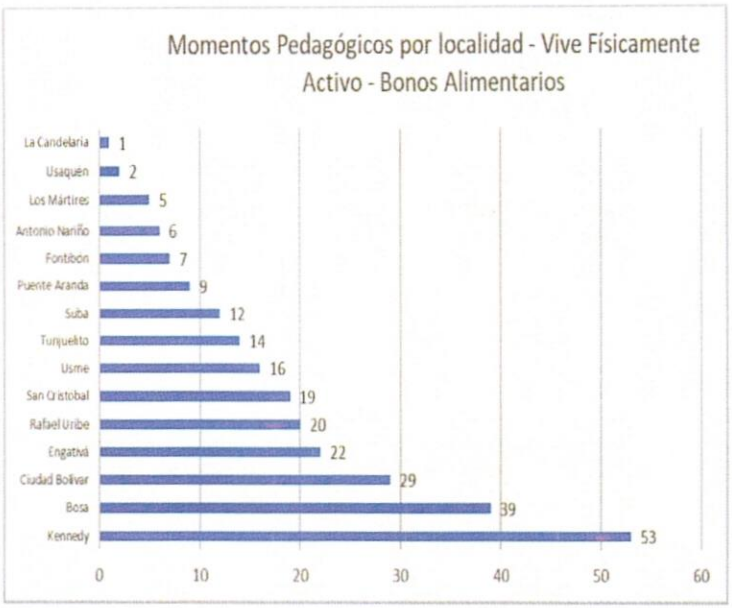


En los lugares (supermercados) en donde se llevó a cabo los acompañamientos, participaron diferentes actores. Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **7.269** personas, **5.229** personas fueron madres y padres de familia, **254** adultos mayores, **190** acudientes, y **1.596** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta modalidad, se han realizado **254** acompañamientos pedagógicos, en 142 tiendas. En algunos puntos, el componente pedagógico asistió en más de dos ocasiones, dado el agendamiento de los bonos y/o la frecuencia de asistencia de los participantes, dentro de las que se destacan: Justo y bueno Bosa Porvenir, Justo y Bueno Bosa Laureles, Olímpica Gran Plaza, Supermercado Líder Sede Villa Any, Justo y Bueno Bosa Brasilia, Justo y Bueno El tesoro Bogotá, Justo y Bueno el Perdomo, Justo y Bueno San Joaquín, Justo y Bueno Verona, Supermercado Líder sede Galicia, Makro Bogotá villa del río, Olímpica Kennedy 1 y Kennedy 2, entre otros.

La siguiente gráfica muestra las localidades en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Vive físicamente activo; encontrando que la localidad en donde se hizo el mayor número de acompañamientos fue Kennedy con 53 acompañamientos, seguido de la localidad de Bosa con 39 acompañamientos pedagógicos; mientras que Ciudad Bolívar, contó con 29 acompañamientos, y las localidades de Engativá y Rafael Uribe presentaron 22 y 20 acompañamientos respectivamente.



La localidad de San Cristóbal contó con 19 acompañamientos; mientras que las localidades de Usme y Tunjuelito contaron con el desarrollo de 16 y 14 acciones centradas en dicha conmemoración de fechas emblemáticas para la promoción de los Estilos de Vida Saludable.

En menor proporción, se encuentran las localidades de Suba, que presentó 12 acompañamientos. Puente Aranda, Fontibón y Antonio Nariño, sumaron 22 acompañamientos, 9, 7 y 6 para cada localidad respectivamente. Finalmente, las localidades de Los Mártires, Usaquén y La Candelaria contaron con cinco, dos y un acompañamiento respectivamente.

En la siguiente tabla, se detalla los puntos por localidad que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Vive Físicamente activo, en la modalidad de bonos alimentarios.

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Antonio Nariño	**6**
Olímpica Restrepo	1
Tiendas D1 Sena Sur	1
Olímpica Autogrande	2
Olímpica Quinta Ramos	1
Surtimayorista Restrepo	1

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Bosa	**39**
Justo Y Bueno Bosa Amistad	1
Justo Y Bueno Bosa Independencia	1
Justo Y Bueno Bosa La Paz	1
Justo Y Bueno Bosa Laureles	2
Justo Y Bueno Bosa Porvenir	3
Metro Autosur	1
Metro Bosa	2
Tienda D1 Bosa Brasil	1
Olímpica Gran Plaza Bosa	3
Éxito Bosa	1
Supermercados Líder Sede Villa Any	4
Tiendas D1 Villa Sonia	1
Supermercados Líder Sede Azucena	3
Supermercados Líder Sede San Pablo	3
Justo y bueno Bosa Brasilia	2
Supermercado Líder sede Santafé	2
Olímpica Bosa Nova	2
Olímpica Bosa Metrorecreo	2
Justo y bueno Bosa San Bernardino	1
Bodeguita Surtimax El Recreo Bosa	1
Bodeguita Surtimax Trebolis	1
Bodeguita Surtimax Carbonel	1
Ciudad Bolívar	**29**
Justo Y Bueno Candelaria	1
Justo Y Bueno El Tesoro Bogotá	2
Justo Y Bueno Estrella	1
Justo Y Bueno Ismael Perdomo	2
Justo Y Bueno Lucero Bajo	1
Justo Y Bueno Perdomo	1
Justo Y Bueno San Joaquín	3
Justo Y Bueno Verona	2
Olímpica Perdomo	2
Supermercados Líder Sede Candelaria	1

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Supermercados Líder Sede Bahía	2
Makro Bogotá Villa Del Río	1
Supermercado Líder sede Galicia	3
Makro Bogotá Villa Del Rio	4
Tienda D1 Bogotá Candelaria La Nueva	3
Engativá	**22**
Jumbo Calle 80	3
Justo Y Bueno Gran Granada	1
Makro Av. Boyacá	1
Mercado Zapatoca Villa Luz	4
Metro San Cayetano	3
Olímpica Normandía	1
Olímpica Sao Portal 80	1
Surtimayorista Tunjuelito	1
Mercado Zapatoca Garcés Navas	1
Jumbo Titán	1
Supermercado Líder sede Ferias	3
Makro Av. Boyacá	1
Olímpica Sao Portal De La 80	1
Fontibón	**7**
Metro Fontibón	3
Éxito Fontibón	1
Jumbo Hayuelos	3
Kennedy	**53**
Justo Y Bueno Carvajal 2	2
Justo Y Bueno Castilla	1
Justo Y Bueno El Socorro	1
Justo Y Bueno Llanura	1
Justo Y Bueno Nueva Marsella	1
Justo Y Bueno Parque Luis Carlos Galán	1
Justo Y Bueno Patio Bonito	2
Justo Y Bueno Patio Bonito 87	1
Justo Y Bueno Pio XII	1
Justo Y Bueno Roma	2
Justo Y Bueno Unir Tierra Negra	1
Justo Y Bueno Vegas De Santa Ana	1
Mercado Zapatoca Bavaria	2
Mercado Zapatoca Castilla	3

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Metro Alquería	2
Metro Banderas	3
Metro Tintalito	5
Olímpica Kennedy 1	5
Olímpica Kennedy 2	3
Tiendas D1 Dindalito	1
Tiendas D1 María Paz	1
Mercado Zapatoca Carvajal	2
Mercado Zapatoca Senderos de Castilla	3
Éxito Nuevo Kennedy	2
Justo y bueno La Chucua	1
Surtimax Plaza de las Américas	1
Olímpica Sao Plaza De Las Américas	2
Bodeguita Surtimax Patio Bonito	2
La Candelaria	**1**
Éxito Plaza Bolívar	1
Los Mártires	**5**
Jumbo Carrera 30	1
Olímpica Santa Isabel	4
Puente Aranda	**9**
Makro Puente Aranda	5
Mercado Zapatoca Carabelas	1
Mercado Zapatoca Galán	3
Rafael Uribe	**20**
Justo Y Bueno Granja San Pablo	2
Justo Y Bueno Libertador	1
Justo Y Bueno Santa Lucia	2
Justo Y Bueno Santander	1
Justo Y Bueno Sociego Sur	1
Surtimayorista Claret	3
Justo Y Bueno El Claret	1
Justo Y Bueno Quiroga	2
Justo Y Bueno Marco Fidel	1
Tiendas D1 Santa Lucia	1
Bodeguita Surtimax San Jorge	4
Justo y bueno San José Sur	1

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
San Cristóbal	19
Éxito Veinte De Julio	1
Jumbo 20 de Julio	3
Justo Y Bueno 20 De Julio	1
Justo Y Bueno Alpes	1
Justo Y Bueno La Gloria Oriental	1
Justo Y Bueno La Victoria	1
Justo Y Bueno San Isidro	2
Surtimayorista El Divino	2
Surtimayorista San Blas	2
Tiendas D1 Calvo Sur	1
Justo Y Bueno San Cristóbal Sur	1
Tiendas D1 Bogotá Los Alpes	1
Bodeguita Surtimax La Gloria	2
Suba	12
Jumbo Calle 170	1
Jumbo Suba	2
Justo Y Bueno Suba Las Flores	1
Justo Y Bueno Suba Lisboa	2
Olímpica Sao Suba	2
Mercado Zapatoca Suba Imperial	2
Supermercado Líder sede San Cipriano	1
Bodeguita Surtimax Tibabuyes	1
Tunjuelito	14
Justo Y Bueno Carmen	1
Justo Y Bueno Tunjuelito	1
Justo Y Bueno Venecia	1
Olímpica Venecia	5
Surtimayorista Tunjuelito	1
Éxito Ciudad Tunal	4
Tiendas D1 San Benito	1
Usaquén	2
Makro Cumara	1
Justo y bueno Codito	1
Usme	16
Justo Y Bueno Brazuelos	1
Justo Y Bueno Gran Yomasa	2
Justo Y Bueno Juan Rey	1
Justo Y Bueno Monte Blanco	1

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Justo Y Bueno Usme Bolonia	2
Justo Y Bueno Usme Santa Librada	2
Surtimax Chuniza	1
Éxito Usme	2
Tiendas D1 Milán	1
Bodeguita Surtimax Usme Calle 136	3
Total, general	254

En lo que respecta a los aprendizajes derivados de la actividad, a nivel metodológico el profesional del componente pedagógico se acercó a cada una de las tiendas de las cadenas de supermercados y según la dinámica, buscó el espacio propicio para brindar las orientaciones.

La orientación pedagógica se desarrolló en dos momentos específicamente, el primero correspondió al abordaje individualizado, el cual se dio a medida que iban llegando los padres, madres de familias y/o acudientes; y el segundo de manera grupal; para este último, se contó con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 12 padres, madres y/o acudientes, o según las dinámicas particulares de cada uno de los puntos de los diferentes supermercado, atendiendo a los aforos permitidos en cada punto, al pico y cédula establecido (meses en que estuvo vigente); y de acuerdo al espacio físico del lugar, las orientaciones se realizaron al interior (ingreso, antes del canje del bono de alimentación escolar), o al exterior del almacén (fila de acceso); o posterior al canje del Bono.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del profesional de componente pedagógico, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación sobre actividad física, con el cual se pretendía identificar los hábitos de los participantes del encuentro, frente a la práctica de actividad física en el contexto del hogar, los cuales pueden estimular o no, la aparición del sedentarismo.

El instrumento de indagación se diseñó con cinco (5) preguntas, una pregunta se formuló cerrada; mientras que las cuatro restantes se formularon de selección múltiple. La primera pregunta indagó a los participantes si hacían como mínimo 30 minutos diarios o no de actividad física; mientras que, la segunda pregunta se orientó a conocer la clase de actividad física que realiza, en caso de que la respuesta a la primera pregunta haya sido afirmativa.

El tercer cuestionamiento, estuvo referido a las razones o motivos que las personas tienen para realizar actividad física, y la cuarta pregunta, se centró en conocer las razones y/o motivos que indicaron los participantes, para no realizar

la actividad. El proceso de indagación sobre actividad física culminó con el cuestionamiento acerca de los aspectos que consideran las personas, aportan a su calidad de vida, la cual se planteó a través de una escala de respuesta múltiple.

Posterior al proceso de indagación realizado, el profesional de intervención social brindo las orientaciones y explicaciones correspondientes a los términos de sedentarismo, las causas y consecuencias del sedentarismo, aspectos preventivos en el marco de una vida físicamente activa, a través de unas recomendaciones básicas y los beneficios que se obtienen frente a la práctica de actividad física.

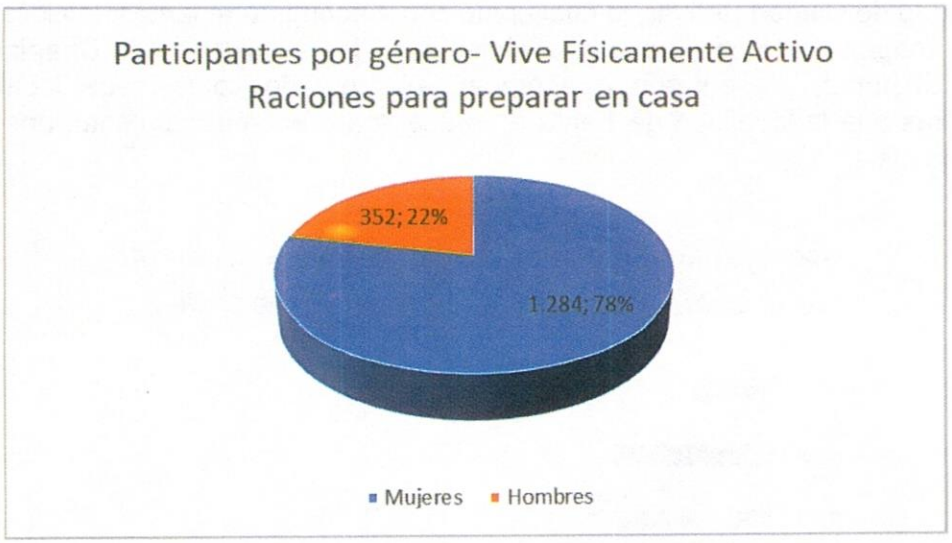
La intervención realizada por parte del profesional del componente pedagógico, conto con un apoyo visual como lo fue el rotafolio, el cual es un material didáctico que plasmo términos e imágenes del tema expuesto, con el fin de que el tema fuera más interesante dentro de su explicación, donde los participantes tuvieron la oportunidad de interactuar durante el desarrollo de la acción pedagógica.

Para finalizar las orientaciones, el profesional de intervención social, invitó a los participantes a realizar algunos ejercicios prácticos, inicialmente se identificó el espacio en el que se encuentran, y las dinámicas manejadas dentro del contexto, dichos ejercicios, fueron guiados por parte del profesional , donde inicialmente se realizó una ejemplificación de los mismo, con el fin de que los participantes se motivaran a realizarlos y a promoverlos en sus hogares, los ejercicios se enfocaron en movimientos de estiramiento, movilidad articular y activación cardiaca, es importante aclarar que estos fueron explicados con anterioridad por parte de un profesional en ciencias del deporte y la educación física, con el fin de que estos fueran indicados de manera apropiado a los participantes de la acción pedagógica.

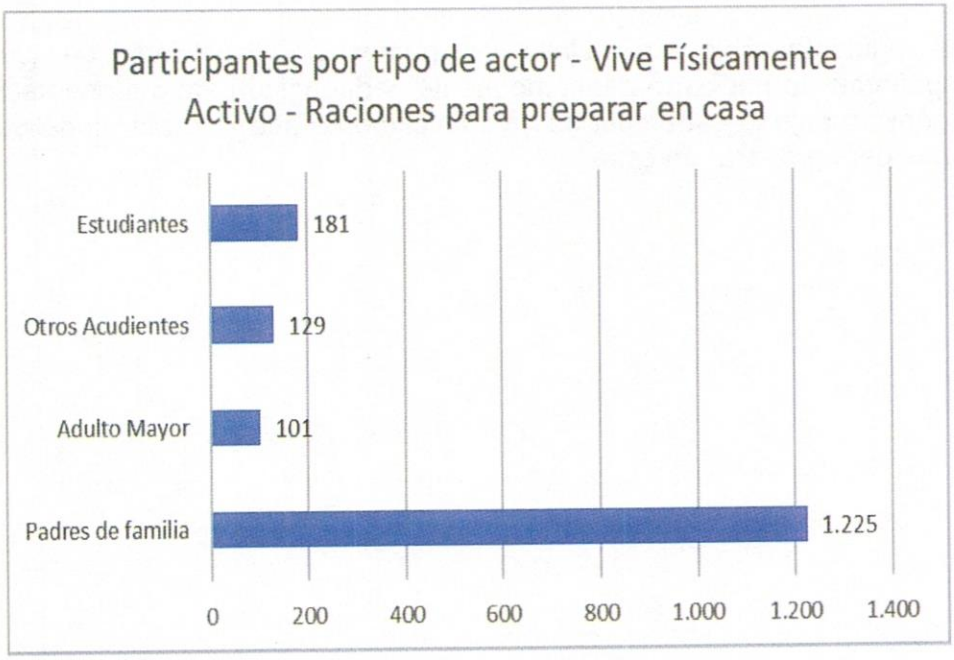
La actividad pedagógica fue recibida de forma positiva por los padres, madres de familia y/o acudientes de los beneficiarios del PAE quienes cambiaron las percepciones u ideas relacionadas con el sedentarismo, reconociendo los factores de riesgo, consecuencias y aquellas prácticas que podrían realizar en casa para integrarlas con las actividades que desarrollan de forma habitual como el uso de la bicicleta, caminar, trotar entre otras.

- **Raciones para preparar en casa**

En esta modalidad se abordaron **1.636** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **1.284** eran mujeres, representando al 78% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con **352** personas, representando el 22% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En los lugares (colegios y/o sedes rurales) en donde se llevó a cabo los acompañamientos, participaron diferentes actores. Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **1.636** personas, **1.225** personas fueron madres y padres de familia, **101** adultos mayores, **129** acudientes, y **181** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta modalidad, se realizaron 20 acompañamientos pedagógicos, en 17 sedes educativas rurales. La siguiente gráfica muestra las localidades en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Vive físicamente activo; encontrando que la localidad en donde se hizo el mayor número de acompañamientos fue Usme con 8 acompañamientos, seguido de la

localidad de Ciudad Bolívar, la cual contó con 4 acompañamientos, las localidad de Sumapaz contó con 3 acompañamientos, y las localidades de Chapinero y San Cristóbal, presentaron 4 acompañamientos, dos para cada localidad; mientras que la localidad de Santa fe, presentó un acompañamiento, por cada uno de ellos.



En la siguiente tabla, se detalla los puntos por localidad que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de vive físicamente activo, en la modalidad de raciones para preparar en casa.

CHAPINERO	2
Cent Educ Dist San Martin De Porres	1
Colegio Campestre Monte Verde (IED)	1
Ciudad Bolívar	4
Cent Educ Dist Mochuelo Alto	1
Cent Educ Dist Quiba Alta	1
Cent Educ Dist Quiba Baja	1
Colegio Rural José Celestino Mutis (Ied) - Sede Principal	1
San Cristóbal	2
Colegio Aguas Claras (Ied)	1
Esc El Manantial	1
Sumapaz	3
Cent Educ Dist Rural Santa Rosa De Nazareth	1
Cent Educ Dist Rural U.B Las Auras	1
Cent Educ Dist Rural U.B Union	1
Usme	8
Cent Educ Dist Rur Olarte	1
Cent Educ Dist Rural El Destino	1
Cent Educ Dist Rural El Uval	2
Colegio Gabriel García Márquez (Ied)	3
Colegio San Cayetano (Ied)	1
Santafé	1
Cent Educ Dist El Verjon Alto	1
Total, general	20

En lo que respecta a los aprendizajes derivados de la actividad, a nivel metodológico el profesional del componente pedagógico se acercó a cada una de las sedes educativas rurales y según la dinámica, buscó el espacio propicio para brindar las orientaciones.

La orientación pedagógica se desarrolló en dos momentos específicamente, el primero correspondió al abordaje individualizado, el cual se dio a medida que iban llegando los padres, madres de familias y/o acudientes; y el segundo de manera grupal (de acuerdo con el espacio físico destinado por la IED); para este último, se contó con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 12 padres, madres y/o acudientes, atendiendo a los aforos permitidos.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del profesional de componente pedagógico, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación sobre actividad física, con el cual se pretendía identificar los hábitos de los participantes del encuentro, frente a la práctica de actividad física en el contexto del hogar, los cuales pueden estimular o no, la aparición del sedentarismo.

El instrumento de indagación se diseñó con cinco (5) preguntas, una pregunta se formuló cerrada; mientras que las cuatro restantes se formularon de selección múltiple. La primera pregunta indagó a los participantes si hacen como mínimo 30 minutos diarios o no de actividad física; mientras que, la segunda pregunta se orientó a conocer la clase de actividad física que realiza, en caso de que la respuesta a la primera pregunta haya sido afirmativa.

La tercera pregunta estuvo referida a las razones o motivos que las personas tienen para realizar actividad física, y la cuarta pregunta, se centró en conocer las razones y/o motivos que indicaron los participantes, para no realizar la actividad. El proceso de indagación culminó con el cuestionamiento acerca de los aspectos que consideran las personas, aportan a su calidad de vida, la cual se planteó a través de una escala de respuesta múltiple.

Posterior al proceso de indagación realizado, el profesional de intervención social brindo las orientaciones y explicaciones correspondientes a los términos de sedentarismo, las causas y consecuencias del sedentarismo, aspectos preventivos en el marco de una vida físicamente activa, a través de unas recomendaciones básicas y los beneficios que se obtienen frente a la práctica de actividad física.

La intervención realizada por parte del profesional del componente pedagógico, conto con un apoyo visual como lo fue el rotafolio, el cual es un material didáctico que plasmo términos e imágenes del tema expuesto, con el fin de que el tema fuera más interesante dentro de su explicación, donde los participantes tuvieron la oportunidad de interactuar durante el desarrollo de la acción pedagógica.
Para finalizar las orientaciones, el profesional de intervención social, invito a los participantes a realizar algunos ejercicios prácticos, inicialmente se identificó el espacio en el que se encuentran, y las dinámicas manejadas dentro del contexto, dichos ejercicios, fueron guiados por parte del profesional , donde inicialmente se realizó una ejemplificación de los mismo, con el fin de que los participantes se motivaran a realizarlos y a promoverlos en sus hogares, los ejercicios se enfocaron en movimientos de estiramiento, movilidad articular y activación cardiaca, es importante aclarar que estos fueron explicados con anterioridad por parte de un profesional en ciencias del deporte y la educación física, con el fin de que estos fueran indicados de manera apropiado a los participantes de la acción pedagógica; aspectos que se contemplaron de igual manera, en la pieza comunicativa entregada a los participantes.

La actividad pedagógica fue recibida de forma positiva por los padres, madres de familia y/o acudientes de los beneficiarios del PAE quienes cambiaron las percepciones u ideas relacionadas con el sedentarismo, reconociendo los factores de riesgo, consecuencias y aquellas prácticas que podrían realizar en casa para integrarlas con las actividades que desarrollan de forma habitual como el uso de la bicicleta, caminar, trotar entre otras.

A continuación, se detallan los principales logros, dificultades y recomendaciones en relación con la ejecución de la actividad en ambas modalidades.

- **Logros**

Se evidenció que, gracias a la planeación, metodología sencilla, dinámica y práctica, se logró de manera acertada fusionar aspectos teóricos y prácticos que llamaron la atención de los participantes. En cuanto a lo teórico el abordaje del concepto de sedentarismo con los padres, madres de familia, acudientes y estudiantes, permitió reconocer e identificar algunas prácticas cotidianas, que potencializaban una vida de quietud e inactividad física y sus consecuencias. Así como de orientar y promover los beneficios generados en la salud física, mental y emocional a partir del movimiento. En torno al segundo aspecto favorable mencionado anteriormente, se destacó la realización de ejercicios de estiramientos, movilidad articular y activación cardiaca, los cuales se mostraron como puntos diferenciadores para esta estrategia, generando mayor impacto y recordación en los padres, madres de familia, acudientes y estudiantes atendidos.

De igual manera, es fundamental describir que la estrategia permitió involucrar activamente a la población infantil, quienes mostraron gran interés por la socialización y un gusto marcado por el desarrollo de los ejercicios prácticos, permitiendo de esta manera una sensibilización basada en el aprendizaje vivencial de la población. Así mismo, es fundamental resaltar que la actividad permitió la interacción con los diversos grupos poblacionales que conformaban el núcleo familiar de los estudiantes beneficiarios del PAE, logrando atender en un mismo espacio educativo a padres, madres, abuelos, tíos, hermanos, otros cuidadores, niños, niñas y adolescentes, quienes reconocieron la importancia de apropiar hábitos en torno a la práctica de actividad física, identificando aspectos a mejorar dentro de su cotidianidad.

El desarrollo de la actividad en su totalidad permitió el cambio de percepción de las participantes frente a la actividad física, teniendo en cuenta que muchos la percibían como una rutina de ejercicios en el gimnasio o correr, lo que permitió que las participantes reconocieran dentro de sus rutinas algunas actividades que realizan y pueden fortalecer para mantenerse físicamente activas.

En esta misma línea, se percibió como logro de la actividad, el interés que se observó en los participantes frente a la temática socializada, puesto que en la medida que se fueron abordando las temas en torno al sedentarismo, las casusas y las consecuencias se generaron reflexiones y reconocieron hábitos poco saludables al interior de sus familias, permitiendo identificar a su vez los beneficios de una vida físicamente activa.

A partir de allí, las manifestaciones de la familias frente a su inactividad física, justificada principalmente en la falta de tiempo, se percibió que con la actividad, también se logra en los participantes el reconocimiento sobre la importancia de generar hábitos en torno a la práctica de actividad física, mejorando y aclarando los conceptos, lo que conllevó a cambiar algunas perspectivas de acuerdo a los imaginarios dados socialmente; los cuales consideraban en un principio que la práctica de actividad física únicamente se da en escenarios dispuesto para ello y tienen una moderación de resistencia fuerte.

Los participantes recibieron de forma atenta y dispuesta los temas previstos en la jornada de sensibilización permitiendo el desarrollo adecuado de los momentos establecidos en la guía metodológica facilitando de esta manera la integración de situaciones cotidianas permitiendo reflexiones propias en torno a la importancia de la práctica de actividad física, deportiva y el movimiento; por lo que se considera que se otro logro alcanzado se centró en que las familias identificaran escenarios recreo deportivos que aportan a la adopción de la practica regular de actividad física; identificando a través de su implementación, el fortalecimiento de vínculos a nivel sociofamiliar.

Otro de los logros y aciertos de la actividad, fue la pieza comunicativa, la cual logró despertar el interés y la motivación de los participantes, quienes expresaron palabras positivas hacia la misma; fue el caso de una pareja que manifestó la siguiente frase: "*Que bonito este material, esta genial para los niños, para que hagan actividad física y se despeguen un poco del televisor y el celular",* lo que permite observar que los padres, madres de familia, acudiente y estudiante que participaron, comprendieran como la práctica de actividad física genera diferentes beneficios para la salud física y psicológica llegando algunos a pensar en iniciar a realizar algún tipo de actividad o ejercicio.

Finalmente, se resalta que, con el desarrollo de la actividad, se generaron espacios de intercambio de saberes y prácticas en torno a la actividad física, contribuyendo así a fortalecer la participación del padre de familia de manera activa en la acción pedagógica, y que pueda observarse así mismo como agente promotor de estilos de vida saludables el entorno familiar; haciendo visible la importancia de la corresponsabilidad.

- **Dificultades**

Una de las dificultades presentadas para el desarrollo de la actividad, se centró en la esfera física de algunos puntos, lo que ocasionó que la identificación de los padres, madres y/o acudientes de los beneficiarios del PAE, fuese compleja, eso hace que no se logre brindar la capacitación a la totalidad de las familias que fueron a redimir el bono de alimentación escolar.

Otra de las dificultades planteadas, es la no presencia de padres, madres de familia, y/o cuidadores a redimir el bono de alimentación escolar, lo que genera

que no se impacten a las familias, cuyo fin es que adquieran conocimientos frente a las diversas temáticas que se abordan desde el escenario pedagógico.

- **Recomendaciones**

Como principal recomendación se plantea continuar con el ejercicio pedagógico, buscando concientizar cada vez más a familias beneficiarias del PAE, en relación con la importancia de incorporar la actividad física como hábito en cada una de las rutinas diarias, conociendo y entendiendo los beneficios de esta y algunas alternativas para su desarrollo y ejecución.

Es importante que, dentro de los procesos de abordaje con los padres, madres de familia y/o acudientes de los beneficiarios del PAE se afiancen no sólo, la apropiación de los conceptos relacionados con el sedentarismo, las causas, consecuencias y aquellas acciones que podrían llevarse a cabo para su prevención; sino que se continúen fortaleciendo el reconocimiento de escenarios y espacios, plataformas, libros u otras herramientas que permitan el desarrollo y el interés por llevar a cabo dichos hábitos a la práctica cotidiana.

En esta misma línea, se reconoce el papel preponderante que desempeña las familias (padres, madres y/o cuidadores) en el establecimiento de hábitos desde edades tempranas, por lo que se considera importante continuar realizando actividades que involucren la participación de este tipo de actores para que, al interior del hogar, se promueva la práctica de actividad física, el movimiento y la alimentación saludable en aras de fortalecer el cuidado de la salud y aportar al bienestar integral.

Es por ello por lo que, se recomienda dar continuidad al desarrollo de estrategias pedagógicas para aumentar la conciencia y el conocimiento de los múltiples beneficios del movimiento y la actividad física, ayudar a las familias a desarrollar pautas de comportamiento que los mantengan físicamente activos en el hogar.

Finalmente, en los aspectos para tener en cuenta se percibe como un aspecto a mejorar, la implementación de la estrategia en espacios al aire libre, teniendo en cuenta que factores como el clima, ruido y disposición de espacios físicos, permearon e incidieron de forma negativa en la atención y receptividad de los participantes, dificultando en algunos casos la ejecución de los abordajes y el desarrollo de los ejercicios físicos.

- **Hábitos de consumo de alimentos en el hogar: Cocinando y Creando**

Ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19, la alimentación y la nutrición se constituyen en factores protectores para la salud, no sólo como mecanismo para fortalecer el sistema inmunológico, sino también como un medio para prevenir enfermedades no transmisibles (ENT). Teniendo en cuenta que,

en tiempos de confinamiento el régimen alimentario ha venido cambiando, y que inadecuadas prácticas como el consumo de alimentos de alta densidad energética, elevado contenido en grasas saturadas, azúcares refinados y sodio, como los "snacks", la comida rápida y bebidas azucaradas, pueden incidir en un aumento en el riesgo de padecer sobrepeso u obesidad.

Por ello, es importante recordar que la alimentación es el proceso de ingerir o consumir los alimentos que se convertirán en los nutrientes que necesita el cuerpo para estar saludable; mientras que la nutrición se concibe como el proceso involuntario por el cual el organismo humano toma de los alimentos los nutrientes que necesita.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE, se desarrolla en el marco de un componente pedagógico que busca fortalecer el consumo de alimentos por parte de los estudiantes en las instituciones, así como promover hábitos de vida saludable en la comunidad educativa. A tenor de lo anterior, y en el marco de la declaratoria de Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica y hasta tanto, permanezca vigente la estrategia de aprendizaje en casa con la ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, transitoriamente se tendrán como modalidades para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar: el Bono Alimentario y las Raciones para preparar en casa.

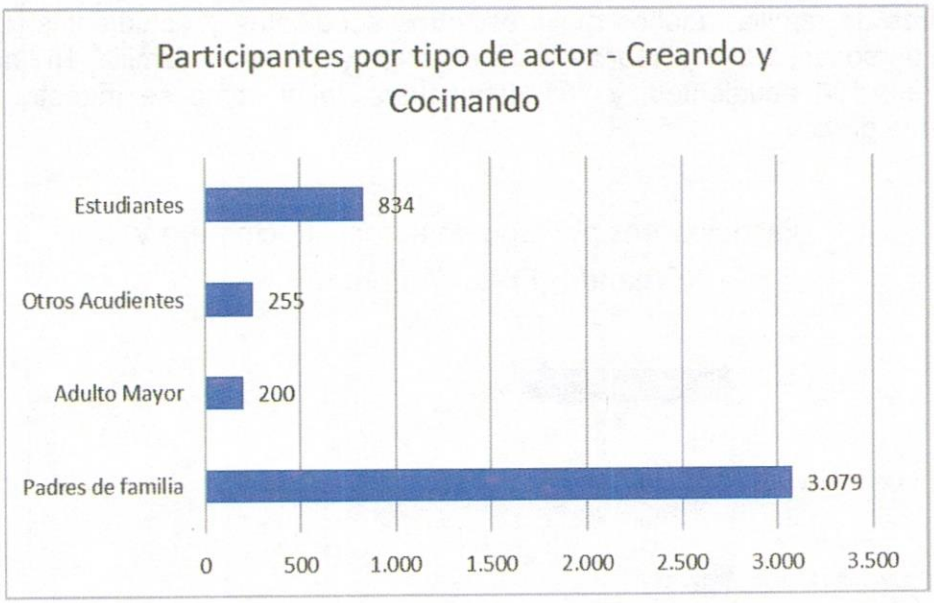
La Ración para preparar en Casa entregada por la Secretaría de Educación del Distrito – SED, consiste en una canasta básica de alimentos equivalentes a dos tiempos de comida al día por un mes (20 días calendario escolar); en este se incluyen los alimentos y cantidades necesarias de acuerdo con la minuta patrón definida; mientras que el Bono alimentario corresponde a un documento electrónico, el cual será redimible de acuerdo con la asignación definida en las cadenas aliadas para canjear por alimentos para los estudiantes beneficiarios del PAE.

A tenor de lo anterior, la presente guía propone recomendaciones para los padres, madres de familia y/o acudientes de los estudiantes beneficiarios del PAE, en relación con preparaciones saludables en donde se incluyan los alimentos (entregados en la canasta alimentaria de las Raciones para preparar en casa y/o de aquellos que se pueden adquirir con el Bono Alimentario), fomentando distintas formas de cocción, enseñando distintos tipos de corte, promoviendo el consumo de frutas y verduras, y la realización de preparaciones novedosas y saludables dentro del hogar.

Durante los meses de abril y julio del 2021, se abordaron a **4.368** familias con las orientaciones pedagógicas centradas en los tipos de cocción, corte y prácticas de manipulación e inocuidad, de las cuales **3.320** eran mujeres, representando al 76% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación de **1.048** personas, representando el 24% de los participantes impactados, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **4.368** personas, **3.079** personas fueron madres y padres de familia, **200** adultos mayores, **255** acudientes, y **834** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.

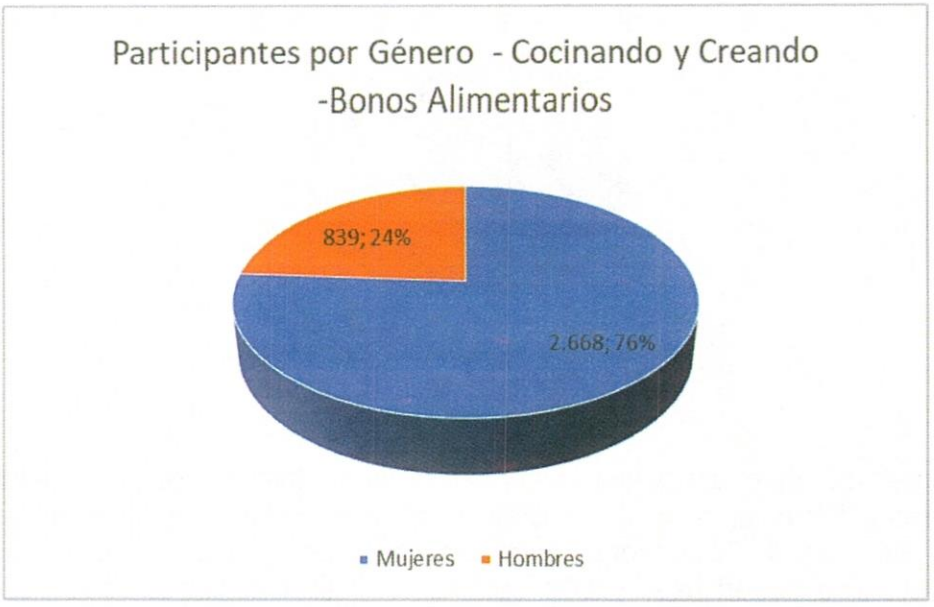


A continuación, se describen los resultados para cada una de las modalidades en donde se desarrolló la actividad pedagógica.

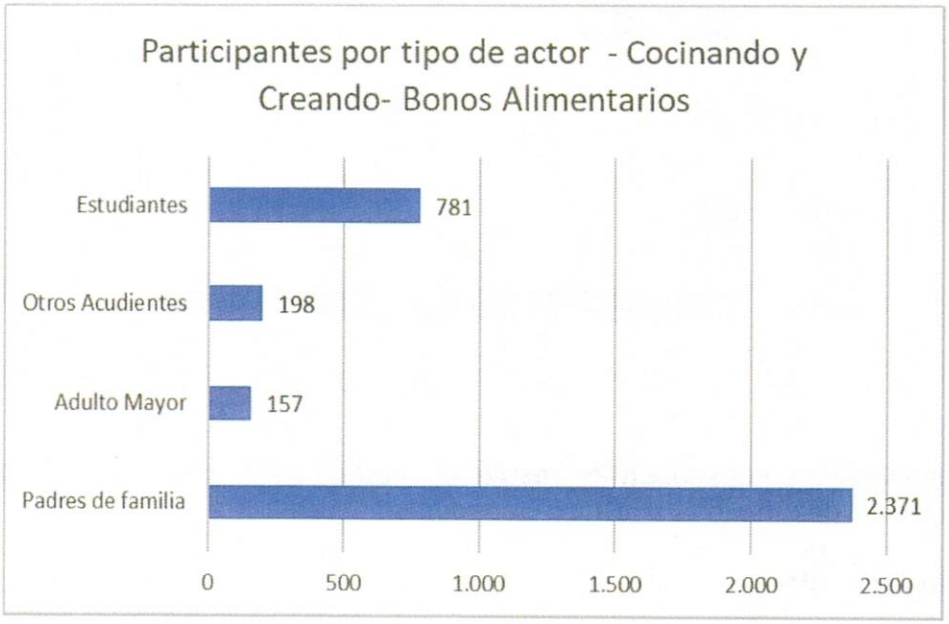
- **Bono Alimentario**

En esta modalidad se abordaron **3.507** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **2.668** eran mujeres, representando al 76% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con 839

personas, representando el 24% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.

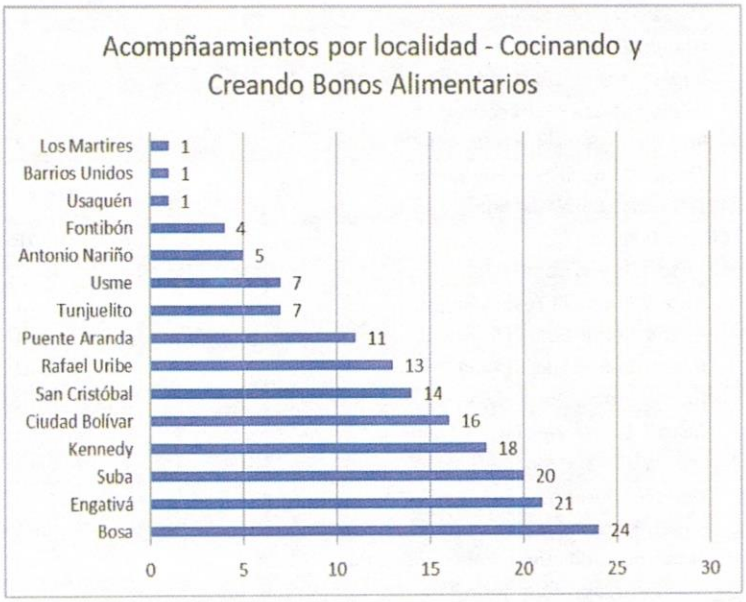


Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **3.507** personas, **2.371** personas fueron madres y padres de familia, **157** adultos mayores, **198** acudientes, y **781** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta modalidad, se han realizado **138** acompañamientos pedagógicos, en **163** tiendas de las distintas localidades de Bogotá. En algunos puntos, el componente pedagógico asistió en dos ocasiones, dado la afluencia de personas o por el ejercicio de georreferenciación, entre los que se encuentran Justo y Bueno Suba Lisboa, Justo y Bueno Suba las Flores, Mercado Zapatoca Carabelas y Olímpica Bosa Nova, Justo y Bueno Lucero Bajo, entre otros.

La siguiente gráfica muestra las localidades en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de hábitos de consumo en el hogar: cocinando y creando; encontrando que las localidades en donde se hicieron el mayor número de acompañamientos fueron Bosa y Engativá con 41 acompañamientos, 24 momentos para Bosa y 21 para Engativá; seguido de ellas, se encuentra la localidad de Suba la cual contó con 20 acompañamientos; mientras que la localidad de Kennedy contó con 18 acompañamientos.



Por otro lado, las localidades de Ciudad Bolívar y San Cristóbal contaron con 16 y 14 acompañamientos respectivamente, y en menor medida, se encuentran las siguientes localidades: Rafael Uribe con 13 acompañamientos, Puente Aranda con 11 acompañamientos, Tunjuelito y Usme con 7.

Finalmente, las localidades de Antonio Nariño y Fontibón presentaron 5 y 4 acompañamientos respectivamente; y las localidades Usaquén, Barrios Unidos y Los Mártires registraron un acompañamiento.

En la siguiente tabla, se detalla los puntos que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Cocinando y Creando.

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Antonio Nariño	**5**
Olímpica Autogrande	1
Olímpica Restrepo	2
Surtimayorista Restrepo	2
Barrios Unidos	**1**
Bodeguita Surtimax San Fernando	1
Bosa	**24**
Justo Y Bueno Bosa Amistad	1
Justo y bueno Bosa Brasilia	2
Justo Y Bueno Bosa Porvenir	2
Metro Autosur	3
Metro Bosa	1
Olímpica Bosa Nova	2
Olímpica Gran Plaza Bosa	1
Supermercados Líder Sede Santafé	2
Tienda D1 Bosa Esperanza	1
Tiendas D1 Villa Sonia	1
Olímpica Gran Plaza	1
Supermercado Líder sede San Pablo	2
Olímpica Bosa Metrorecreo	1
Supermercado Líder sede Villa Any	2
Tienda D1 Bosa Independencia	1
Tienda D1 Bosa Carbonel	1
Ciudad Bolívar	**16**
Justo Y Bueno Candelaria	1
Justo Y Bueno El Tesoro Bogotá	1
Justo Y Bueno Ismael Perdomo	1
Justo Y Bueno Lucero Bajo	2
Justo Y Bueno Perdomo	1
Justo Y Bueno Verona	1
Makro Villa Del Río	1
Olímpica Perdomo	2
Supermercado Líder sede Galicia	1
Supermercados Líder Sede Candelaria	4
Supermercado Líder sede Bahía	1

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Engativá	**21**
Jumbo Calle 80	1
Jumbo Titán	2
Justo Y Bueno Santa Helenita	1
Mercado Zapatoca Garcés Navas	2
Mercado Zapatoca Villa Luz	1
Metro San Cayetano	2
Olímpica Normandía	1
Olímpica Sao Portal De La 80	3
Supermercado Líder sede Estrada	1
Supermercados Líder Sede Ferias	1
Makro Av Boyacá Bogotá	3
Jumbo Titan	1
Makro Av Boyacá	1
Bodeguita Surtimax Villa Gladys	1
Fontibón	**4**
Justo Y Bueno Fontibón La Giralda	1
Metro Fontibón	1
Éxito Fontibón	1
Jumbo Hayuelos	1
Kennedy	**18**
Justo Y Bueno Patio Bonito	1
Justo Y Bueno Unir Tierra Negra	1
Mercado Zapatoca Carvajal	3
Mercado Zapatoca Castilla	1
Mercado Zapatoca Senderos	2
Metro Banderas	2
Metro Tintalito	1
Olímpica Kennedy 2	2
Olímpica Sao Plaza De Las Américas	2
Bodeguita Surtimax Patio Bonito	1
Olímpica Kennedy	1
Olímpica Sao Plaza De Las Américas	1
Los Mártires	**1**
Olímpica Santa Isabel	1
Puente Aranda	**11**
Jumbo Carrera 30	1
Makro Puente Aranda	2
Mercado Zapatoca Carabelas	4
Mercado Zapatoca Galán	3
Mercado Zapatoca Pradera	1

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Rafael Uribe	13
Éxito Centenario	2
Éxito Usme	1
Justo Y Bueno Centenario	1
Justo Y Bueno Granja San Pablo	1
Justo Y Bueno Marco Fidel	1
Justo Y Bueno Quiroga	1
Justo Y Bueno Santa Lucia	2
Justo Y Bueno Sociego Sur	1
Surtimayorista Claret	2
Bodeguita Surtimax San Jorge	1
San Cristóbal	14
Éxito Veinte De Julio	1
Jumbo 20 de Julio	2
Justo Y Bueno Alpes	1
Justo Y Bueno La Victoria	1
Justo Y Bueno San Isidro	1
Olímpica Quinta Ramos	1
Surtimayorista El Divino	2
Surtimayorista San Blas	2
Olímpica Quinta Ramos	1
Bodeguita Surtimax La Gloria	1
Olímpica Quinta Ramos	1
Suba	20
Supermercado Zapatoca Suba Imperial	1
Jumbo Calle 170	2
Jumbo Suba	2
Justo Y Bueno Suba Bilbao	1
Justo Y Bueno Suba Las Flores	2
Justo Y Bueno Suba Lisboa	2
Mercado Zapatoca Suba	1
Olímpica Cll 170	1
Olímpica Sao Suba	1
Olímpica Sao Suba	1
Supermercados Líder Sede San Cipriano	1
Tiendas D1 Suba San Jorge	1
Supermercado Líder sede San Cipriano	1
Bodeguita Surtimax Tibabuyes	2
Supermercado Líder sede San Cipriano	1

Localidad - Punto	Número de acompañamientos
Tunjuelito	**7**
Justo Y Bueno Tunjuelito	1
Justo Y Bueno Venecia	1
Surtimayorista Tunjuelito	2
Tienda D1 Venecia	1
Bodeguita Surtimax San Jorge	1
Olímpica Venecia	1
Usaquén	**1**
Justo Y Bueno Verbenal	1
Usme	**7**
Justo Y Bueno Brazuelos	1
Justo Y Bueno Usme Bolonia	1
Justo Y Bueno Usme Santa Librada	1
Bodeguita Stmax Usme Calle 136	1
Bodeguita Surtimax Chuniza	2
Tienda D1 Milán	1
Total, general	**163**

Los aprendizajes derivados de la actividad indicaron que, a nivel metodológico, los chefs del componente pedagógico se acercaron a cada una de las tiendas de las cadenas de supermercados y según la dinámica, buscaron el espacio propicio para brindar las orientaciones.

La orientación pedagógica se desarrolló en dos momentos específicamente, el primero correspondió al abordaje individualizado, el cual se dio a medida que iban llegando los padres, madres de familias y/o acudientes; y el segundo de manera grupal; para este último, se contó con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 12 padres, madres y/o acudientes, según los espacios físicos y aforo de cada uno de los supermercados; mientras que algunos puntos se dio la metodología, mezclando tanto la dinámica grupal, como la individual.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del chef capacitador, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación inicial, con el cual se pretendía reconocer los conocimientos y/o hábitos relacionados con la planificación de menús, formas de cocción y cortes culinarios de los alimentos.

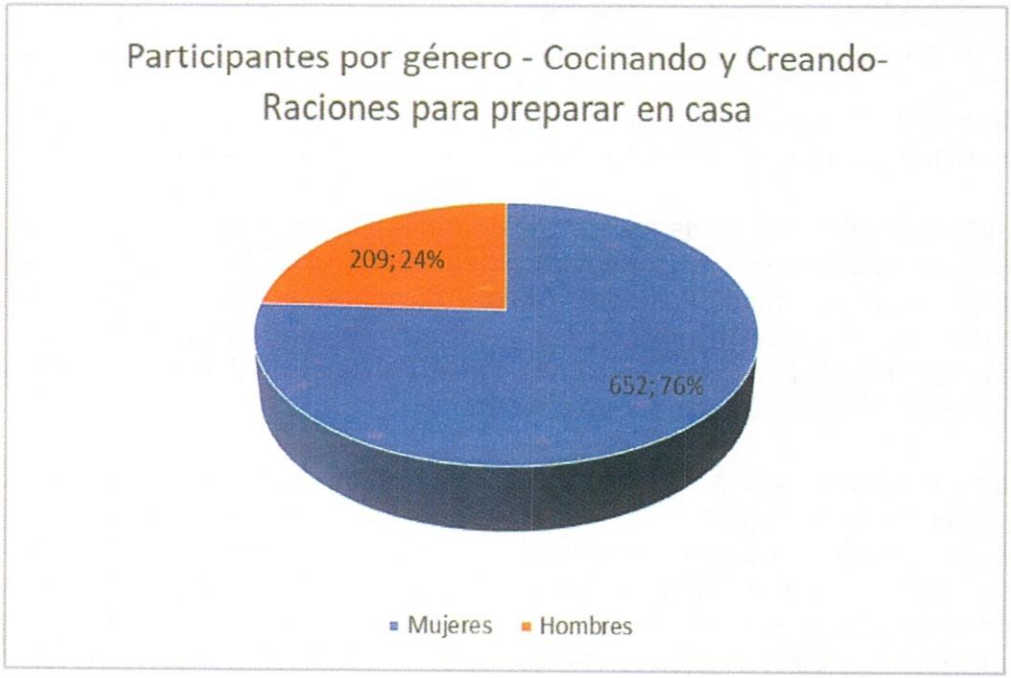
El instrumento de indagación inicial se diseñó con cuatro (4) preguntas, una pregunta se formuló cerrada; mientras que la tres restantes se formularon de selección múltiple. Posteriormente, el chef capacitador mostro el material de apoyo (platos muestras) con los diferentes tipos de corte y tipos de cocción más representativos, y a través de ellos, les informó a los participantes, sobre la importancia que tienen los tres aspectos: métodos de cocción, tipos de cortes de los alimentos, y elementos de inocuidad.

Con ayuda del afiche del Plato Saludable de la Familia Colombiana, se informó acerca de la importancia de la Alimentación Saludable socializando los principales mensajes del ícono de la educación alimentaria en Colombia, y nombrando algunas propiedades nutricionales de los grupos de alimentos. Posteriormente, el chef mencionó algunos tips para incentivar la variedad en las preparaciones, las formas de presentación de los alimentos y algunos otros estarán enfocados a la promoción de la alimentación saludable, para los estudiantes beneficiarios del PAE.

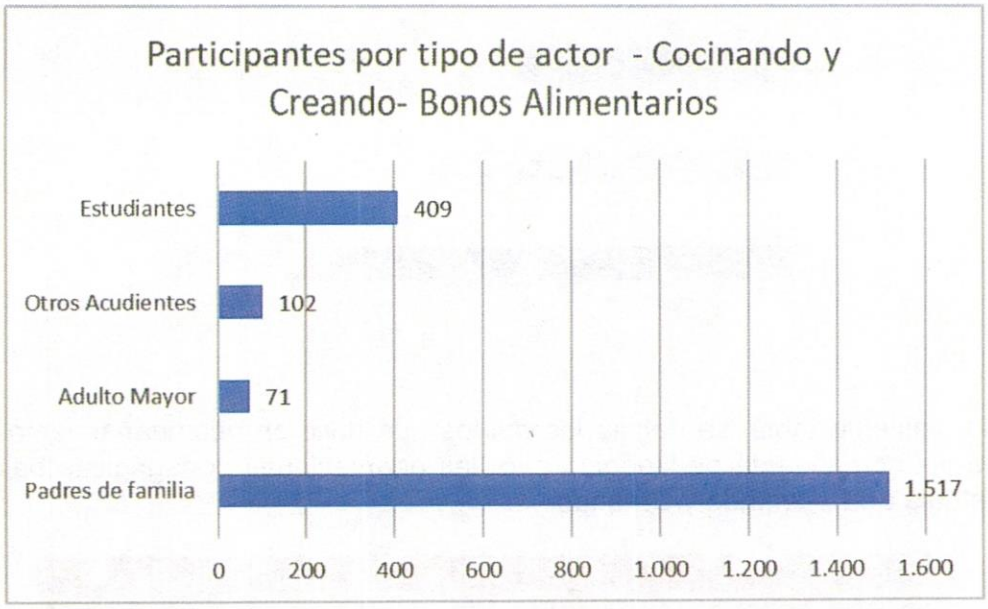
Para el cierre de la actividad, se agradeció a los participantes y de manera aleatoria se realizó el proceso de indagación final, con el cual se pretendía recopilar la información respecto a los aspectos que consideran importantes para cocinar dentro del hogar, luego del desarrollo de las orientaciones pedagógicas. Para ello, el instrumento se diseñó con una única pregunta de selección múltiple, la cual indagó a los participantes acerca de los aspectos que considera son importantes para realizar preparaciones variadas, novedosas y saludables en casa.

- **Raciones para preparar en Casa**

En esta modalidad se abordaron **861** familias con las orientaciones pedagógicas, de las cuales **652** eran mujeres, representando al 76% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación con **209** personas, representando el 24% de las familias impactadas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.

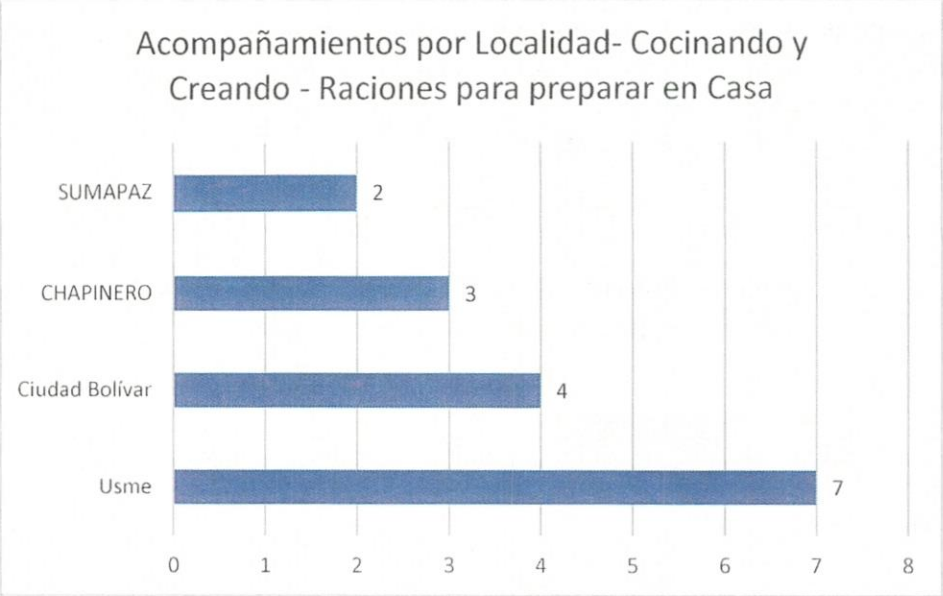


Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **2.099** personas, **1.517** personas fueron madres y padres de familia, **71** adultos mayores, **102** acudientes, y **409** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta modalidad, se han realizado **16** acompañamientos pedagógicos, en **13** instituciones y sedes educativas de las IED ubicadas en territorio rural y en donde se están haciendo la entrega de las Raciones para Preparar en Casa

La siguiente gráfica muestra las localidades en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de hábitos de consumo en el hogar: cocinando y creando; encontrando que la localidad en donde se hizo el mayor número de acompañamientos fue Usme con 7 acompañamientos, seguido de las localidades de Ciudad Bolívar y Chapinero, las cuales contaron con 7 acompañamientos, 4 y 3 actividades respectivamente; mientras que la localidad de Sumapaz contó con 2 acompañamientos.



En la siguiente tabla, se detalla los puntos que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Cocinando y Creando.

Localidad- Sede	Número de Acompañamientos
CHAPINERO	**3**
Colegio Campestre Monte Verde (IED)	2
Colegio San Martin De Porres (Ied)	1
Ciudad Bolívar	**4**
Cent Educ Dist Pasquilla	1
Cent Educ Dist Quiba Alta	1
Cent Educ Dist Quiba Baja	1
Colegio Rural José Celestino Mutis (Ied) - Sede Principal	1
SUMAPAZ	**2**
Cent Educ Dist Rural U.B Las Auras	1
Cent Educ Dist Rural U.B Unión	1

Localidad - Sede	Número de acompañamientos
Usme	**7**
Cent Educ Dist Rur Olarte	1
Cent Educ Dist Rural El Destino	2
Cent Educ Dist Rural El Uval	1
Colegio Gabriel García Márquez (IED)	2
Colegio San Cayetano (IED)	1
Total, general	**16**

De acuerdo con las dinámicas propias de la modalidad de entrega de Raciones para preparar en casa, se realizó el abordaje de los padres, madres, y/o acudientes de los estudiantes beneficiarios del PAE, en el espacio destinado en cada una de las sedes educativas durante la entrega de las canastas.
El chef capacitador realizó un saludo general a los participantes, socializó el objetivo general del encuentro y posteriormente, realizó de manera aleatoria el proceso de indagación inicial, a través del cual se indagó acerca de los conocimientos y/o hábitos relacionados con formas de cocción y cortes culinarios de los alimentos.

Posteriormente, el chef capacitador recordó a los asistentes la importancia de los métodos y tipos de corte de los alimentos identificados en los afiches, y al tener como base una preparación, enseñó cómo realizar algunos de los tipos de corte y métodos de cocción que se pueden aplicar a algunos de los alimentos entregados en las Raciones para Preparar en Casa, sin olvidar las tres claves principales para la inocuidad de los alimentos, enfatizando que, dentro del escenario gastronómico, la creatividad e imaginación juegan un valor preponderante.

Las preparaciones realizadas como ejercicio experiencial se convirtieron en elementos orientadores para que los participantes conozcan cómo pueden aplicar los distintos tipos de corte y reconozcan los distintos métodos de cocción que existen al momento de preparar alimentos en sus casas. Para esto, y de acuerdo con el espacio, se contó con la información impresa (afiche) de los temas centrales de la intervención pedagógica (métodos de cocción, tipos de corte e inocuidad).

Adicionalmente, los chefs mencionaron algunos tips para incentivar la variedad en las preparaciones, las formas de presentación de los alimentos y algunos otros se enfocaron en la promoción de la alimentación saludable, indicando además algunas propiedades nutricionales de los alimentos de acuerdo con los grupos de los alimentos.

Para el cierre de la actividad, se agradeció a los participantes y de manera aleatoria se realizó el proceso de indagación final, con el cual se pretendía recopilar la información respecto a los aspectos que consideran importantes para cocinar dentro del hogar, luego del desarrollo de las orientaciones pedagógicas. Para ello, el instrumento se diseñó con una única pregunta de selección múltiple, la cual indagó a los participantes acerca de los aspectos que considera son importantes para realizar preparaciones variadas, novedosas y saludables en casa.

A continuación, se detallan los principales logros, dificultades y recomendaciones en relación con la ejecución de la actividad en ambas modalidades:

- **Logros**

Con el desarrollo de la actividad pedagógica Hábitos de consumo en el hogar: Cocinando y Creando, se logró que los participantes reconocieran el aporte nutricional de los distintos grupos de alimentos contemplado en el plato saludable de la familia colombiana que, combinados con procesos de inocuidad, y usando distintos métodos de cocción, y diversos tipos de cortes puede brindar preparaciones saludables y al mismo tiempo estimular el consumo de alimentos que promuevan unos adecuados Estilos de Vida Saludables.

Durante las orientaciones, el chef pudo lograr mediante ejemplos cotidianos como se pueden presentar diferentes preparaciones en el hogar teniendo el mismo producto, haciendo uso de diferentes elementos gastronómicos como tipos de cortes y métodos de cocción; el desarrollo de la actividad pedagógica permitió abordajes interactivos donde los participantes informaron acerca de sus costumbres gastronómicas y cómo la actividad logra despertar la creatividad culinaria.

Adicional a ello, se logró identificar que los gustos gastronómicos de los padres/madres o acudientes son "estofar o sudar" y "hervir " ya que son gustos culturales heredados de nuestras familias; siendo importante la identificación de aspectos culturales en la alimentación; por lo que, con la actividad, se logró incentivar en las personas, el empleo de otros métodos de cocción y tipos de corte en el hogar.

El tener la oportunidad de desarrollar de forma experiencial, la actividad pedagógica permitió generar preguntas en los participantes e integrar los conocimientos previos en tipos de cortes y métodos de cocción, con nuevos conocimientos empleando el material didáctico, permitiendo que la imaginación de los participantes se activara y se cree expectativa antes de iniciar la actividad pedagógica.

Por otro lado, es importante mencionar que el material utilizado genera interés en los participantes y a su vez permite interactuar con los estudiantes que se presentan en el supermercado o en las Raciones, permitiendo conocer cuáles son las verduras favoritas y las proteínas que más aceptan los niños en sus casa; a su vez permite conocer las distintas preparaciones que les gustan y reforzar distintas preparaciones que se pueden hacer desde el hogar, de forma que la alimentación, sea cada vez más saludable.

Finalmente, se notó interés en el tema presentado y algunos asistentes contaron sus experiencias en la cocina y la preferencia con algunos cortes para las diferentes preparaciones.

- **Dificultades**

Dentro de las principales dificultades evidenciadas, se encuentra que, en un número limitado de puntos para redimir los bonos alimentarios, la afluencia de padres, madres y/o acudientes, sumado al límite del aforo, hizo que el tiempo de espera en la fila para el ingreso fuera superior y esto causo que algunos participantes se distrajeran durante el desarrollo de la actividad, ya que manifestaron estar afanadas por la alteración del tiempo en las actividades que habían programado.

Otro aspecto, que interviene en el proceso pedagógico, se centró en la situación de orden público (movilizaciones, paros) aspecto que disminuyo el número de personas a redimir, afectando la cobertura poblacional, en algunos de los puntos.

- **Recomendaciones**

Se recomienda crear talleres de gastronomía para los estudiantes encaminados a estimular la creatividad e imaginación en el campo gastronómico, lo anterior en el marco de la alternancia.

Adicional a ello, se considera importante continuar desde el componente pedagógico con la implementación de estrategias pedagógicas para brindar a las familias herramientas con el fin de realizar una selección de alimentos más saludables que aporte al bienestar a los estudiantes durante la estrategia aprende en casa, brindando elementos teórico-prácticos que aporten a la transformación de hábitos de vida saludable.

- **Actividades Complementaria**

1. **(Cocinando y Creando Sumapaz)**

Ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID-19, la alimentación y la nutrición se constituyen en factores protectores para la salud, no sólo como mecanismo para fortalecer el sistema inmunológico, sino también como un medio para prevenir enfermedades no transmisibles. Teniendo en cuenta que, en tiempos de confinamiento el régimen alimentario ha venido cambiando, y que inadecuadas prácticas como el consumo de alimentos de alta densidad energética, elevado contenido en grasas saturadas, azúcares refinados y sodio, como los "snacks", la comida rápida y bebidas azucaradas, puede favorecer un aumento en el riesgo de padecer sobrepeso u obesidad.

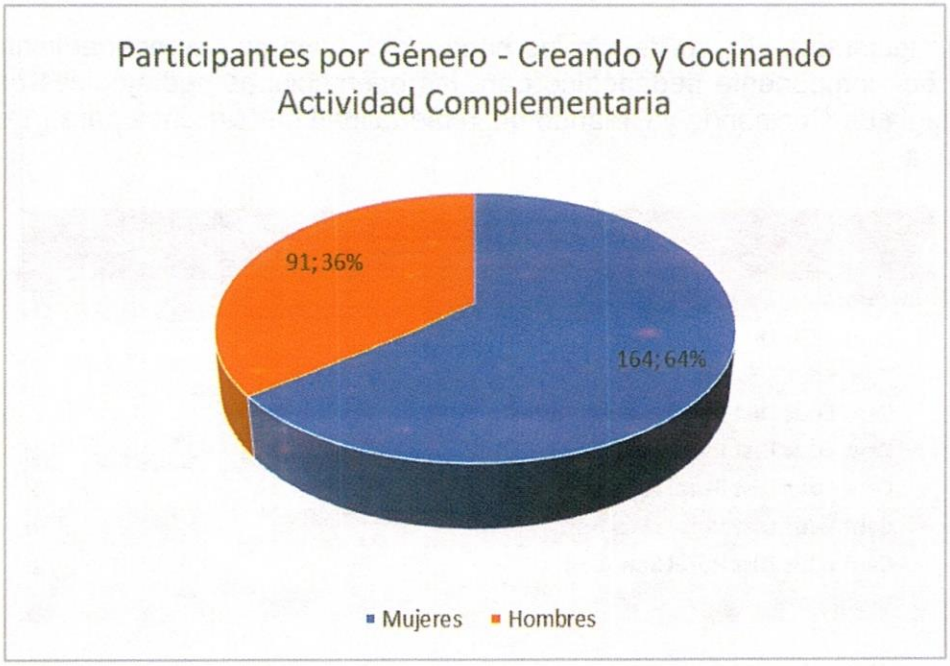
Por ello, es importante recordar que la alimentación es el proceso de ingerir o consumir los alimentos que se convertirán en los nutrientes que necesita el cuerpo para estar saludable; mientras que la nutrición se concibe como el proceso involuntario por el cual el organismo humano toma de los alimentos los nutrientes que necesita.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE, se desarrolla en el marco de un componente pedagógico que busca fortalecer el consumo de alimentos por parte de los estudiantes en las instituciones, así como promover hábitos de vida saludable en la comunidad educativa. A tenor de lo anterior, y en el marco de la declaratoria de Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica y hasta tanto, permanezca vigente la estrategia de aprendizaje en casa con la ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19, transitoriamente se tendrán como modalidades para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar: el Bono Alimentario y las Raciones para preparar en casa.

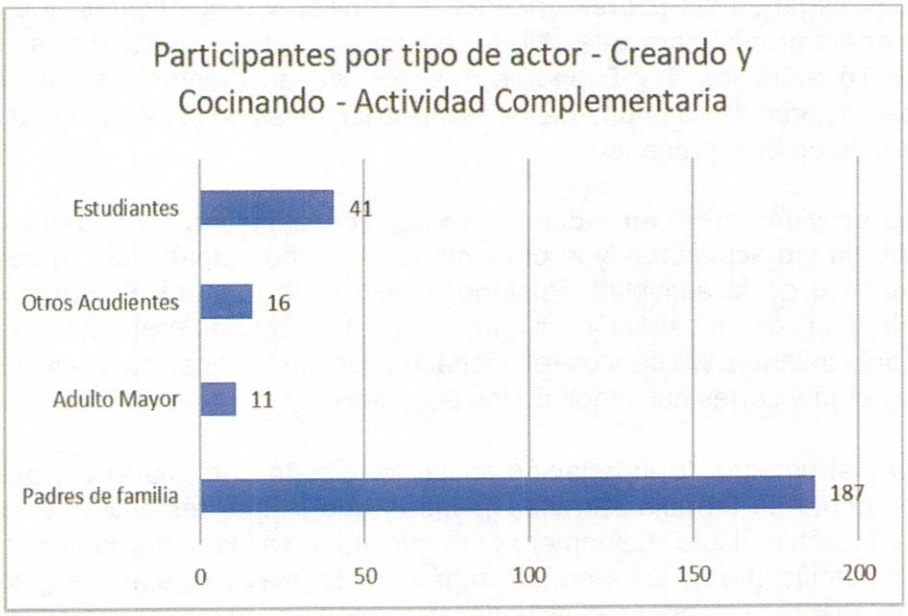
Se precisa que la Ración para preparar en Casa entregada por la Secretaría de Educación del Distrito – SED, consiste en una canasta básica de alimentos equivalentes a dos tiempos de comida al día por un mes (20 días calendario escolar); en este se incluyen los alimentos y cantidades necesarias de acuerdo con la minuta patrón definida.

A tenor de lo anterior, la presente actividad, propuso recomendaciones para los padres, madres de familia y/o acudientes de los estudiantes beneficiarios del PAE, en relación con preparaciones saludables en donde se incluyan alimentos entregados en la canasta alimentaria de las Raciones para preparar en casa, fomentando distintas formas de cocción, enseñando distintos tipos de corte, promoviendo el consumo de frutas y verduras, y la realización de preparaciones novedosas y saludables dentro del hogar.

Durante los meses de febrero a abril de 2021, se abordaron a **255** familias con las orientaciones pedagógicas centradas en los tipos de cocción, corte y prácticas de manipulación e inocuidad, de las cuales **164** eran mujeres, representando al 64% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación de **91** personas, representando el 36% de los participantes impactados, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **255** personas, **187** personas fueron madres y padres de familia, **11** adultos mayores, **16** acudientes, y **41** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta modalidad, se han realizado 10 acompañamientos pedagógicos, en 7 sedes educativas de la localidad de Sumapaz. En algunos puntos, el componente pedagógico asistió en dos ocasiones, dado la organización de las Raciones para Preparar en Casa.

En la siguiente tabla, se detalla los puntos que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para las orientaciones pedagógicas bajo la estrategia de Cocinando y Creando en la modalidad de Raciones para Preparar en Casa.

Localidad - Sede	Número de Acompañamientos
SUMAPAZ	**10**
Cent Educ Dist Rural Santa Rosa De Nazareth	2
Cent Educ Dist Rur La Union	2
Cent Educ Dist Rural U.B Las Auras	2
Cent Educ Dist Rural U.B Unión	1
Cent Educ Dist Rural Lagunitas	1
Cent Educ Dist Rural Nazareth	1
Cent Educ Dist Rural San Juan	1
Total, general	**10**

En lo que respecta a los aprendizajes derivados de la actividad, a nivel metodológico el chef capacitador se acercó a cada una de las sedes educativas y según la dinámica, buscó el espacio propicio para brindar las orientaciones. La orientación pedagógica se desarrolló en dos momentos específicamente, el primero correspondió al abordaje individualizado, el cual se dio a medida que iban llegando los padres, madres de familias y/o acudientes; y el segundo de manera grupal; para este último, se contó con una cantidad de participantes que osciló entre los 4 y 6 padres, madres y/o acudientes, según las dinámicas particulares de cada una de las sedes educativas de la localidad de Sumapaz en donde se hizo presencia.

La actividad inició en todos los casos, con el saludo a los padres, madres de familia y/o acudientes y la presentación del chef capacitador, quien socializó el objetivo de la actividad. Posterior a ello y de manera aleatoria, se realizó el proceso de indagación inicial, con el cual se pretendía reconocer los conocimientos y/o hábitos relacionados con la planificación de menús, formas de cocción y cortes culinarios de los alimentos.

El instrumento de indagación inicial se diseñó con cuatro (4) preguntas, una pregunta se formuló cerrada; mientras que la tres restantes se formularon de selección múltiple. La primera pregunta indagó a los participantes si en su hogar, se planifican o no los menús semanalmente; mientras que la segunda pregunta se orientó a conocer el tipo de instrumentos que usan en el hogar para la planificación de los menús.

La tercera pregunta estuvo referida a los métodos de cocción que se emplean para las preparaciones dentro del hogar, y la última pregunta del proceso de indagación inicial se centró en identificar los tipos de corte que se usan en las preparaciones.

Posterior al desarrollo del proceso de indagación inicial, el chef capacitador, de manera teórico- práctica realizó la explicación de los factores que intervienen en una preparación, haciendo un especial énfasis en los tipos de corte, los procesos de inocuidad y los tipos de cocción que se pueden implementar con los alimentos entregados en las Raciones para preparar en casa, en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

El abordaje pedagógico para brindar las orientaciones se realizó en su totalidad con el apoyo visual de los afiches de Plato Saludable, Procesos de Inocuidad, y materia prima (frutas y verduras en distintos cortes y formas de cocción) para facilitar la explicación de las temáticas principales descritas anteriormente. Se inició con la recordación a los asistentes acerca de la importancia y los principales mensajes contenidos en el Plato Saludable de la familia colombiana, y al tener como base una preparación, mostró distintos tipos de corte y métodos de cocción que se pueden aplicar a algunos de los alimentos entregados en las Raciones para preparar en casa enfatizando que, dentro del escenario gastronómico, la creatividad e imaginación juegan un valor preponderante.

Durante la franja horaria en donde se brindaron las orientaciones pedagógicas, los padres, madres de familia y/o acudientes, tuvieron disposición para escuchar activamente, así como la aplicabilidad de estas. Dentro de los resultados de la actividad se encuentra que la temática resultó de interés para las familias, dado que es un tema nuevo y conlleva a la reflexión de las practicas que se tienen en los hogares referidos con la Alimentación Saludable.

Finalmente, de manera aleatoria se realizó el proceso de indagación final, con el cual se pretendía recopilar la información respecto a los aspectos que consideran importantes para cocinar dentro del hogar, luego del desarrollo de las orientaciones pedagógicas. Para ello, el instrumento se diseñó con una única pregunta de selección múltiple, la cual indagó a los participantes acerca de los aspectos que considera son importantes para realizar preparaciones variadas, novedosas y saludables en casa.

A continuación, se detallan logros, dificultades y recomendaciones:

- **Logros**

Se logro presentar a los padres, madres y/o acudientes de los estudiantes beneficiarios del PAE, opciones de preparaciones saludables, resaltando formas de cocción, tipos de cortes y formas de presentación, estimulando la creatividad culinaria y aumentar la variedad de las preparaciones diarias.

Se logró la participación de los padres y una interacción durante la capacitación conociendo las necesidades de técnicas culinarias y el gran beneficio que recibieron con el recetario entregado en las mochilas. Los padres agradecieron la actividad y los tips gastronómicos para incentivar el consumo de todo tipo de alimentos y así garantizar una alimentación saludable.

Se pudo entablar una relación más cercana en el momento de realizar los diferentes cortes y enseñar palabras técnicas dadas a la gastronomía, aspectos que los participantes agradecieron.

• **Dificultades**

En el desarrollo de la actividad, se presentó un caso particular, donde una de las madres manifiesta no tener tiempo para realizar la capacitación, por lo que no presta atención a la misma.

• **Recomendaciones**

Es indispensable continuar con el desarrollo de este tipo de actividades pedagógicas en donde se sensibiliza para la promoción de Estilos de Vida Saludable.

Es importante continuar desarrollando procesos interactivos y formativos que lleven a los padres, madres y/o acudientes a reconocer todos los aspectos que se incluyen dentro de una alimentación saludable.

Se recomienda que luego de la emergencia sanitaria, la actividad se pueda replicar realizando degustaciones de las preparaciones que se están enseñando y que se pueda replicar para las otras sedes educativas en donde se está entregando Raciones para preparar en casa, en la que se convoque a dos chefs para realizar el proceso más interactivo, ameno y de mayor aprendizaje.

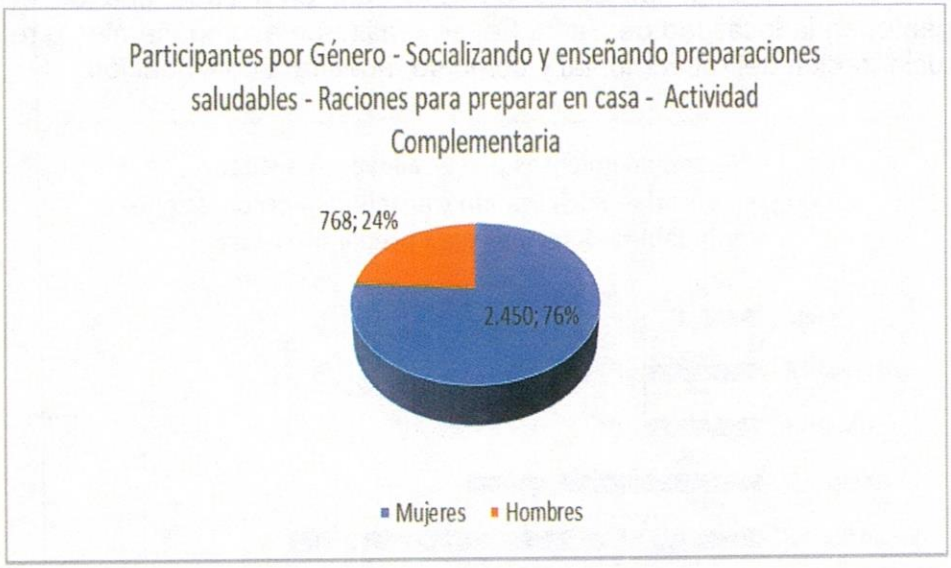
2. Socializando y enseñando preparaciones saludables

El Programa de Alimentación Escolar – PAE, se desarrolla junto con la puesta en marcha de un componente pedagógico que busca fortalecer el consumo de alimentos saludables por parte de los estudiantes de las instituciones, así como promover hábitos de vida saludable en la comunidad educativa. A tenor de lo anterior, y en el marco de la declaratoria de Estado de Emergencia Económica, Social y en el marco de la modalidad transitoria para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar Raciones para preparar en casa, se desarrolló una actividad complementaria denominada: "Socializando y Enseñando preparaciones saludables.

La Ración para preparar en Casa entregada por la Secretaría de Educación del Distrito – SED, consiste en una canasta básica de alimentos equivalentes a dos tiempos de comida al día por un mes (20 días calendario escolar); en este se incluyen los alimentos y cantidades necesarias de acuerdo con la minuta patrón definida; por lo que se vio la necesidad de plantear una herramienta pedagógica que permitiera a la familia tener diversas opciones de preparaciones, haciendo uso de los alimentos entregados en las canastas alimentarias, por lo que se construyó el "Recetario, raciones para preparar en casa", producto del trabajo realizado en conjunto con los profesionales de la SED e integrantes del componente pedagógico y nutricional de Compensar.

A tenor de lo anterior, se planteó la necesidad de socializar con los padres, madres de familia y/o cuidadores, los elementos que conforman el material educativo denominado "Recetario, raciones para preparar en casa", con el fin de que reconozcan la importancia de una alimentación saludable para los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.

Durante el mes de junio de 2021, se abordaron a **3.218** familias con socialización pedagógica centrada en la explicación del recetario construido desde los alimentos principales entregados en las raciones, de las cuales **2.450** eran mujeres, representando al 76% de la población; mientras que desde el género masculino se tuvo participación de 768 personas, representando el 24% de los participantes impactados, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.

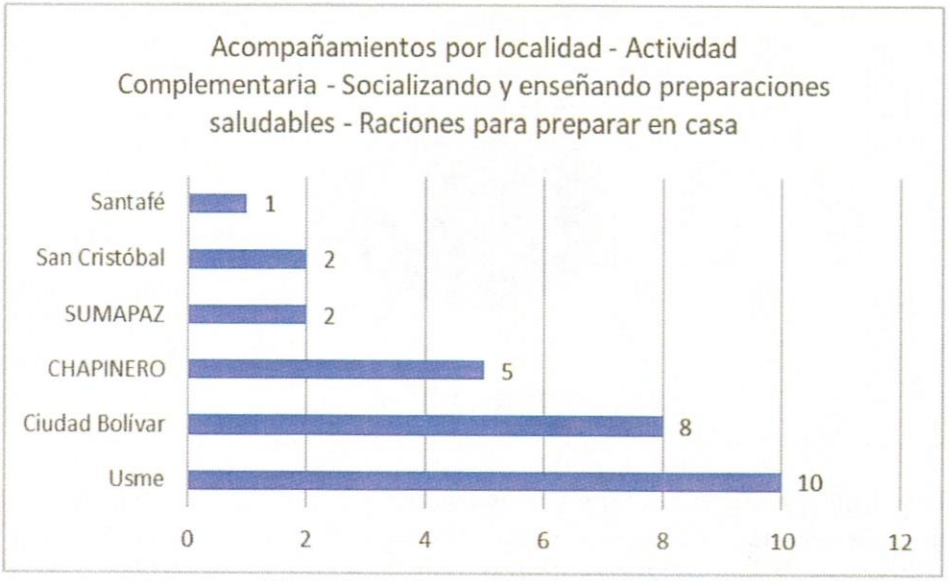


Para la estrategia en particular se consideraron cuatro tipos de actores: madres y padres de familia, adultos mayores, otros acudientes y estudiantes. De las **3.218** personas, **2.584** personas fueron madres y padres de familia, **200** adultos mayores, **183** acudientes, y **251** estudiantes, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En esta actividad en concreto, se realizaron **28** acompañamientos pedagógicos, en 6 localidades; en donde la que tuvo un mayor número de acciones, fue la localidad de Usme. En segundo lugar, se encuentra la localidad de Ciudad Bolívar con 8 acompañamientos; mientras que en la localidad de Chapinero se realizaron cinco momentos pedagógicos.

En menor medida, están las localidades de Sumapaz y San Cristóbal, las cuales contaron con 4 acompañamientos en total, dos para cada una de ellas, y finalmente, en la localidad de Santa Fe, se realizó un acompañamiento referido a la socialización del recetario, tal y como se muestra a continuación.



En la siguiente tabla, se detallan los puntos que tuvieron acompañamiento por parte del componente pedagógico para la socialización del material pedagógico Recetario Raciones para Preparar en Casa

Localidad - Sede	Número de acompañamientos
CHAPINERO	**5**
Colegio Campestre Monte Verde (IED)	3
Colegio San Martin De Porres (Ied)	2
Ciudad Bolívar	**8**
Cent Educ Dist Mochuelo Alto	1
Cent Educ Dist Pasquilla	1
Cent Educ Dist Quiba Alta	1
Cent Educ Dist Quiba Baja	2
Colegio Rural José Celestino Mutis (Ied) - Sede Principal	3
San Cristóbal	**2**
Colegio Aguas Claras (Ied)	1
Esc El Manantial	1
Santafé	**1**
Cent Educ Dist El Verjon Alto	1
Localidad - Sede	Número de acompañamientos
SUMAPAZ	**2**
Cent Educ Dist Rural U.B Las Auras	1
Cent Educ Dist Rural U.B Unión	1

Localidad - Sede	Número de acompañamientos
Usme	**10**
Cent Educ Dist Rur Olarte	1
Cent Educ Dist Rural El Destino	1
Cent Educ Dist Rural El Uval	2
Cent Educ Dist Rural La Mayoría	1
Colegio Gabriel García Márquez (IED)	3
Colegio San Cayetano (IED)	2
Total, general	**28**

En lo que respecta a los aprendizajes derivados de la actividad, a nivel metodológico se llevaron a cabo tres momentos: el primero de ellos, fue el inicial, en donde se realizó el saludo, y la socialización del objetivo de la acción.

Para la socialización de la actividad complementaria, se usó una dinámica de abordaje individual en algunas de las sedes educativas, mientras que en otras se usó un abordaje grupal; en donde el desarrollo de ambos casos se vio condicionada por la dinámica planteada por cada una de las IED.

Tanto el chef, como el profesional de intervención social, haciendo uso del material visual (afiche) además de la muestra de una de las Raciones para preparar en Casa- RPC, resaltó los aportes nutricionales de los grupos de alimentos que conforman el Plato Saludable de la Familia Colombiana, y posterior a ello, dio a conocer los cinco elementos claves que se tuvieron en cuenta en el diseño del recetario; tales como: alimento principal, datos generales del alimento, receta general (ingredientes y preparación), otras opciones de preparación y finalmente tips saludables; todos estos elementos, se convirtieron en el segundo momento metodológico.

Para finalizar, se indicó a los padres, madres de familia y acudientes que el recetario sería entregado con la ración para preparar en casa; para cerrar se agradeció a los participantes por el interés prestado y se invitó al consumo de todos los grupos de alimentos que conforman el Plato Saludable de la Familia Colombiana.

Dentro de este último momento, se realizó un proceso reflexivo en el cual, se recordó la importancia del principio de corresponsabilidad en la promoción de los hábitos y estilos de vida saludable, recordando a los padres, madres y cuidadores acerca del papel de promotores de una alimentación saludable en los hogares y que las entregas de las raciones también se debían entender como espacios formativos y de aprendizaje, con el fin de poner en práctica dichos conocimientos para aportar a la salud y bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE.

A continuación, se detallan los principales logros, dificultades y recomendaciones en relación con la ejecución de la actividad:

- **Logros**

Se identificó como logro de la actividad que, a partir del dialogo fomentado co los participantes frente a sus conocimientos en relación con los aporte nutricionales de los alimentos, la mayoría de ellos informaron desconocerlos, r obstante, y por medio del abordaje del Plato Saludable se logró identificar c manera conjunta, los beneficios que representa el consumo de los seis grupo de alimentos conforme a las porciones señaladas.

Así mismo, se evidenció que las familias se apropiaron del tema socializad observaron con mayor detenimiento el recetario y se inquietaron por los aport de los diferentes grupos de alimentos presentes en el Plato Saludable de Familia Colombiana; a razón que identificaron en este una herramienta pa mejorar sus EVS.

Con el desarrollo de la actividad complementaria, se logró que los participantes reconocieran lo elementos para manejar el recetario, resaltándolo como una guía para hacer más preparaciones nutritivas y que estas contengan además de todos

los grupos de alimentos como se evidencio en el Plato Saludable de la Familia Colombiana, para ofrecer a los estudiantes beneficiarios del PAE y garantizar una nutrición más adecuada, saludable y deliciosa.

Del mismo modo, se logró incentivar a los padres, madres de familia y/o acudientes en la implementación de las recetas en cada uno de sus hogares, debido a que reconocieron la practicidad de las mismas y la promoción de estilos de vida saludable en estas prácticas.

El ejercicio permitió que los participantes tuvieran en cuenta como se conforma nutricionalmente las raciones para preparar en casa, así mismo a través del recetario pudieron obtener ejemplos de cómo aprovechar y utilizar los alimentos contenidos en estas raciones, para que la alimentación no se torne repetitiva y se generen nuevas recetas que los estudiantes puedan disfrutar.

La actividad complementaria denominada socializando y enseñando preparaciones saludables, permitió que los participantes de manera fácil y sencilla reconocieran diferentes aspectos fundamentales en los procesos de alimentación los cuales contribuyen a la adquisición de los estilos de vida saludables. Adicionalmente, el ejercicio logro que los padres, madres, estudiantes y /o acudientes adquirieran una mayor consciencia acerca de la importancia de dos aspectos fundamentales: un primer aspecto orientado al reconocimiento de los seis grupos de los alimentos y cómo estos deben de ser consumidos en porciones adecuadas y un segundo aspecto dirigido a cómo desde diferentes opciones de recetas un alimentos puede llegar a ser más interesante, invitando a su consumo de manera regular con el fin de ser incluidos en un hábito alimentario positivo.

Al ser una charla sencilla y guiada, los participantes realizaron preguntas afines con lo hablado anteriormente; esto hizo que el chef pudiera entrar a profundidad y explicar de forma gráfica y con ejemplos reales, cómo poder lograr en casa diferentes recetas con los insumos entregados en la canasta familiar, logrando una interacción significativa con la población quien probablemente tenga en cuenta los tips y recomendaciones que se brindaron durante la jornada.

Teniendo en cuenta el impacto positivo que tuvo la actividad, en especial al dar a conocer aspectos relevantes de uno de los alimentos producidos en esta zona, se considera como logro que la acción no solo cumplió con el objetivo de socializar un recetario, sino que además resalto datos y aspectos de alimentos cotidianos y autóctonos que varios asistentes desconocían, lo que demuestra la pertinencia de estas acciones y como estas permiten a los participantes reconocer parte de su soberanía alimentaria.

Se evidencia como logro que las familias observaron con detenimiento el recetario y se inquietaron por los aportes de los diferentes grupos de alimentos presentes en el Plato Saludable de la Familia Colombiana; a razón que

identificaron asertivamente los alimentos que llevaron en las Raciones para Preparar en Casa y consideraron usarlos, implementando las siete (7) recetas saludables.

Se identificó como logro el reconocimiento que hicieron algunas madres a la utilidad del recetario como una herramienta que les permitirá preparar alimentos saludables, balanceados y diversos, además pueden contribuir a un mayor consumo de verduras en los estudiantes.

La actividad pedagógica logro que los participantes reconocieran el papel fundamental que tiene la alimentación en el desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes, permitiendo una reflexión acerca de la importancia de incluir alimentos representativos de los diferentes grupos que componen el Plato Saludable de la Familia Colombiana. Así mismo, se logró que los padres, madres, acudientes y estudiantes comprendieran algunas de las principales funciones y aportes nutricionales que realizan los diversos alimentos entregados dentro de las raciones, identificando esta canasta como un apoyo alimentario variado, saludable y nutritivo.

Finalmente, a partir de la acción pedagógica se logró que los padres, madres, acudientes y estudiantes reconocieran la importancia de variar la forma de preparación y presentación de los alimentos, con el fin de incentivar principalmente el consumo de frutas y verduras en los niños y niñas beneficiarios del PAE, De igual manera, se logró que los participantes recordaran la composición del plato saludable y la pertinencia en el consumo de los 6 grupos de alimentos, respetando las diversas proporciones de acuerdo a los aporte nutricionales requeridos por el organismo.

- **Dificultades**

En el desarrollo de la actividad, se presentó un caso particular, donde algunos participantes manifestaron no tener tiempo para realizar la capacitación, indicado ya haberla escuchado y falta de tiempo para la misma

- **Recomendaciones**

Es indispensable continuar con el desarrollo de este tipo de actividades pedagógicas en donde se sensibiliza para la promoción de Estilos de Vida Saludable.

3. Taller Alimentación saludable y su promoción desde el PAE

Se desarrolló en dos oportunidades el taller online denominado Alimentación saludable y su promoción desde el Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el Colegio Filarmónico Simón Bolívar, se realizó el 11 de junio de 2021, y en el Colegio José Francisco Socarrás taller llevado a cabo el 13 de agosto de 2021, por medio de la plataforma Teams, con la participación de padres, madres de familia, acudientes y estudiantes.

A nivel metodológico, el encuentro se estructuró en tres momentos principales: durante el inicio se realizó la apertura del taller, presentando a los profesionales a cargo de acompañar el espacio, el objetivo del encuentro y algunas generalidades de la acción a desarrollar. Posterior a ello, se desarrolló la actividad central, abordando cada uno de los temas, y empleando en su mayoría el juego como herramienta pedagógica y didáctica para orientar el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Uno de los ejercicios desarrollados fue la elaboración de menús; para ello, se invitó a los asistentes a participar en la construcción de un menú de almuerzo, a partir de algunas imágenes de diferentes alimentos que fueron ubicadas sobre la figura de un plato, a través de una presentación en Power Point. En esta dinámica se pudo observar los hábitos de los asistentes en el momento de preparar y consumir los alimentos, donde algunos de los grupos más dominantes eran cereales, tubérculos, raíces, plátanos y carnes, dejando en menor proporción frutas y verduras.

Una vez concluida la creación del menú, se hizo la exploración del Plato saludable de la familia colombiana, donde de manera lúdica se explicó a los participantes el ícono del plato y la clasificación de los grupos de alimentos. Con lo anterior, se consiguió que los participantes identificaran las porciones que se recomiendan para cada grupo de alimentos, así como los beneficios nutricionales de cada uno de ellos. Adicionalmente, se indicó la importancia del consumo de agua y la práctica de actividad física como elementos que aportan a EVS.

Paralelamente, otra de las actividades promovió el reconocimiento de la etiqueta nutricional de los alimentos, a través de la identificación de la información nutricional incluida en la etiqueta y la explicación de aquello a lo que hace referencia cada uno de sus elementos (tamaño de la porción, cantidad de calorías, porcentaje de valor diario, entre otros), empleando un lenguaje sencillo y de fácil comprensión para los participantes.

Otro de los temas abordados durante el taller, desde la SED fue la socialización y exploración de algunas de las guías que contiene el libro "Practicas de estilos de vida saludable en familia", fomentando la reflexión, comprensión y práctica constante de una alimentación saludable en el contexto familiar.

Finalmente, para el cierre del encuentro se invitó a los asistentes a participar haciendo preguntas sobre los conceptos vistos durante el taller y compartir sus aprendizajes, compromisos familiares, donde lograron reconocer la importancia de fortalecer y crear hábitos de alimentación saludable, ya que ayudan a mantener la salud física y emocional, permitiendo contar con el aporte adecuado de nutrientes para cumplir con las actividades diarias; y para el último taller se realizó la inclusión de un enlace de participación.

8. GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

La ejecución del proceso que permite avanzar en la operación de las modalidades de atención definidas se basa en la asignación de recursos, dentro de los cuales uno de los más relevantes corresponde al recurso humano.

Por lo anterior, es pertinente mencionar que Compensar, a fin de salvaguardar la salud de los colaboradores y la comunidad beneficiada en estas modalidades de atención, diseña, socializa e implementa previo al inicio de la operación protocolos de bioseguridad orientados por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Caja.

Es preciso señalar que esta jornada se dispone en el sitio corporativo denominado U-Corporativo, al cual puede acceder desde cualquier dispositivo con acceso a internet el colaborador, favoreciendo así que todo el equipo conozca el proceso y los protocolos establecidos para atender el servicio en medio de la emergencia sanitaria por el COVID-19.



En coherencia con lo anterior, es necesario orientar al equipo de trabajo a las condiciones de cuidado y autocuidado durante el ejercicio de la labor en campo, para lo cual, además de redefinir los elementos de protección individual a entregar al equipo, es necesario bajo la directriz de Seguridad y Salud en el Trabajo reforzar las medidas a tener en cuenta, por lo cual además de la jornada de capacitación y verificación en campo, se diseñó y entrego a cada colaborador un instructivo que contiene información relevante a tener en cuenta:



compensar

PROTOCOLO DE MEDIDAS DE PREVENCION DE INFECCIONES

Modalidad de servicio "Raciones para preparar en casa"

En este documento se encontraran las medidas y conductas preventivas que debe llevar a cabo cada colaborador desde que sale de su casa, las acciones que debe realizar en el puesto de trabajo de inicio a fin y las medidas a tomar una vez regrese a su hogar, con el fin de prevenir cualquier tipo de infección.

OBJETIVO

Establecer acciones y conductas coordinadas para la prevención de riesgos de infecciones en la atención del servicio "RACIONES PARA PREPARAR EN CASA"

ALCANCE

Este protocolo aplica para los colaboradores del proceso de Operar Servicios de Alimentos en la atención del servicio "RACIONES PARA PREPARAR EN CASA"

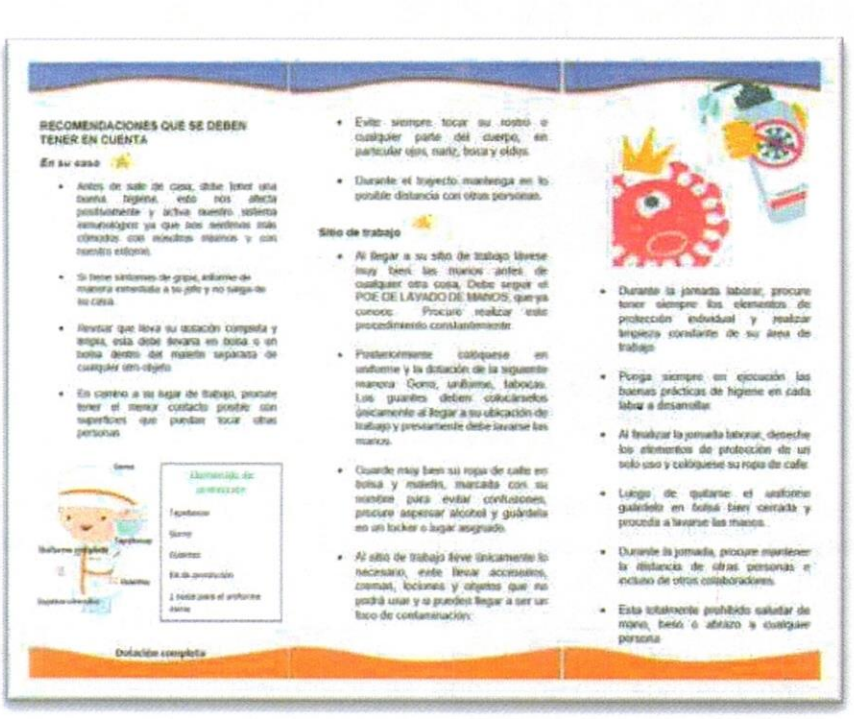
Regreso a casa

- Para regresar a su casa, tenga en cuenta las indicaciones dadas previamente.
- Una vez ingrese a su hogar retire los zapatos, no camine con los zapatos de calle dentro de su hogar.
- En casa, antes de tener contacto con cualquier persona, mascota u otro elemento, quítese su ropa de calle y lávela de inmediato junto con el uniforme, procure utilizar jabón desinfectante o vinagre para tener un proceso de desinfección.
- Lave con agua y jabón los zapatos (zapato y suela) que utilizó durante el día, en su sitio de trabajo y en la calle.
- Por su seguridad y la de su familia, lleve a cabo un muy buen procedimiento de higiene personal.

A Continuación, mostrare a revisar algunos procedimientos que le ayudaran a mitigar y tener una mejor ejecución de sus actividades

Procedimiento de lavado de manos

Procedimiento de uso del tapabocas



RECOMENDACIONES QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA

En su casa

- Antes de salir de casa, debe tener una buena higiene, esto nos afecta positivamente y activa nuestro sistema inmunológico ya que nos sentiremos más cómodos con nosotros mismos y con nuestro entorno.
- Si tiene síntomas de gripa, infórmele de manera inmediata a su jefe y no salga de su casa.
- Revisar que lleva su dotación completa y limpia, esta debe llevarla en bolsa o un bolso dentro del maletín separada de cualquier otro objeto.
- En camino a su lugar de trabajo, procure tener el menor contacto posible con superficies que puedan tocar otras personas.

Dotación completa

- Evite siempre tocar su rostro o cualquier parte del cuerpo, en particular ojos, nariz, boca y oídos.
- Durante el trayecto mantenga en lo posible distancia con otras personas.

Sitio de trabajo

- Al llegar a su sitio de trabajo lávese muy bien las manos antes de cualquier otra cosa. Debe seguir el POE DE LAVADO DE MANOS, que ya conoce. Procure realizar este procedimiento constantemente
- Posteriormente colóquese su uniforme y la dotación de la siguiente manera: Gorro, uniforme, tapabocas. Los guantes deben colocárselos únicamente al llegar a su ubicación de trabajo y previamente debe lavarse las manos.
- Guarde muy bien su ropa de calle en bolsa y maletín, marcada con su nombre para evitar confusiones, procure aspersar alcohol y guárdela en un locker o lugar asegurado.
- Al sitio de trabajo lleve únicamente lo necesario, evite llevar accesorios, cremas, lociones y objetos que no podrá usar y a puedes llegar a ser un foco de contaminación.

- Durante la jornada laboral, procure tener siempre los elementos de protección individual y realizar limpieza constante de su área de trabajo.
- Ponga siempre en ejecución las buenas prácticas de higiene en cada labor a desarrollar.
- Al finalizar la jornada laboral, deseche los elementos de protección de un solo uso y colóquese su ropa de calle.
- Luego de quitarse el uniforme guárdelo en bolsa bien cerrada y proceda a lavarse las manos.
- Durante la jornada, procure mantener la distancia de otras personas e incluso de otros colaboradores.
- Esta totalmente prohibido saludar de mano, beso o abrazo a cualquier persona

Una vez se asegura que el equipo de trabajo conoce el modelo operativo acorde a las modalidades de atención concertadas, se proyecta la distribución del equipo humano, el cual se gestiona de acuerdo con las orientaciones de bioseguridad definidas por la Caja a través de proceso de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Para la gestión del talento humano, dado el número de colaboradores asociados, es necesario establecer un gobierno de datos para el manejo de la base de colaboradores, esto con el fin de asegurar el poblamiento diario que permita cubrir los requerimientos de la operación.

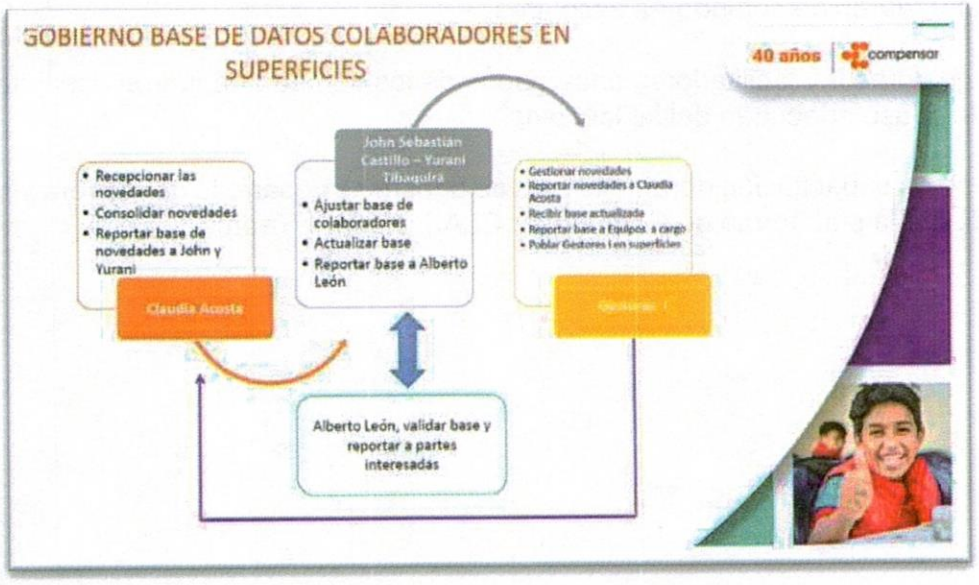
A continuación, se presentan algunos apartes del documento proyectado por Compensar:

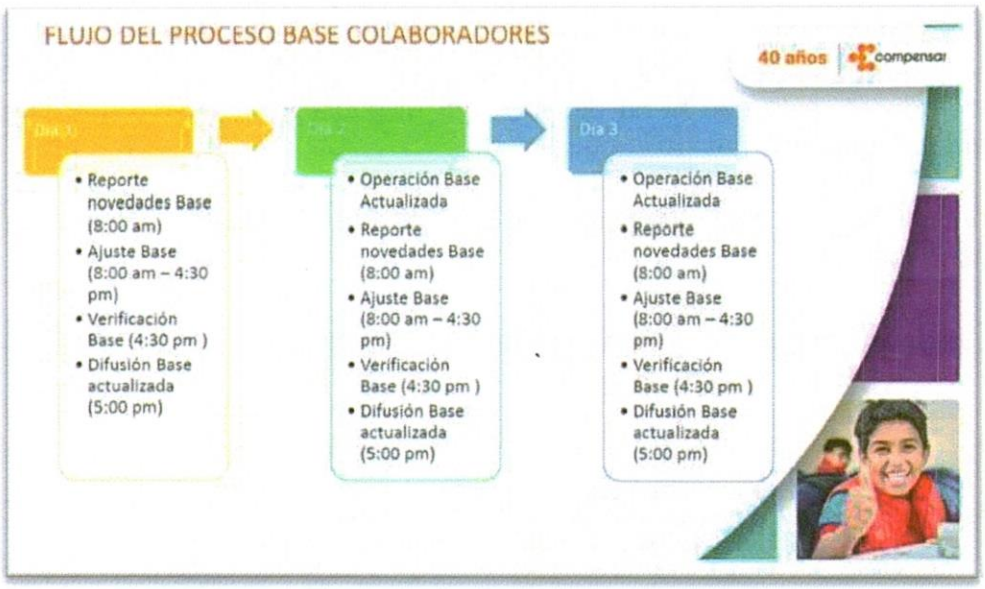
GOBIERNO BASE DE DATOS COLABORADORES EN SUPERFICIES

CONTEXTO:
Dadas las condiciones actuales que ha generado la pandemia del Covid-19 afectando la operación normal del PAE, donde a llevado a que los niños realicen "educación en casa", se concertó entre la SED, Compensar y las superficies vinculadas, el apoyo logístico de los colaboradores de alimentos en el Convenio, para la redención de los bonos de alimentos que la SED ha asignado a los padres de familia en pro de la alimentación de los niñ@s durante esta contingencia.

OBJETIVO:
Organizar el gobierno de la base de datos de los colaboradores del Convenio que estarán apoyando en las superficies durante la contingencia generada por el Estado de Emergencia económica, social y ambiental dada la cuarentena del Covid-19.

ALCANCE:
Durante el periodo de dure la contingencia en el PAE y mientras se apoye en las superficies para el personal asignado a esta labor.





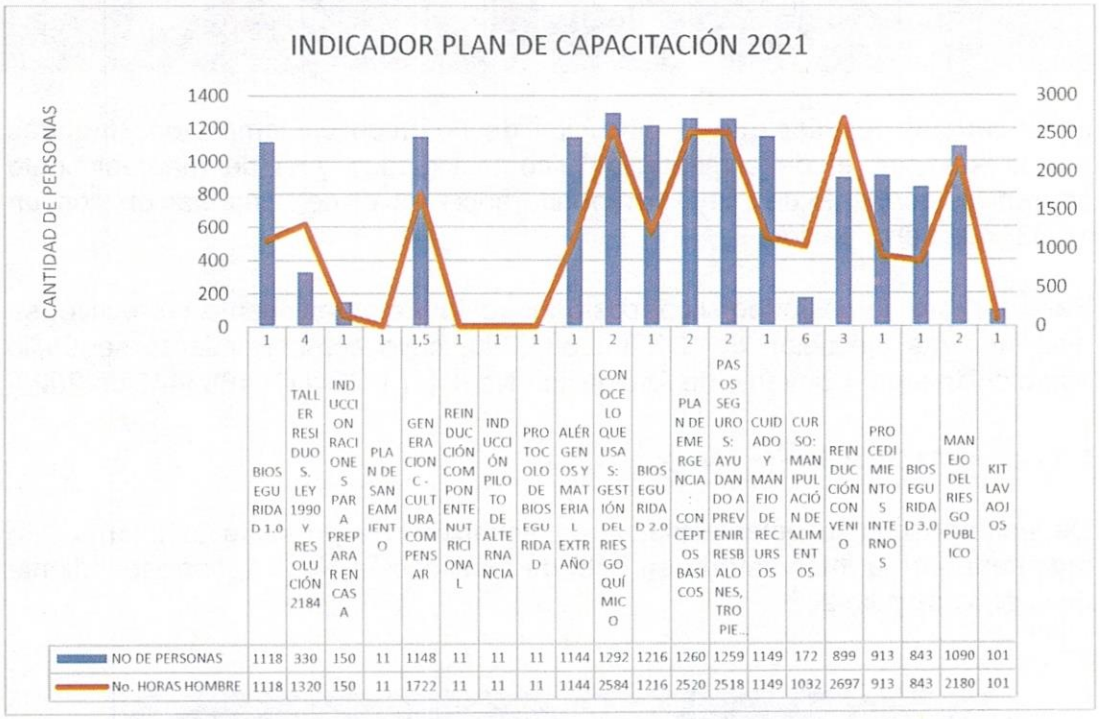
Dando continuidad al plan de capacitación del año 2021, dentro del marco del Convenio de Asociación CO1.PCCNTR 1683445 en el mes de agosto se realizó la capacitación en Bioseguridad 3.0 y se terminó de capacitar a todos los colaboradores de comedores escolares en Procedimientos Internos.

Como parte complementaria al plan de capacitación 2021, se realizó por medio de la ARL Seguros Bolívar la capacitación en gestión del riesgo público, la cual fue dictada mediante la herramienta de la plataforma web a todos los colaboradores de comedores escolares.

Los gestores II y facilitadores encargados de los comedores fueron capacitados frente al uso adecuado del kit lavaojos.

El plan de capacitación durante el mes de agosto se desarrolló de manera virtual, mediante la plataforma de Compensar CLAP, Zoom y Teams.

TEMA	No. HORAS	NO DE PERSONAS	No. HORAS HOMBRE
BIOSEGURIDAD 1.0	1	1118	1118
TALLER RESIDUOS. LEY 1990 Y RESOLUCIÓN 2184	4	330	1320
INDUCCION RACIONES PARA PREPARAR EN CASA	1	150	150
PLAN DE SANEAMIENTO	1	11	11
GENERACION C - CULTURA COMPENSAR	1,5	1148	1722
REINDUCCIÓN COMPONENTE NUTRICIONAL	1	11	11
INDUCCIÓN PILOTO DE ALTERNANCIA	1	11	11
PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	1	11	11
ALÉRGENOS Y MATERIAL EXTRAÑO	1	1144	1144
CONOCE LO QUE USAS: GESTIÓN DEL RIESGO QUÍMICO	2	1292	2584
BIOSEGURIDAD 2.0	1	1216	1216
PLAN DE EMERGENCIA: CONCEPTOS BASICOS	2	1260	2520
PASOS SEGUROS: AYUDANDO A PREVENIR RESBALONES, TROPIEZOS Y CAIDAS	2	1259	2518
CUIDADO Y MANEJO DE RECURSOS	1	1149	1149
CURSO: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	6	172	1032
REINDUCCIÓN CONVENIO	3	899	2697
PROCEDIMIENTOS INTERNOS	1	913	913
BIOSEGURIDAD 3.0	1	843	843
MANEJO DEL RIESGO PUBLICO	2	1090	2180
KIT LAVAOJOS	1	101	101
Total general		14128	23251



9. EJECUCIÓN FINANCIERA

La ejecución de los recursos consolidada para la ejecución del convenio corresponde a $456.178.090.608, rubro que corresponde al 96,23 %, cuya distribución se muestra a continuación:



Es importante resaltar que la ejecución de recursos contempla dos grandes rubros a saber: el de alimentación[8], costo logístico y el de mantenimiento correctivo, donde el de mayor preponderancia es el de alimentación con un 75,63% de participación.

Para el rubro de costo logístico, costo indirecto y mantenimiento correctivo, se presenta una ejecución de $ 2.859.334.290, cuyo comportamiento según lo establecido en el Convenio de Asociación No. CO1.PCCNTR.1683445 de 2020.

9.1 INFORMACIÓN INTERVENTORÍA

De acuerdo con lo establecido, a continuación, se presenta la información registrada por la interventoría en acta de certificación No. 15, correspondiente del 1 al 31 de julio 2021.

RUBRO	CIFRA
Raciones certificadas	9.009.516
Valor financiero asociado a la ejecución del convenio	$ 456.178.090.608
Saldo financiero de ejecución	$ 17.876.309.392
Estimación de agotamiento	31 agosto de 2021

8 Información en verificación por la interventoría Consorcio Grupo IS – FUNVIFRA 2020

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Durante la ejecución:

Se redimieron 7.985.466 bonos, logrando una redención del 74,70% respecto a la asignación, con una ejecución de recursos de $407.879.243.393.

De igual forma, se entregaron 201.055 complementos en la modalidad de atención Ración Para Preparar en Casa – RPC, con una ejecución de recursos de $13.533.306.044.

En el mismo sentido, se realizo la entrega de 790.178 suministros en las IED de las distintas localidades de Bogotá, bajo distintas modalidades: refrigerios, comida caliente en sitio, comida caliente transportada interna y externa; con lo cual se ejecutaron recursos por un valor de $2.261.408.705.

La ejecución de recursos de acuerdo con la información entregada por Compensar corresponde al 96,23%.

En relación con las modalidades transitorias, se encuentra que:

La implementación de la estrategia pedagógica contó con una acogida positiva por parte de las madres, padres y/o acudientes, quienes se mostraron receptivos frente a las temáticas abordadas.

De acuerdo con la información anterior, pudo establecerse que, el 87.5% (16.46) de las actividades pedagógicas programadas contaron con cobertura poblacional donde se incluyó la participación de padres, madres de familia, acudientes, algunos de los estudiantes beneficiarios del PAE, y el cuerpo docentes de las instituciones educativas; mientras que, tan solo el 12.5% (236 acciones), presentaron dificultad en relación con la cobertura poblacional, todas ellas relacionadas con las modalidades transitorias, específicamente bonos alimentarios.

Una de las actividades en particular, tuvo varios momentos pedagógicos (réplica de la acción en varias aulas de clase), por lo que la cantidad de acciones reportadas por parte del componente pedagógico son 2.224.

El impacto de las actividades pedagógicas implementadas durante la vigencia del convenio CO1.PCCNTR.1683445 de 2020, fue positivo debido a que se alcanzó un impacto de 58.045 personas, donde se destaca la presencia directa de los estudiantes beneficiarios del PAE representados por 11.114 niños, niñas, adolescentes, y jóvenes, lo cual permitió una interacción directa entre ellos, las familias y los integrantes del Componente Pedagógico facilitando, la puesta en marcha de las guías metodológicas establecidas y promoviendo desde el PAE, la adopción de hábitos y estilos de vida saludable.

Los contenidos temáticos presentes en la estrategia pedagógica despertaron el interés de los participantes en cada actividad, quienes compartieron sus costumbres, preferencias y argumentos relacionados con cada uno de ellos. Desde el anexo se contemplaron seis, pero dadas las distintas modificaciones se ampliaron dos nuevas temáticas para las modalidades transitorias; y para el regreso gradual progresivo y seguro se diseñaron e implementaron tres acciones directas para los estudiantes.

En las modalidades transitorias, despertaron un especial énfasis los temas de etiquetado nutricional, vive físicamente activo, las preparaciones de ensaladas y porciones adecuadas; mientras que en el retorno presencial la acción del nuevo comienzo seguro y los diálogos de saberes fueron de las temáticas más sobresalientes.

Resultó un acierto, considerar indagar con los participantes aspectos claves sobre cada temática, dado que con se logró identificar los factores que requieren fortalecerse e incentivar; tales como: alimentación, estilos de vida saludable, imaginarios relacionados con el consumo de algunos alimentos, formas de preparación, porciones, formas de medición entre otros.

Es indispensable continuar con el trabajo de concientización de los padres y madres de familia, para seguir impactando positivamente en la población beneficiada por el PAE, buscando que cada vez sean menos los padres, madres y cuidadores que direccionen la alimentación de sus hijos, hacia productos poco saludables que potencialicen diversas enfermedades crónicas no trasmisibles.
Resultó un acierto, poder sensibilizar a los padres, madres de familia y/o acudientes sobre la importancia de las fechas emblemáticas para la promoción de Estilos de Vida Saludable, dado que se reflexionó acerca de las practicas que se tienen al interior del hogar, que se convierten en factores protectores para el bienestar integral.

Algunos padres, madres de familia y/o acudientes de los benefiarios de Refrigerio Escolar, manifiestan que se logra tener un acercamiento a nuevos temas desde la educación alimentaria: momentos de alimentación, Ley CESAI, mensajes del Plato Saludable entre otros.

Pese a que los resultados fueron positivos, es indispensable continuar con el trabajo de concientización de los padres, madres de familia y/o cuidadores, para seguir impactando positivamente en la población beneficiada por el PAE, buscando que cada vez sean menos los padres, madres y cuidadores que direccionen la alimentación de sus hijos, hacia productos poco saludables que incrementan diversas enfermedades crónicas no trasmisibles.

Otro de los grandes logros que se obtuvo de la implementación de estrategia pedagógica, fue la amplitud de los participantes en las distintas acciones, pues no solo se contemplaron los acudientes de los beneficiarios del SIDAE, sino que

se abordaron a familias de los beneficiarios del Servicio Integral de Almuerzos Transportados y Refrigerios Escolares, logrando así, promover los estilos de vida saludables y con ellos, la importancia de una alimentación balanceada, y alternativas de afianzamiento de hábitos de consumo responsables en casa, temas cruciales para dar continuidad con la estrategia pedagógica.

Se considera que a través del proceso de intervención pedagógica, se observa que las familias (madres, padres, acudientes y estudiantes) inician con el reconocimiento de elementos fundamentales para una Alimentación Saludable (conceptos, revisión de etiqueta nutricional, incremento en el consumo de frutas y verduras, inclusión del consumo de agua, incremento en la práctica diaria de actividad física, importancia en las porciones brindadas, combinación de tipos de corte, cocción y creatividad en el proceso de preparación de menús), lo que evidencia un cambio de percepción y prácticas desde el principio de corresponsabilidad; mostrando impactos positivos con la implementación de la estrategia.

Un desafío importante que surge desde la estrategia pedagógica en el ámbito rural, se refiere a la disponibilidad y acceso a la información frente al conocimiento de las conmemoraciones de fechas emblemáticas, como el Día de la Lucha Contra la Obesidad y el Sobrepeso, o el Día Mundial de la Alimentación, siendo importante continuar con la articulación y fortalecimiento de este tipo de acciones, en el marco del Programa de Alimentación Escolar teniendo en cuenta el enfoque diferencial y los escenarios rurales.

Las diversas estrategias pedagógicas, se focalizan en dar orientaciones que permiten en las familias no solo un ejercicio informativo, sino que además genera un espacio de reflexión frente al tema tratado, lo que puede contribuir a reafirmar algunas prácticas sanas y/o en un posible cambio frente aquellas que sean menos favorables para la salud de quienes participen y de su familia, razón por la cual se hace necesario dar continuidad a este tipo de acciones.

En relación con las acciones complementarias

Se evidenció que el "Recetario, raciones para preparar en casa", resulto un material novedoso, de fácil consulta y de gran utilidad para los familiares y beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, teniendo en cuenta que como algunos lo expresaron es una manera diferente de tener alimentos saludables con preparaciones distintas a las tradicionales.

En el marco de la acción complementaria, se reconoce que las familias lograron reconocer dos aspectos relevantes, en primer lugar derivado del ícono del Plato Saludable de la Familia Colombiana identificaron de forma holística e integral las propiedades nutricionales de cada uno de los seis (6) grupos de alimentos, junto con la práctica de actividad física y el consumo de agua de manera regular; paralelo a esto, y en un segundo lugar identificaron la variedad de preparaciones,

técnicas de cocción y tipos de corte que se pueden realizar con los alimentos entregados en las Raciones para Preparar en Casa, optimizando el recurso brindado y reconociendo este como un complemento a la alimentación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes dentro del hogar.

Los talleres virtuales para familias son otro espacio de formación que se convierte en un espacio de encuentro permite el fomento de la práctica de estilos de vida saludable, y la importancia que se tiene desde el hogar para ser un factor protector en ellos, en alianza con los profesionales de la SED.

En relación con la modalidad presencial en las IED

El desarrollo de la estrategia un nuevo comienzo para estar seguros, permitió que los estudiantes participantes, entender la importancia de las normas y protocolos de bioseguridad al momento de la alimentación y de igual manera a reflexionar en torno al no desperdicio de alimentos, al ser estos saludables y esenciales para la salud, por lo que la estrategia no solo se vincula con los elementos en el marco del autocuidado, sino que se alinea con los lineamientos ministeriales para el Retorno Gradual, progresivo y seguro.

Durante las jornadas se pudieron destacar varios logros, uno de ellos es que se logró interactuar no solo con la población presente, además se pudo generar espacios e interacción con los estudiantes que estaban conectados de manera virtual, la participación de los estudiantes fue alta y se logró gracias al dinamismo y al nivel de integración con los grupos, que algunos estudiantes hicieran sus compromisos en forma de rima, siguiendo la narrativa de la historia de la actividad "un nuevo comienzo", lo que además se evidencio como un elemento novedoso y que generara mayor recordación en los participantes.

En el desarrollo de la estrategia pedagógica los estudiantes lograron relacionar e introducir el cuidado y autocuidado en las practicas cotidianas de la vida escolar generando espacios que favorecen las relaciones de cada integrante de la comunidad educativa consigo mismo, con los demás y con su entorno. De otro lado, se generaron espacios de retroalimentación que permitieron conocer la subjetividad de los participantes en torno a la importancia de los protocolos de bioseguridad antes, durante y después del consumo de los alimentos y como desde situaciones específicas plasmadas en los diferentes compromisos se favorecen las dinámicas en el momento de la toma del refrigerio escolar.

Con el taller de padres, se logró incidir positivamente en cada uno de los participantes, dado que reconocieron la importancia del PAE, la relevancia de incorporar una alimentación saludable - variada y colorida (hicieron énfasis en aumentar el consumo de frutas y verduras), realizar cotidianamente actividad física, adoptar el consumo regular de agua y la trascendencia del autocuidado hacia el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad; manteniendo una actitud e interés constante.

Desde la estrategia de diálogos de saberes, se logró generar reflexiones entre los participantes acerca de la importancia de dos aspectos fundamentales: un primer aspecto orientado al reconocimiento del origen de los alimentos que consumen, y un segundo aspecto, dirigido a la importancia de una alimentación saludable.

Como resultado del desarrollo de la actividad, se logró que los estudiantes resaltaran los beneficios del consumo de ensaladas relacionándolos con los colores, adicionalmente indican la motivación en probar vegetales distintos.
Finalmente se destaca que se generaron generar reflexiones de los participantes en torno a que, con diversidad de texturas, colores, sabores, formas se puede potenciar el consumo de alimentos que identifican como desagradables resulten apetitosos y hacer nuevas recetas que los estudiantes puedan disfrutar; por lo que la inclusión de la gastronomía desde el ámbito educativo debe permanecer con el ámbito de lograr transformaciones concretas desde las acciones referidas con los estilos de vida saludable.

De manera global para el desarrollo del componente pedagógico es importante resaltar:

a. Fase de formulación y planeación:

Dentro de esta fase, se destaca que los ejes temáticos propuestos desde el asociado y aprobados por la Secretaría de Educación, cobraron una relevancia mayor para la planeación de la estrategia pedagógica. Los cinco contenidos iniciales (alimentación saludable, etiquetado nutricional, conmemoración del día mundial de la lucha contra la obesidad y el sobrepeso, hábitos de consumo en el hogar [preparando ensaladas y porciones adecuadas], y el día mundial de la alimentación), fueron temas claves para la promoción de los Estilos de vida Saludable en el marco de las modalidades transitorias del PAE, al ser temas novedosos, prácticos y contextuales a la realidad de los padres, madres y/o acudientes de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar en Bogotá.

Bajo esta misma línea, y debido a las modificaciones que tuvieron lugar a lo largo del convenio, para finales del mes de marzo del 2021, el asociado presentó la propuesta de dos nuevas acciones pedagógicas a desarrollar, esto con el fin, de ampliar las temáticas centradas en ciudadanía alimentaria y en la promoción de los estilos de vida saludable (Vive físicamente activo y cocinando y creando); temas que abordaron la importancia de la actividad física y la vinculación de elementos gastronómicos para aportar en la transformación de hábitos.

Así las cosas, en total se planearon seis contenidos temáticos y ocho acciones pedagógicas, que en conjunto aportaron a los procesos de reflexión, y transformación paulatina de los hábitos de consumo de los alimentos y la promoción de estilos de vida saludable.

Pese a los logros generales descritos anteriormente, es importante indicar que, para poder iniciar con la implementación de las actividades pedagógicas, se hace indispensable considerar en dicha etapa los tiempos de revisión, ajustes y aprobación del material pedagógico, guías metodológicas, presentaciones y otros contemplados dentro de la estrategia, tiempos que el asociado proyecta en el plan de trabajo.

De igual forma, se recomienda articular el proceso y tiempos que establece la Secretaría de Educación para las aprobaciones respectivas, para lo cual es relevante articular el entendimiento de la estrategia a todos los involucrados, esto debido a que las miradas disciplinares son distintas, convirtiéndose en un aspecto que sin duda enriquece la labor pedagógica, y si se conoce de antemano lo que se espera lograr y la manera como se vinculan cada una de las miradas en la estrategia pedagógica.

Por lo anterior, se recomienda contemplar dichos tiempos dentro de los procesos de formulación, alistamiento y metas contempladas dentro del anexo técnico; dado que se deben tener en cuenta tiempos efectivos para la fase de implementación.

En esta fase inicial, también resultó un acierto los elementos visuales de apoyo que se usaron en cada acción pedagógica, puesto que con ellos se logró captar la atención de los participantes, a quienes se logró sensibilizar en la promoción de los Estilos de Vida Saludable. Los materiales sin duda son determinantes para generar recordación y lograr participación de los asistentes, por lo que se sugiere mantener su diseño, elaboración y uso en las acciones pedagógicas.

Finalmente, se resalta que la vinculación de una nueva disciplina (gastronomía), desde el escenario educativo aportó a los padres, madres y/o acudientes elementos prácticos e innovadores para la mejora continua en relación con la alimentación saludable; por lo que se considera importante, que el componente pedagógico siga contando con este perfil.

b. Fase de implementación:

Durante la implementación de las modalidades de atención transitorias del Programa de Alimentación Escolar, se continuó fortaleciendo la política pública de Seguridad Alimentaria desde la iniciativa de orientación (prevención) a las familias, en relación con la Alimentación Saludable como un hábito fundamental en beneficio del desarrollo y aprendizaje de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE, invitando a los participantes a la selección y consumo de alimentos con múltiples beneficios nutricionales contemplados en el plato saludable de la familia colombiana.

Con el desarrollo de la estrategia pedagógica en su totalidad, se logró brindar información de manera clara, oportuna y precisa frente a la promoción de los

Estilos de Vida Saludables; resaltando en la primera temática (alimentación saludable), la importancia de este factor, que unido con el consumo del agua, el lavado de manos y la práctica de actividad física; permitió acercar a los participantes al reconocimiento de las características de una alimentación saludable, permitiéndoles tomar decisiones informadas a la hora de seleccionar los alimentos por los cuales canjearían el bono de alimentación escolar e identificar los aportes nutricionales de los alimentos entregados en los mercados (raciones para preparar en casa), y la importancia de su consumo en los momentos de alimentación, contribuyendo al desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes durante el aprendizaje en casa.

Pese a que los resultados fueron positivos, es indispensable continuar con el trabajo de concientización de los padres, madres de familia y/o cuidadores, para seguir impactando positivamente en la población beneficiada (directa e indirecta) por el PAE, buscando que cada vez sean menos los padres, madres y cuidadores que direccionen la alimentación de sus hijos, hacia productos poco saludables que incrementan diversas enfermedades crónicas no trasmisibles.

A propósito de ello, y a través de la implementación de la estrategia pedagógica, se pudo inferir que los factores sociales, económicos y culturales de las familias, inciden en la adquisición y el consumo elevado de alimentos con un alto contenido de sodio, azúcar y grasas; por ello, las intervenciones educativas centradas en la lectura de la etiqueta con información nutricional, generaron un impacto positivo en la selección de los alimentos, dado que se aportó a que las decisiones se tomaran desde el conocimiento de las consecuencias u aportes nutricionales que tiene ese tipo de alimentos para la salud y el bienestar.

Pese a ello, se reconoce que existen otros factores que también inciden en la toma de decisiones, los cuales pueden ser foco de atención educativa, entre los que se encuentran la publicidad, los imaginarios sociales y las prácticas familiares, factores que también determinan la selección y consumo de los alimentos, por lo que es indispensable que dichos temas sean abordados desde escenarios pedagógicos que inviten a la reflexión y a la transformación de comportamientos.

En muchos casos del abordaje pedagógico, se logró que los padres, madres, acudientes y estudiantes participantes, realizaran ejercicios prácticos sobre la lectura de la etiqueta nutricional, llevándolos a ejercicios de comparación entre marcas de mismo producto, haciendo hincapié en los aspectos que se deben tener en cuenta dentro de la etiqueta para favorecer una alimentación saludable. No obstante, y pese a los logros alcanzados, es importante reconocer que un aspecto de mejora está en la generación de piezas comunicativas y/o entregables para los participantes, con el fin de tener presentes los principales aspectos abordados con las mediaciones educativas.

Por otro lado, y teniendo en cuenta que, en la Resolución 685 del 19 de abril de 2018, por la cual se reglamenta el Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito Capital, se describe el propósito de fortalecer y promover Estilos de Vida Saludable (EVS) con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física, la conmemoración de fechas emblemáticas continúa siendo un proceso prioritario y fundamental en el contexto educativo; por consiguiente se considera importante continuar fortaleciendo este tipo de acciones pedagógicas tanto en los estudiantes como en los miembros que integran sus familias; con ello se reconoce que las propuestas desarrolladas para el Día Mundial de la lucha contra la obesidad y el sobrepeso, el Día mundial de la Alimentación y el Día mundial de la actividad física y la salud, fueron pilares fundamentales en la adquisición de los hábitos de vida saludables en el hogar.

Al respecto y desde el proceso reflexivo y evaluativo que realiza el asociado, se identificó que a través de la estrategia desarrollada se logró que los padres, madres de familia, acudientes y estudiantes reconocieran que existe un día emblemático que conmemora la lucha contra la obesidad y el sobrepeso incentivando acciones para la prevención de éstas desde el contexto del hogar.

Para la conmemoración del Día mundial de la actividad física y la Salud, se resalta que gracias a su planeación, metodología sencilla, dinámica y práctica, se logró de manera acertada fusionar aspectos teórico - práctico que llamaron la atención de los participantes. En cuanto a lo teórico, el abordaje del concepto de sedentarismo con los padres, madres de familia, acudientes y estudiantes, permitió reconocer e identificar algunas prácticas cotidianas, que potencializaban una vida de quietud e inactividad física y sus consecuencias; así como de orientar y promover los beneficios generados en la salud física, mental y emocional a partir del movimiento.

En torno al segundo aspecto favorable mencionado anteriormente, se destacó la realización de ejercicios de estiramientos, movilidad articular y activación cardiaca, los cuales se mostraron como puntos diferenciadores para esta estrategia, generando mayor impacto y recordación en los padres, madres de familia, acudientes y estudiantes atendidos.

Un desafío que surge de la implementación de este tipo de actividades, es el escenario, (tiendas de superficies de cadenas), las cuales posiblemente no sean los escenarios idóneos para su práctica regular, por lo cual, se sugiere que la implementación de la estrategia sea en espacios al aire libre, teniendo en cuenta que factores como: el clima, ruido y disposición de espacios físicos, permearon en la atención y receptividad de los participantes, dificultando en algunos casos la ejecución de los abordajes y el desarrollo de los ejercicios físicos.

Otro aspecto importante que surge desde la estrategia pedagógica para las conmemoraciones, se centra en el ámbito rural, particularmente, a la disponibilidad y acceso a la información frente al conocimiento de las

conmemoraciones de fechas emblemáticas, como el Día de la Lucha Contra la Obesidad y el Sobrepeso, el Día Mundial de la Alimentación, o el Día mundial de la actividad Física y la Salud, siendo importante continuar con la articulación y fortalecimiento de este tipo de acciones, en el marco del Programa de Alimentación Escolar teniendo en cuenta el enfoque diferencial y los escenarios rurales.

Por último, se resaltan los avances que se tuvieron en relación con los hábitos de consumo en el hogar, desde el cual a través de la estrategia de Preparando ensaladas, Porciones adecuadas y Cocinando y Creando, se llegó a los hogares, permitiéndonos reconocer costumbres e imaginarios sobre las prácticas alimentarias, las cuales en ocasiones se desligan de las recomendaciones internacionales y nacionales para los niños, niñas, jóvenes y adolescentes.

Con el desarrollo de este eje temático, se logró un cambio paulatino en los hábitos de consumo de frutas y verduras, dado que al explicar sus beneficios y relacionarlos con los colores, se logró que los padres adquirieran alimentos más variados, frescos y con mayor aporte nutricional como son las frutas y las verduras desde la modalidad de Bonos Alimentarios.

Por otro lado, desde la modalidad de Raciones para preparar en casa, se identificaron prácticas relacionadas con cultivos y huertas caseras, y en otros casos, se motivó su implementación con el fin de aumentar la disponibilidad, accesibilidad y consumo de alimentos saludables, tema que se sugiere desarrollar pedagógicamente desde el contexto rural.

En esta misma línea, de hábitos de consumo en el hogar, se abordó el tema de porciones adecuadas, en donde a través de la actividad pedagógica, se logró reflexionar con los padres, madres y/o acudientes en relación con la importancia del manejo de porciones adecuadas como uno de los aspectos fundamentales dentro de una Alimentación Saludable, y como mecanismo que previene la malnutrición por déficit o por exceso.

Por otro lado, la actividad denominada cocinando y creando, también se realizó en ambas modalidades, y su accionar se orientó hacia los padres, madres de familia y/o acudientes, con el objetivo de mostrar opciones de preparaciones saludables teniendo en cuenta los alimentos recibidos (Raciones para preparar en casa y/o bono alimentario), con el fin de estimular la creatividad culinaria y aumentar la variedad de presentaciones en los platos preparados en casa, aportando de esta forma a una alimentación saludable y nuevas experiencias enriquecedora para los niños, niñas adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa.

Las tres acciones centradas en los hábitos de consumo de alimentos desde el hogar, estuvo mediada por aprendizajes experienciales y diálogos en los que confluyeron elementos teórico – prácticos resolviendo dudas y prestando el

apoyo en el proceso formativo de la actividad, impulsado en algunas ocasiones la interacción positiva entre los participantes; por lo que se considera que su metodología resultó un acierto, y un elemento replicador en otras acciones de índole educativo.

Otro de los grandes logros que se obtuvo de la implementación de estrategia pedagógica, fue la amplitud de los participantes en las distintas acciones, pues no solo se contemplaron a los padres, madres y/o acudientes de los beneficiarios del SIDAE, sino que se abordaron a los estudiantes acompañantes en ambas modalidades, logrando así, promover los estilos de vida saludables y con ellos, la importancia de una alimentación balanceada, y alternativas de afianzamiento de hábitos de consumo responsables en casa, temas cruciales para dar continuidad con la estrategia pedagógica.

c. Fase de seguimiento y documentación

Otro de los aspectos que se resalta dentro de las lecciones aprendidas desde el componente pedagógico, es la importancia que cobran los procesos de sistematización de la puesta en marcha de la propuesta pedagógica, pues con ella, se reconocen los avances, los retos y todas aquellas dificultades que se convierten en aspectos vinculantes dentro de la propuesta pedagógica.

Adicional a lo anterior, el aspecto sociocultural, familiar y económico, son factores primordiales en el proceso de alimentación de las personas, por ello el trabajo con las familias contribuyo de manera significativa en el desarrollo y la promoción de Estilos de Vida Saludable; razón por la cual, se considera que la apuesta del componente pedagógico, se convirtió en un elemento que permitió conocer de primera mano los hábitos y costumbres de los estudiantes, como elementos transversales dentro de la observación en campo.

Otro de los aspectos que se ponen a consideración de la Entidad y que a nuestro juicio amerita un proceso de mejora, es el proceso valorativo por parte de la interventoría, tanto en territorio como desde la valoración y lectura que realiza del informe de gestión entregado por parte de Compensar como asociado de la SED; al respecto, se requiere unificar los criterios valorativos en ambos casos, y que los mismos no sean modificados a lo largo de la ejecución del convenio, dado que al tener la claridad se eliminan las subjetividades de los interventores de campo y de las personas que realizan la lectura del informe de gestión.

d. Fase de evaluación

La última fase contemplada es la fase de evaluación, en donde se vislumbró, que resulto un acierto considerar indagar con los participantes aspectos claves sobre cada temática, dado que desde el proceso de indagación inicial, se logró identificar los conocimientos, imaginarios y prácticas relacionados con cada actividad; mientras que con los procesos de indagación final, se lograron

reflexiones encaminadas a cambios de comportamiento para hacer de sus hogares entornos saludables y protectores; además de ello, las indagaciones sirvieron como mecanismo para reconocer la percepción de los participantes acerca de las intervenciones pedagógicas; no obstante algunos de los formatos y preguntas requieren ser valorados como un aspectos de mejora, de forma tal que su redacción no sea inducida o solapada con otros cuestionamientos.

Otro elemento valorativo de toda la estrategia pedagógica fue el impulsar el principio de corresponsabilidad familiar dentro de la promoción de Estilos de Vida Saludable, puesto que el mismo, se constituye en un pilar fundamental, que moviliza la transformación de hábitos, por lo que los participantes han iniciado la identificación de la importancia de mantener un equilibrio en cada una de las dimensiones del ser humano, donde la alimentación saludable, la práctica de actividad física, el sueño reparador, el consumo del agua y el bienestar integral aportan a la calidad de vida.

Finalmente, de acuerdo con lo evidenciado en el desarrollo de la estrategia, se percibió que es más afectivo el abordaje de una sola temática de manera amplia y no la compilación de varios temas teniendo en cuenta las dinámicas, los espacios y tiempos en donde se desarrollan las actividades; factor que es importante tener presente en futuros convenios y en las distintas modalidades en las cuales se lleve a cabo el Programa de Alimentación Escolar.

Otro aspecto que puede ser susceptible a mejorar se centra en la identificación de logros, dificultades y recomendaciones, las cuales pueden planearse de acuerdo con criterios que partan de lo general hacia lo particular; (desde el asociado, se propone por localidades); y en ellas, se resaltan las especificidades que se ameriten desde cada una de las modalidades.

1.1 Componente técnico

En la ejecución del componente técnico de la operación del convenio de asociación, es importante destacar la construcción conjunta que se da en la interacción de las dos entidades, lo cual sustenta además de la claridad del objetivo común, la esencia de la asociación.

Para el convenio de asociación en ejecución, como ya se mencionó, este componente basa su actuar en las modalidades de atención transitorias adoptadas por la SED para garantizar el acceso y la permanencia de los estudiantes al sistema educativo oficial.

a. Bono Alimentario

Es importante resaltar que en el caso de la modalidad de atención de bono escolar, dando respuesta a la necesidad de la SED ajustar el modelo de operación, esto hace que se redefinan estructuras operativas y se diseñen e

implementen nuevos procesos con base en el cumplimiento de las disposiciones del orden Nacional y Distrital en lo que respecta a protocolos de bioseguridad de medidas de prevención dada la condición de pandemia.

Acorde lo anterior, es importante indicar que la modalidad de bono alimentario llevó a trascender a escenarios distintos al comedor escolar, como son las cadenas aliadas en el proceso de redención, donde la interacción del equipo de trabajo asociado a la operación del convenio se materializa en dos vías a saber: la primera, frente al usuario del bono al cual se buscó impactar mediante la orientación del proceso, atención de novedades, recomendaciones de producto entre las principales, y la segunda, directamente con las cadenas aliadas, donde la interacción que se da en el marco de "apoyo" a la identificación de novedades en las condiciones de calidad, a fin de mitigar la presencia de productos con atributos de calidad no esperados.

Frente a lo expuesto, es preciso indicar que la intervención en las cadenas se da en un proceso evolutivo, en el cual al inicio presenta resistencia al interior de los puntos de venta, toda vez que la percepción es de juzgamiento hacia el colaborador, una vez se supera esta fase inicial, en la cual la cadena evidencia la intervención de Compensar como un apoyo a su gestión en términos de satisfacción y fidelización de cliente, es clara la tendencia hacia una mejora considerable en los indicadores que se trabajan conjuntamente. Esto se debió al entendimiento del modelo de operación de los aliados y sus diferencias operativas, condición que permitió generar propuestas de mejoramiento acertadas, que les generen valor y aporten a las expectativas del programa, por lo cual se considera como un logro importante.

De igual forma, el esquema de seguimiento al proceso establecido por la SED, en el cual la Caja participó de manera activa permitió definir los focos de acción e intervención con las cadenas aliadas, para lo cual la Caja diseñó e implementó estrategias y herramientas que permitieran el reporte de las novedades, las cuales fueron gestionadas con las cadenas aliadas, ya que su manejo no depende directamente de Compensar.

Por lo anterior, si bien es clara la posición de la SED como responsable del Programa de Alimentación Escolar de Bogotá, se recomienda que los esquemas de seguimiento aplicados por la interventoría correspondan a lo establecido en los documentos técnicos que hacen parte integral del convenio, los cuales para el caso de las modalidades de atención transitorias fueron concertados con base en el alcance de la modalidad definida con la SED previo a su implementación, ya que nunca se definió en el alcance de Compensar con las cadenas aliadas garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos ofrecidos por estas en las góndolas de sus puntos de venta, así como tampoco un inventario de productos, situaciones en las cuales la interventoría evaluó y documentó en muchas situaciones de manera subjetiva y desconociendo una realidad de mercado y condiciones externas de este sector al cual perteneces las cadenas

aliadas, indicando que evalúan lo aprobado por la Secretaría de Educación el Distrito.

No obstante lo anterior, se resalta como logro que este proceso se solventa dada la relación de Compensar con las cadenas aliadas a través de la red transaccional de la Caja, lo cual nos permitió conocer el modelo de operación de cada una y así poder establecer estrategias de intervención particulares que redundaron en la mejora de los indicadores mencionados.

b. Ración para preparar en casa

La materialización de esta modalidad de atención se basa en el apoyo alimentario contemplado por la Secretaría de Educación del Distrito para la Localidad de Sumapaz, por lo cual Compensar propone una configuración de alimentos que responde a la expectativa de la Entidad.

De esta configuración se desprende el proceso administrativo que garantiza el acopio, almacenamiento, ensamble, despacho y distribución en las sedes beneficiarias definidas por la SED se logre, dando cumplimiento a lo definido para esta modalidad de entrega.

Como logro importante se destaca el haber podido gestionar un esquema logístico que permitió realizar la entrega de los complementos alimentarios en las sedes educativas definidas por la SED en una ventana horaria indicada por la IED, logro que es el resultado de un trabajo articulado desde la Dirección de Bienestar Estudiantil y la IED que permite a Compensar hacia atrás coordinar el proceso administrativo y operativo.

En la implementación de este proceso es también un logro importante complementar el proceso productivo de la Caja con los protocolos de bioseguridad, los cuales favorecen la seguridad de todos los actores que intervienen en el proceso. Estos protocolos, además de estar avalados, fueron divulgados al equipo de trabajo de cada uno de los centros de ensamble, y puestos en práctica por el equipo en el desempeño de sus labores.

Un elemento a tener en cuenta corresponde a que para la vigencia del convenio de asociación se estableció una única canasta para la modalidad en las IED rurales de Bogotá urbana y para las IED de la Localidad de Sumapaz, en la cual se manifiesta la necesidad de percibir mayor variedad en la configuración de la canasta alimentaria, solicitud que se gestionó a través de intercambios, no obstante, y con el propósito de escuchar la voz de la comunidad, se recomienda establecer en una eventual necesidad configurar diferentes opciones de canastas para esta modalidad, favoreciendo así la percepción de variedad de alimentos en las entregas programadas.

Otro elemento a contemplar es que teniendo en cuenta que dada la continuidad del estado de emergencia sanitaria el convenio para esta modalidad se contempla el seguimiento microbiológico a través del plan de muestreo de materia prima, frente a resultados no aceptables, la interventoría en los comunicados emitidos no reconoce la naturaleza del producto (crudo), la cual contempla peligros de origen que serán eliminados en etapas posteriores del proceso. Lo anterior no indica en ningún modo que Compensar o sus proveedores no dispongan de controles para minimizar su ocurrencia o que no generen planes de mejora en caso de alguna novedad; por lo cual se reitera la recomendación de que la firma interventora tenga en cuenta el contexto y la naturaleza del producto antes de emitir comunicados y referencias bibliográficas que indican el riesgo que pueden generar los microrganismos en alimentos que son de consumo directo, lo cual no corresponde al producto en su estado de materia prima cruda.

De igual forma se recomienda asegurar que en el criterio técnico de la firma interventora se aplique lo descrito en los documentos técnicos, que para el caso indica: "La Interventoría realizará la verificación correspondiente a los parámetros microbiológicos y condiciones higiénicos sanitarias evaluados y en caso de que el resultado no cumpla con los parámetros establecidos en el marco de la legislación vigente y del presente anexo, se tratará como una novedad y el Asociado debe realizar un plan de mejoramiento...", toda vez que los comunicados emitidos fueron requerimientos con posible inicio de la aplicación de criterios sancionatorios.

Otro aspecto técnico Durante la ejecución del convenio que se presentó de manera reiterativa fueron las comunicaciones de la Interventoría solicitando información o aclaraciones a los documentos entregados por Compensar desde el inicio de la ejecución del convenio según lo establecido en la obligación contractual, condición que representa un reproceso en el reporte de información, por lo cual se solicitó en mesa técnica reunión para hacer las aclaraciones pertinentes y dar cierre a la obligación establecida en el anexo técnico, por lo cual se recomienda establecer tiempos de respuesta a la interventoría respecto a la información entregada por Compensar, con el fin de tomar de manera oportuna acciones que conlleven al cierre de observaciones o de las obligaciones contractuales.

1.2 Componente administrativo

El componente administrativo involucra la gestión que se requiere para materializar el Programa de Alimentación escolar de Bogotá conforme a los lineamientos que establece la Secretaría de Educación del Distrito, es por ello que la gestión administrativa corresponde además de procesar información, garantizar que esta se convierta en un determinante de valor del proceso que permita el seguimiento y monitoreo de un servicio a la comunidad educativa, por lo cual el principal logro de este componente se basa en la agilidad

organizacional que la Secretaría de Educación del Distrito impuso para garantizar la atención al 100% de los estudiantes beneficiarios del PAE desde el inicio de la pandemia.

De igual forma, es un gran acierto de la Entidad la rigurosidad, organización y claridad en la información que sustenta el proceso de asignación de la modalidad a cada uno de los beneficiarios, la cual permitió que los procesos de planeación y ejecución se llevaran a cabo a satisfacción.

Teniendo en cuenta que uno de los mecanismos de retroalimentación de la ejecución corresponde al informe generado mensualmente por la interventoría, se recomienda a la Entidad asegurar que dicho mecanismo se dé efectivamente con el asociado, toda vez que durante la ejecución del convenio, la interventoría no remitió a Compensar dichos informes, por ejemplo, para los meses de agosto a diciembre de 2020 fueron remitidos en el mes de febrero de 2021 a solicitud de Compensar.

Otro elemento importante a destacar corresponde a que el sistema de gestión y aseguramiento de la calidad junto con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, diseñaron, capacitaron e implementaron protocolos de bioseguridad que responden a la normatividad vigente y han permitido generar confianza en los grupos de interés. Por lo cual se recomienda permanecer en constante seguimiento a la expedición de lineamientos o nuevos requisitos legales que permiten de manera oportuna incorporar controles, lineamientos, cambios o ajustes además de los sistemas de gestión de cada entidad, en los documentos contractuales que se requieran, favoreciendo así mantener el estándar del Programa de Alimentación Escolar y generando confianza en los grupos de interés.

Teniendo en cuenta que el sistema de gestión y aseguramiento de la calidad de la Caja enfocaba sus lineamientos y controles en cada etapa del proceso productivo, y su objetivo principal buscaba la producción de alimentos inocuos y propender por la salud del consumidor, con la declaración de pandemia y el estado de emergencia entraron nuevos requisitos legales en vigencia, asociados a bioseguridad, a lo cual la Caja responde a través de los sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad y sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo con el diseño, capacitación e implementación de los protocolos de bioseguridad que responden a la normatividad vigente y han permitido generar confianza en los grupos de interés en cada una de las modalidades operadas en el convenio de asociación.

Durante la ejecución del convenio se realiza el control de inventarios de menaje y equipos en cada uno de los comedores escolares, se recomienda previo a la realización del ejercicio unificar el proceso de toma de inventarios y reporte de bajas de elementos, mitigando así las diferencias de conceptos y datos en lo notificado por el asociado y la interventoria.

Por lo anterior, se registra como un logro para el proceso el ajuste al proceso, con el posterior desarrollo de formatos unificados, diagrama de flujo de inventarios y procedimiento de bajas tanto de elementos de menaje como de equipos, adicionalmente se presentó registro fotográfico de cada uno de los elementos relacionados en el inventario, condición que permitió claridad, organización y coordinación en el proceso ejecutado.

Finalmente en este ítem, se recomienda seguir gestionando en las instancias que corresponden el retiro de los elementos dados de baja en cada comedor escolar, de manera que únicamente queden inventariados los elementos en buen estado, permitiendo de esta manera tener claridad en el stock de menaje y utensilios dispuestos en cada comedor.

Teniendo en cuenta la figura contractual de convenio de asociación se resalta como logro la posibilidad de adelantar pilotos, cuya ejecución y resultados permiten concluir sobre la viabilidad de un modelo, estrategia o mejora para el Programa de Alimentación Escolar, el cual para este convenio se materializa en el piloto ejecutado en la estrategia del retorno gradual, progresivo y seguro de los estudiantes a las IED en un modelo de alternancia en el colegio Santa Lucia, por lo cual se recomienda continuar construyendo entre las partes modelos que permitan mejorar el programa y fortalecer los estándares definidos, con el fin de continuar siendo refrentes en el Programa de Alimentación Escolar.

1.3 Aporte del asociado y factores de ponderación

Teniendo en cuenta que la educación cobra cada vez mayor relevancia en los procesos de promoción de Estilos de Vida Saludable, es importante destacar el uso materiales educativos (kit tecnológico, plataforma de capacitación virtual), que permitan que las comunidades educativas continúen de manera autónoma el trabajo pedagógico y que además puedan contar con un material que les permita planear las intencionalidades pedagógicas relacionadas con el tema, por lo que la innovación de los materiales pedagógicos, son una apuesta vigente dentro de los convenios de asociación, los cuales aportan al posicionamiento de la mirada pedagógica como eje transversal dentro de la alimentación Escolar.

Dentro de los productos del asociado, se encuentra el Kit tecnológico denominado "Choc: una aventura saludable", el cual se constituye en una apuesta por un tipo de material educativo novedoso, pertinente y relevante, cuya finalidad se centró en promover los Estilos de Vida Saludable en entornos escolares, enfocándose a que las personas que interactúen con esta herramienta encuentren en él, una alternativa de fácil uso y alto impacto que aporte a la educación con calidad a través del fomento de la actividad física y la alimentación saludable de las niñas, niños y jóvenes de las instituciones educativas distritales desde otro escenario de aprendizaje como lo es, el escenario virtual.

Por otro lado, teniendo en cuenta el conocimiento y la experiencia que tiene Compensar en Plataformas integrales de capacitación, el producto relacionado con la creación de la "Plataforma de Bienestar integral", aportó a la adquisición de conocimientos de forma rápida y con resultados eficaces, a través de capsulas digitales de aprendizaje que conlleva a que se cree un conocimiento completo y profundo acerca de la promoción de los Estilos de Vida Saludable dentro del hogar, plataforma que se espera se implemente de manera regular para poder llegar a los hogares de manera accesible; por lo que, los aspectos de articulación con el área de comunicación de la SED, cobran una importancia mayor, dado que son ellos quienes conocen las posibilidades de divulgación, y con ello, se optimizan tiempos y se minimizan dobles acciones, que afectan la entrega de los productos acordados entre las partes.

Finalmente, y dentro de los factores de ponderación se desarrolló la capacitación con los coordinadores del PAE – SIDAE y los agentes educativos o docentes enlaces de la modalidad del SIAT, como un mecanismo de actualización en los referentes conceptuales para la Promoción de los Estilos de Vida Saludable.

Así las cosas, la capacitación se convirtió en una herramienta que aportó al conocimiento de los participantes, abarcando aspectos primordiales entre los que se encuentran los conceptos de actividad física, alimentación, saludable y estilos de vida saludable y las enfermedades no trasmisibles.

El aspecto metodológico de la capacitación permitió una interacción real con los asistentes vinculando la tecnología, los conocimientos previos, los cambios de comportamiento y hábitos relacionados con los Estilos de Vida Saludable aportando ideas prácticas que se pueden replicar en los entornos escolares.

Uno de los elementos innovadores dentro del proceso de capacitación, fue la apuesta que se realizó para trabajar un tema crucial dentro del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares: pérdida y desperdicio, el cual brindó enseñanzas prácticas a los participantes en relación con el tema.

El conjunto de estas lecciones aprendidas, permiten visualizar la importancia de estas actividades en la promoción del Programa de Alimentación Escolar, y la necesidad de continuar con la formación docente que permita brindar herramientas y continuar con el trabajo articulado que aporten a los estilos de vida saludable de las y los estudiantes.

ANEXO

ALTERNANCIA GRADUAL PROGRESIVA Y SEGURA

Teniendo en cuenta el Retorno Gradual Progresivo y Seguro R-GPS, que se adelanta en distintas instituciones educativas distritales, la documentación del proceso está dándose en la medida de la implementación y validación, por tanto, es importante tener en cuenta que lo descrito a continuación es un avance del proceso.

1. INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta que la Secretaría de Educación del Distrito, acatando las disposiciones del Ministerio de Educación Nacional ha venido adelantando en el marco del Plan de Reapertura Gradual Progresiva y Segura la fase de alistamiento en las IED, mediante la implementación de acciones que favorezcan el retorno a la presencialidad de los estudiantes, focalizando en lo necesario para asegurar cumplimientos de las medidas de bioseguridad al interior de la IED.

Dadas las condiciones actuales, la reapertura supone para la Secretaría de Educación del Distrito un cambio en el modelo educativo en términos de gradualidad y control de aforo, lo que supone una organización de los estudiantes por grupos favoreciendo el control a las interacciones entre los estudiantes en los días de la semana escolar, privilegiando la seguridad de los estudiantes a través de protocolos de bioseguridad que incluyen la demarcación de las áreas, disposición de puntos de lavado de manos, incremento en las frecuencias de aseo, aseguramiento de protocolos de bioseguridad para la comunidad educativa entre otros.

Acorde a lo anterior, las IED se articulan al plan trazado por la Entidad y presentan los protocolos y demás requerimientos para estar habilitados y poder implementar la reapertura de la infraestructura educativa a los estudiantes.

Cabe aclarar que teniendo en cuenta que el proceso se ha realizado de manera gradual, la información contenida en este anexo presentará alcance de acuerdo a los avances que se documenten.

2. OBJETIVO

En el presente anexo se pretende documentar la implementación de la modalidad de atención del Servicio de Desayunos y Almuerzos Escolares en el marco de la Reapertura Gradual Progresiva y Segura.

3. HABILITACIÓN Y ALISTAMIENTO

Una vez la Secretaría de Educación del Distrito manifiesta a Compensar la necesidad de reactivar la operación de comida caliente en las condiciones de emergencia que se afronta a causa de la Pandemia por el Covid-19, la Caja inicia con la habilitación y puesta a punto de la operación, etapa que contempla verificación de los siguientes elementos entre los elementos más relevantes:

- Infraestructura
- Servicios públicos
- Tanque de agua
- Instalaciones y equipos
- Recurso humano

Dentro del proceso, se realizan visitas conjuntas con la SED, donde se revisa y concerta el modelo de servicio, ya que la ejecución de la operación de producción y distribución de alimentos mantiene vigentes los procesos y controles de la operación normal, salvo los protocolos de bioseguridad ya establecidos por la Caja e implementados en las modalidades de atención transitorias, los cuales se incorporan al modelo operativo. Protocolos que fueron socializados a la SED para su conocimiento y socialización con las IED.

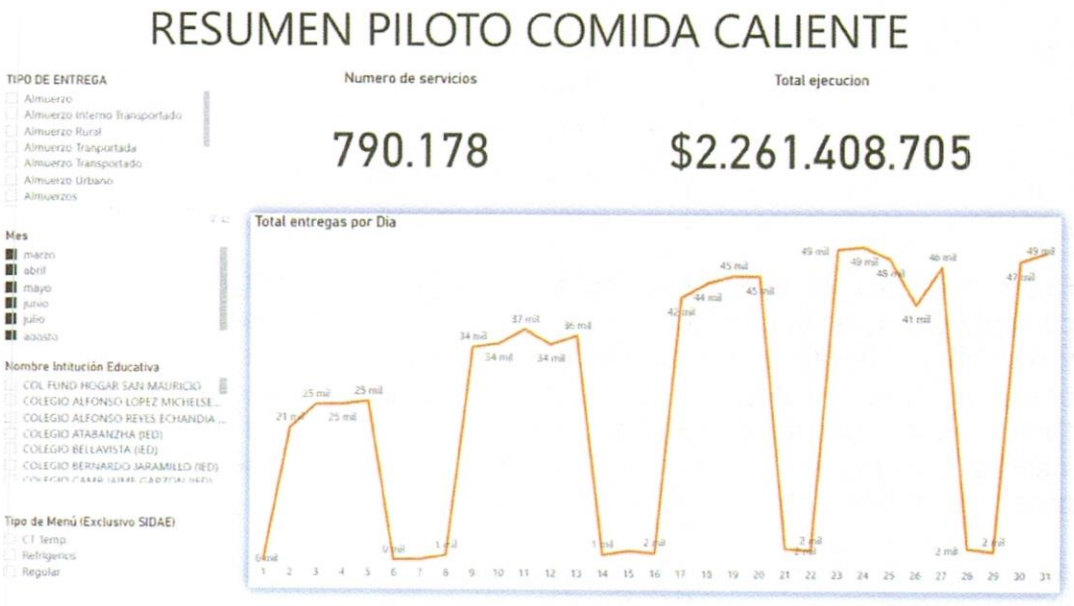
Acorde a lo anterior, se dispusieron las mesas y sillas garantizando el distanciamiento social de 1 metro, se reorganizaron los flujos de ingreso y movilidad al interior de las áreas sociales, se establecieron las condiciones de servicio donde las IED garantizan grupos burbuja que favorezcan la identificación de los estudiantes ante cualquier novedad, y se acordaron responsabilidades para el proceso de desinfección de mesas y sillas posterior al consumo de alimentos para cada uno de los grupos que ingresen al comedor escolar.

Definido lo anterior, la Caja realizó con el equipo operativo sensibilización y capacitación en temas de operación, refuerzo de la importancia de los protocolos de bioseguridad entre otros, así como simulacros que permitieron validar flujos de operación acordes al proceso de producción y distribución de alimentos.

4. EJECUCIÓN TÉCNICA

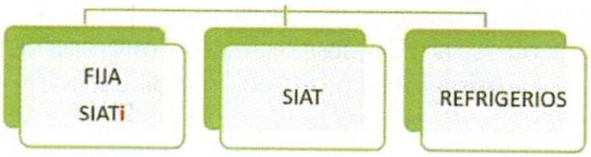
La presentación de los resultados de la implementación implica desarrollar un proceso de recolección y procesamiento de datos, los cuales posterior a su análisis se convierten en información, insumo principal para evidenciar las fortalezas de la ejecución, así como para orientar de manera acertada la toma de decisiones en las oportunidades de mejora que favorecerán la prestación del servicio para los estudiantes beneficiarios de la modalidad de Servicio Integral De Desayunos Y Almuerzos Escolares.

Durante la ejecución fueron entregados **790.178** complementos alimentarios autorizados por la SED, según se muestra a continuación:



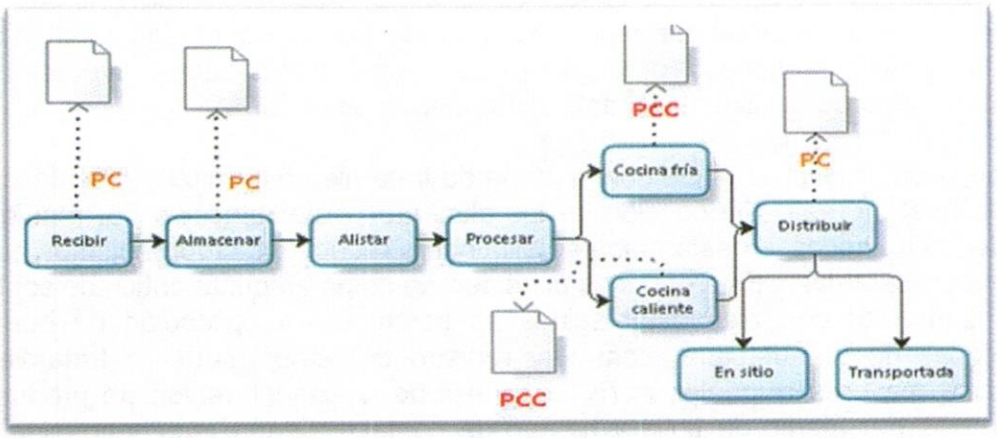
En este sentido, durante la ejecución se entregaron en total 790.178 complementos por valor de $2.261.408.705

Las entregas se realizaron bajo distintas modalidades, como se muestra a continuación:



4.1 Procedimiento operacional y resultados

La gestión técnica que se pretende mostrar en el presente anexo corresponde al desarrollo del proceso productivo enunciado en la siguiente gráfica, el cual materializa la prestación del Servicio Integral De Desayunos Y Almuerzos Escolares, cuyo resultado se valida a través de verificaciones a la aplicación de procesos y procedimientos y al resultado microbiológico y de servicio que se deriva.



El proceso se inicia con la recepción de materia prima, que es la etapa en la cual se realiza la verificación de todas las materias primas e insumos que ingresan a la operación, es importante resaltar que los principales controles que contempla esta etapa son el control de vehículos transportadores de alimentos, la verificación a las condiciones del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de las materias primas, el monitoreo y registro de temperatura si aplica en los siguientes rangos: alimentos fríos (0°C-4+/-2°C), teniendo en cuenta la ficha técnica del proveedor. De igual forma, se hace una verificación de las cantidades y características organolépticas de los productos entregados.

La materia prima recibida a satisfacción da paso a la etapa de almacenamiento, en la cual busca mantener las condiciones propias del alimento, garantizando su calidad antes de ser sometido a procesos de transformación. En esta etapa es relevante aplicar la técnica de almacenamiento PVPS (primero en vencer, primero en salir).

En esta etapa es importante implementar prácticas que garantizan la trazabilidad de los alimentos procesados en el comedor escolar, dentro de estas prácticas se resalta la rotulación de alimentos, herramienta que permite identificar fácilmente el tipo de alimento, la fecha de ingreso y la fecha de vencimiento.

En el almacenamiento es importante tener en cuenta la naturaleza del producto, ya que en el almacenamiento se busca mantener las condiciones del producto

entre otros, de acuerdo con las recomendaciones del fabricante. Por lo anterior, el almacenamiento puede ser en condiciones de refrigeración (0°C-4°C), congelación (temperaturas inferiores a -12°C) o almacenamiento en seco en cuarto de abarrotes. Es importante resaltar que existe control de temperatura de cuartos fríos, dos veces al día (mañana y tarde). Adicional cabe resaltar que se cuenta con un espacio de almacenamiento de productos desechables y químicos para evitar la contaminación de tipo químico en los alimentos.

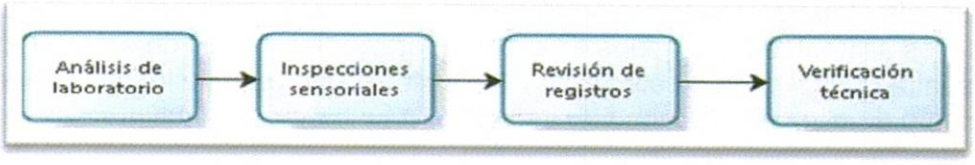
La siguiente etapa corresponde al alistamiento, en la cual se realizan procesos preliminares como selección, lavado, corte, entre otros. El instrumento base de aplicación en esta etapa corresponde al Plan de Saneamiento, documentos que contiene los procesos, procedimientos y protocolos que favorecen el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El proceso productivo sigue con la etapa de tratamiento térmico – desinfección, en la cual se realiza la cocción de los alimentos o desinfección por medio de métodos químicos; en esta etapa se eliminan o reducen microorganismos hasta un nivel aceptable. Esta etapa es considerada como un punto crítico de control, por tanto, los controles establecidos se basan en la aplicación de buenas prácticas de manufactura, control y registro de temperatura de tratamiento térmico mayores o iguales a 75°C, control de la concentración de productos químicos por medio de tirilla y tiempo de contacto según recomendación del proveedor.

Finalmente, el proceso productivo termina con la etapa de distribución, en la cual se distribuyen los alimentos a los estudiantes beneficiarios en las cantidades establecidas para cada rango de edad, siendo el control de las variables tiempo de exposición y temperatura de distribución los controles que previenen el crecimiento de microorganismos. Se resalta que la temperatura de distribución se establece en mínimo 60°C para alimentos calientes, y de 0°C-10°C para ensaladas y jugos preparados en el punto y de 0-6°C, para alimentos fríos como queso, néctar, yogurt, entre otros.

4.2 Evaluación interna de calidad

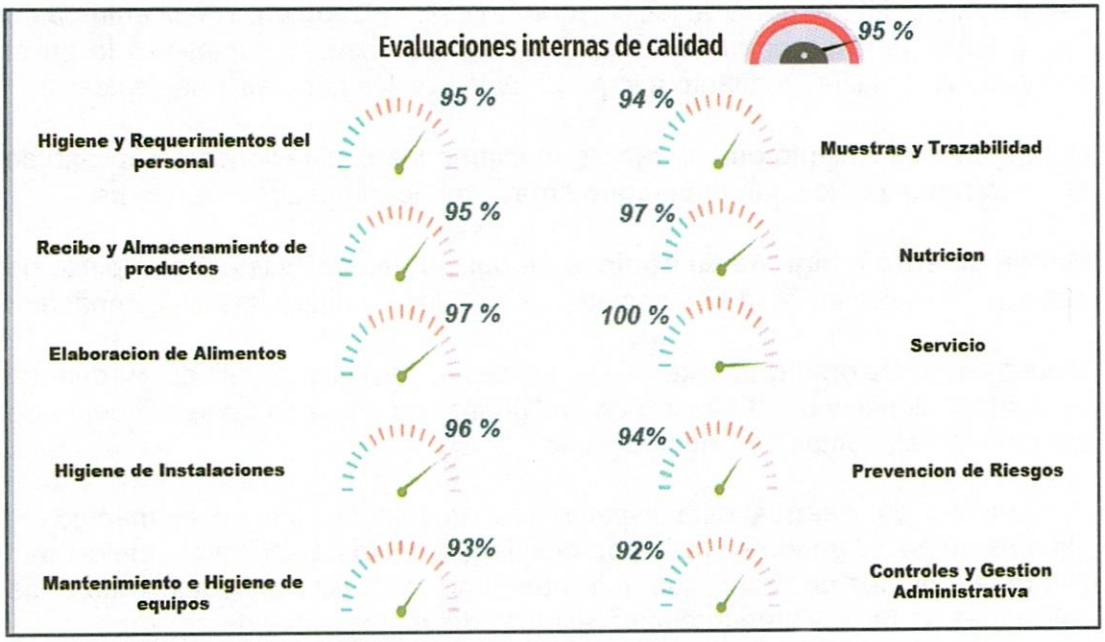
Para establecer si el proceso productivo desglosado anteriormente está funcionando como se ha diseñado, se realiza un proceso de verificación sistemático, el cual se muestra de manera general en el siguiente esquema:



Dentro del sistema de gestión de calidad de Compensar se cuenta con herramientas que identifican el estatus de las operaciones del proceso de Operar Servicios de Alimentos, dentro de las cuales se encuentra la evaluación interna de calidad, en donde se verifica la calidad de los procesos desarrollados con el objetivo de tener un dato que se utilice como referencia para trabajar en pro de la mejora continua del proceso, evaluación que se realiza en comedores escolares con una frecuencia de dos veces por semestre.

A nivel general durante el convenio se obtuvo un resultado acumulado de **95%**, demostrando constancia y buen nivel de desempeño del sistema de gestión de calidad en la operación de comedores escolares en las modalidades ejecutadas.

Las evaluaciones internas se realizaron de manera mensual en los 7 comedores donde se ensamblaron los RPC, mientras que en el comedor Santa Lucia se hicieron de manera bimensual, solo se realizaron 2 evaluaciones desde que inició en marzo de este año y para el comedor Julio Flórez se realizó una evaluación en el mes de agosto.



Los aspectos evaluados que podemos resaltar y que presentaron cumplimiento superior al **95%**

Higiene y requerimientos del personal. La aplicación del plan de calidad en donde se ponen en práctica los lineamientos del sistema de gestión de la caja y observamos el cumplimiento de los aspectos evaluados por parte de los colaboradores.

Recibo y almacenamiento de alimentos en donde se realiza seguimiento a las prácticas de bioseguridad de proveedores y además de verifica el estado de productos que ingresan al comedor, lo que ha generado disminución de salidas no conformes en etapas posteriores del proceso.

Elaboración de alimentos. Aunque en gran parte del convenio solo se preparaban alimentos en los 7 colegios de ensamble y para el personal interno que se encontraba en ellos y al iniciar la alternancia en los comedores santa lucia y julio flores se pudo identificar que el personal continuo con el cumplimento de los protocolos en la elaboración de alimentos

Higiene de instalaciones. La ejecución de procedimientos de operativos estandarizados de saneamiento también es unos de los puntos fuertes que se identificaron durante las evaluaciones.

Nutrición y servicio. Para estos dos aspectos en los colegios de ensamble se evaluaron temas relacionados con la disponibilidad y cantidades completas de las materias primas a ensamblar en los mercados y el cumplimiento de la estrategia s.o.d.a por parte de los colaboradores en el momento de la entrega de las raciones para preparar en casa. También se observó cumplimiento en el comedor santa lucia en cuanto a la preparación de las minutas establecidas.

Dentro del seguimiento que se realizó mediante las evaluaciones de calidad se encontraron aspectos que presentaron mayores oportunidades de mejora:

Mantenimiento e higiene de equipos se observó deficiencia en la limpieza de algunos utensilios de cocina en los diferentes comedores.

Muestras y trazabilidad este ítem presento desviación debido a que se presentan falencias en el registro de código interno y fechas de vencimiento de algunos alimentos incumpliendo la ruta de trazabilidad.

Prevención de riesgos este aspecto presento afectación en el manejo de algunos químicos donde se utilizaron recipientes sin los respectivos rótulos, mal uso de elementos de protección individual y no se realizó el seguimiento a las solicitudes de meses anteriores por faltantes de implementos del botiquín.

Controles y gestión administrativa observamos deficiencia en el diligenciamiento de formatos e incumplimiento en planes de mejora.

4.3 Evaluación microbiológica

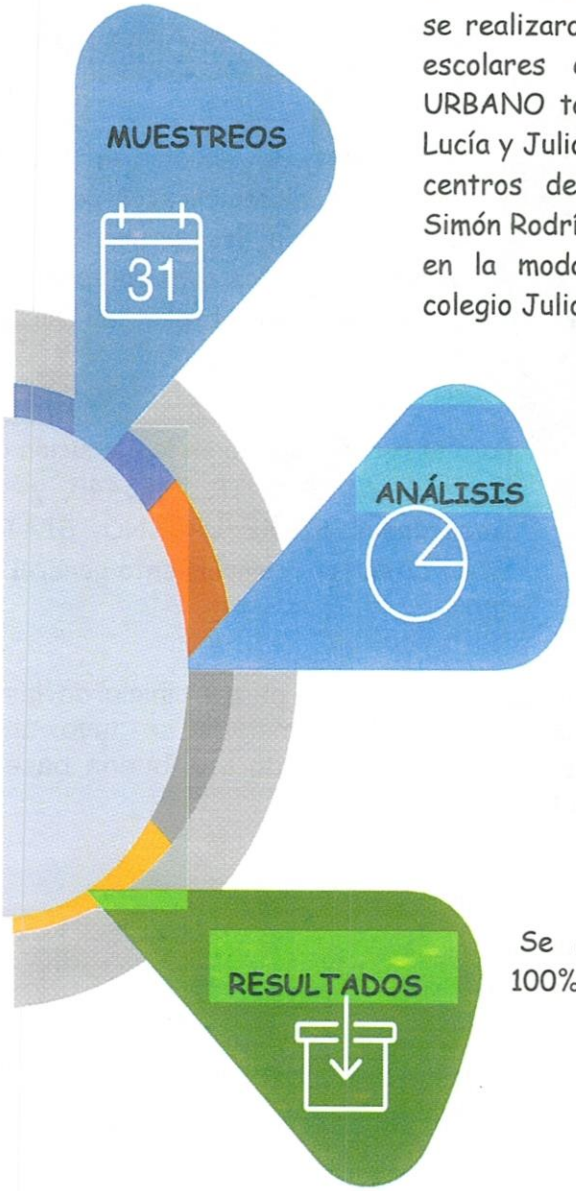


Los análisis microbiológicos realizados en el mes de agosto corresponden a las modalidades de comida caliente urbana y comida caliente transportadas en casa los cuales reflejan un cumplimiento del 100%.

En el mes de agosto se realizaron muestreos microbiológicos para validar la calidad de los procesos que se desarrollan en los comedores escolares cumpliendo con el plan de muestreo estipulado.

Para el mes de agosto en la ejecución del convenio CO1.PCCNTR 1683445 y las modalidades SIDAE URBANO, SIAT y SIATTI se tuvo cumplimiento general de 100%.

De acuerdo con este desempeño, se puede indicar que para el inicio de las modalidades que se operan con preparación de alimentos se tuvo un cumplimiento total los procedimientos establecidos teniendo una buena base para la reactivación operativa en los comedores escolares.



De acuerdo con el alcance del cronograma microbiológico establecido para el Convenio de Asociación CO1.PCCNTR 1683445 de 2020, para el mes de agosto se realizaron muestreos en 3 comedores escolares en las modalidades SIDAE URBANO tomadas en los colegios Santa Lucía y Julio Flórez, SIAT tomados en los centros de producción Julio Flórez y Simón Rodríguez y las sedes respectivas y en la modalidad SIATI tomada en el colegio Julio Flórez

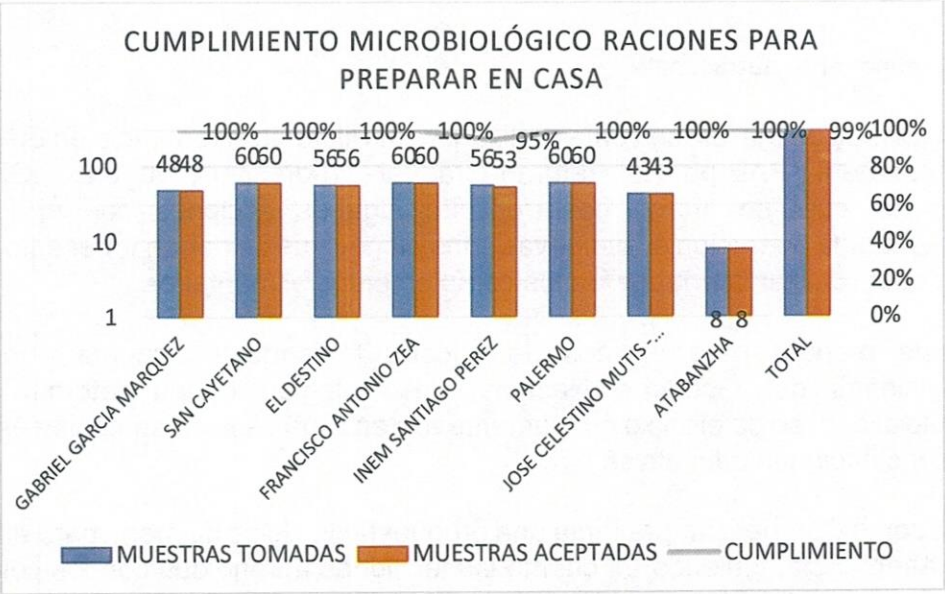
Se llevaron a cabo 42 análisis: 4 ambientes, 7 frotis de manos y 10 frotis de superficie y 21 alimentos.

Se evidencia un cumplimiento del 100% de las muestras tomadas.

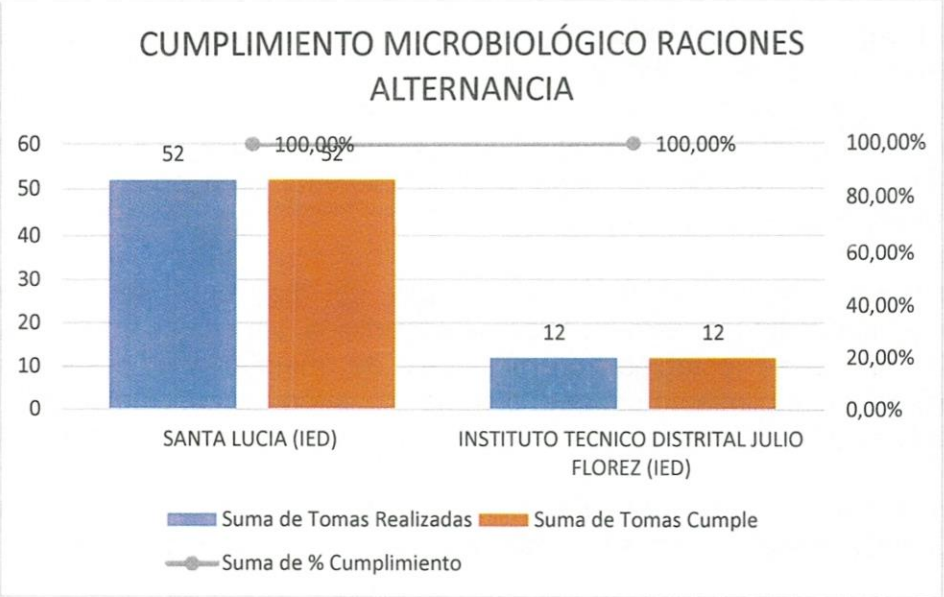
Para el cierre del convenio de asociación CO1.PCCNTR 1683445 como se ha mencionado, en las modalidades de SIDAE URBANO, SIAT Y SIATI que iniciaron a partir del mes de agosto se tiene un cumplimiento total del **100%** y para las modalidades que se tuvieron hasta el mes de julio en alternancia se tuvo cumplimento del **99,3%,** teniendo así cumplimento total sobre la meta de compensar establecida en **98,6%.**

Es de mencionar que en el transcurso del convenio se presentaron oportunidades puntualmente en frotis de superficies, las cuales se analizaron y por la cuales se establecieron acciones de mejora que posteriormente demostraron cumplimiento sobre el plan de muestreo microbiológico y se logró validar la mejora de los procedimientos mediante las accione implementadas.

A continuación, se muestra el cumplimiento microbiológico que se tuvo por colegio en la modalidad transitoria de raciones para preparar en casa.



En la siguiente gráfica se muestra el cumplimiento microbiológico que se tuvo por colegio en la modalidad de alternancia.



4.4 Componente nutricional

Desde el mes de marzo, se venía realizando un Piloto de Alternancia en el marco de la estrategia PAE para el Retorno Gradual, Progresivo y Seguro (RGPS) a través del cual se fueron desarrollando algunas acciones con el fin de estandarizar la operación a las nuevas condiciones que se deben tener en cuenta para poder realizar la entrega de los complementos alimentarios.

De esta manera para el mes de agosto, teniendo en cuenta que, por disposiciones del Gobierno Nacional, los colegios deben retornar a la presencialidad, se da el inicio nuevamente a la entrega de la alimentación escolar en las instituciones educativas.

Es así como Compensar, presenta una propuesta de ciclos de menú para el inicio de la Alternancia, teniendo en cuenta las lecciones aprendidas con los colegios Santa Lucía y Julio Flórez.

Dicha propuesta contempla dos fases, la primera fase pensada para la rotación del ciclo del mes de agosto, de modo que se lograra la estabilización de la operación y posteriormente se implementaría la segunda fase. A continuación, se describirán estas fases.

Fase 1

En la primera fase, no se contemplada la entrega del ciclo de menú establecido para el servicio del desayuno, a cambio, se realiza una propuesta de un ciclo de 10 menús de refrigerios los cuales constan de los siguientes componentes: bebida láctea, derivado de cereal, fruta y postre.

BOGOTÁ Secretaría de Educación

CICLO DE MENÚS ROTATIVO
CICLO DE REFRIGERIOS

compensar

	SEMANA 1				
	MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
BEBIDA LÁCTEA	AVENA UHT X 200 ML	LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML	BEBIDA A BASE DE YOGUR X 180 G	AVENA UHT X 200 ML	LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CRAKINUA SALTÍN CON QUINUA X 26 G	CROISSANT SIN RELLENO X 40 G	GALLETA DULCE X 35 G	MUFFIN CON SABOR A QUESO X 40 G	GALLETA DORADITA X 28 G
FRUTA	CIRUELA X 85 G	MANDARINA X 115 G	GRANADILLA X 67 G	MANZANA X 95 G	PERA X 95 G
POSTRE	GELATINA DE PATA X 20 G	COCADA X 20 G	MEZCLA DE FRUTOS SECOS X 20 G	BARQUILLO X 12 G	COCADA X 20 G
	SEMANA 2				
	MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
BEBIDA LÁCTEA	LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML	AVENA UHT X 200 ML	LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML	BEBIDA A BASE DE YOGUR X 180 ML	LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT CON SABOR A QUESO X 40 G	GALLETA CRAKINUA MULTICEREAL CON MIEL X 30 G	PAN DE BONO X 40 G	GALLETA CRAKINUA SALTÍN CON QUINUA X 25 G	PONQUÉ X 40 G
FRUTA	MANDARINA X 115 G	CIRUELA X 85 G	MANZANA X 95 G	PERA X 95 G	GRANADILLA X 67 G
POSTRE	UVAS PASAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE X 20 G	GELATINA DE PATA X 20 G	BARQUILLO X 12 G	MEZCLA DE FRUTOS SECOS X 20 G	COCADA X 20 G

Para el Menú 1 y el Menú 7 de este ciclo, por solicitud de la SED, se realiza el cambio de la fruta ciruela.

Para el tiempo de comida almuerzo, se mantienen los ciclos de menú para comida caliente y debido a las particularidades de cada colegio, se vio necesario la inclusión del ciclo de CCT para todas las modalidades, estableciendo así la modalidad de CCT interna. Así mismo, se realizó la unificación de algunas preparaciones pensando no sólo en la operatividad, sino en la rotación de la materia prima. Por lo tanto, se presentaron los siguientes ajustes para la primera rotación:

- No entrega de leguminosas en la primera semana de la rotación del ciclo. A cambio se entregó la carne de cerdo al 100%, es decir, en los gramajes que indica la minuta patrón para una preparación completa, que corresponden a: Tipo A1: 60 g, Tipo A2: 70 g, Tipo B: 80 g y Tipo C: 90 g.
- Inclusión de bebidas UHT en la primera semana de la rotación del ciclo para todas las modalidades.
- Cambio de verdura fría por verdura caliente en los 20 menús para todas las modalidades.
- Cambio de atún y presa de pollo por lomito de pollo.
- Cambio de pan blandito por plátano frito.

BOGOTÁ Secretaría de Educación

CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZO EN COMEDOR ESCOLAR
COMEDOR URBANO

compensar

	SEMANA 1				
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
	lunes, agosto 02,	martes, agosto 03,	miércoles, agosto 04,	jueves, agosto 05,	viernes, agosto 06,
PROTEICO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	POLLO CON ESPECIAS	CARNE DE CERDO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	POLLO CON HOGAO
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ MEXICANO	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
ENERGÉTICO	PAPA CRIOLLA FRITA	PLÁTANO FRITO	PAPA SALADA	PLÁTANO FRITO	PURÉ DE PAPA CRIOLLA
VERDURA	POTECA DE AHUYAMA	CALABACÍN GUISADO	MANDARINA	BRÓCOLI EN SALSA DE QUESO	ARVEJA SALTEADA
BEBIDA	BEBIDA A BASE DE YOGUR	NÉCTAR DE MANZANA	LECHE SABORIZADA	NÉCTAR DE DURAZNO	BEBIDA A BASE DE YOGUR
FRUTA				PERA	
	SEMANA 2				
	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
	lunes, agosto 09,	martes, agosto 10,	miércoles, agosto 11,	jueves, agosto 12,	viernes, agosto 13,
PROTEICO	ESTOFADO DE RES CAMPESTRE	LENTEJAS Y CARNE DE CERDO	POLLO EN SALSA	POLLO CON HOGAO	GUISADO DE RES
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	PASTA	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ CON PIMENTÓN
ENERGÉTICO	PAPA SALADA	PLÁTANO FRITO	PAPA SALSA PEREJIL	PLÁTANO FRITO	PAPA CRIOLLA SALADA
VERDURA	ARVEJA Y PEPINO CON SALSA	PERA	ZUQUINI CON SALSA	CALABACÍN Y MAÍZ A LA CREMA	BRÓCOLI EN SALSA DE QUESO
BEBIDA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO
FRUTA	MANDARINA				

Fase 2

Para la segunda fase, se tenía contemplado la entrega de los 20 menús del ciclo de desayuno de comida caliente, pero con algunos cambios para la primera semana de la rotación del ciclo los cuales eran:

- Cambio de bebidas calientes por bebidas UHT.
- Cambio de las preparaciones de huevo, por la preparación huevo revuelto.

BOGOTÁ Secretaría de Educación

CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS ESCOLARES
COMEDOR URBANO

compensar

Nota: Este ciclo de menú se establece únicamente para suministro en comedor escolar.

	SEMANA 1				
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
	lunes, agosto 02,	martes, agosto 03,	miércoles, agosto 04,	jueves, agosto 05,	viernes, agosto 06,
BEBIDA EN LECHE	AVENA UHT X 200 ML	LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML	BEBIDA A BASE DE YOGUR X 180 G	AVENA UHT X 200 ML	LECHE SABORIZADA UHT X 200 ML
PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS	CERDO CON HOGAO	QUESO DOBLE CREMA	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES CON TOMILLO Y LAUREL
DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	PAN BLANDITO	PANDEBONO	PONQUÉ	CROISSANT SIN RELLENO
FRUTA	CIRUELA	BANANO	UVA ROJA/VERDE	MANZANA	MANDARINA
	SEMANA 2				
	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
	lunes, agosto 09,	martes, agosto 10,	miércoles, agosto 11,	jueves, agosto 12,	viernes, agosto 13,
BEBIDA EN LECHE	MOCACHINO	CAFÉ CON LECHE	BEBIDA ACHOCOLATADA	GRANOLA CON LECHE SEMIDESCREMADA	TETERO
PROTEICO	POLLO CON HOGAO	HUEVOS CON ESPINACA	QUESO DOBLE CREMA	HUEVOS CON MAÍZ	CERDO CON SALSA
DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	CROISSANT CON SABOR A QUESO	MUFFIN CON SABOR A QUESO	TORTA	GALLETA DE SAL (CRAKINIA SALTÍN CON QUINUA)
FRUTA	MANZANA	BANANO	PERA	MANDARINA	DURAZNO

Para los menús de almuerzo, se contempló la implementación de los ciclos de menú sin modificaciones para cada una de las modalidades. Para SIDAE Urbano, se realiza la inclusión gradual de las verduras frías en el ciclo. Igualmente se da continuidad a los ciclos de CCT interna de cada modalidad.

Particularmente para la Localidad de Sumapaz y para el colegio Las Margaritas, se dio el inicio de la fase 2 con relación al ciclo de desayuno desde la primera rotación del ciclo de agosto, es decir, no ejecutaron el ciclo de refrigerios planteado en la fase 1.

Del mismo modo, para el inicio del mes de agosto, se proyectó que los colegios que tuvieran novedades con la potabilidad del agua tendrían que solicitar los suministros en la modalidad de contingencia. Así mismo, debido a que algunos colegios no habían realizado la activación de la entrega de suministros, para los días 2 y 3 de agosto se solicitaron los suministros en modalidad de contingencia para lo cual.

4.5 Componente pedagógico

- **Un nuevo comienzo, para estar seguro. Acción pedagógica para el Regreso Gradual, Progresivo y Seguro.**

La Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró en el 2020, el coronavirus causante del Covid-19 como una "pandemia", e hizo un llamado a la acción efectiva e inmediata de los gobiernos, las personas y las empresas para minimizar la propagación. En consecuencia, a nivel nacional y distrital se procedió a dictar medidas e implementar estrategias que garanticen la protección de los derechos fundamentales, dentro de ellos la educación.

Dentro de estas medidas, la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar, expidió la Resolución 0006 del 25 de marzo de 2020 y la Resolución 007 del 16 de abril de 2020, en las que se modifican transitoriamente "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE" en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19. Esta resolución faculta al Programa de Alimentación Escolar, para que brinde a los estudiantes matriculados en el sector oficial, el complemento alimentario para consumo en casa, durante la vigencia del Estado de Emergencia.

No obstante, el proceso de superación de la pandemia y a través de los distintos mecanismos de autocuidado, cuidado por el otro, y protección, ha permitido considerar el Retorno Gradual, Progresivo y Seguro (R-GPS) a las distintas instituciones educativas distritales, con la finalidad de recuperar espacios formativos presenciales, y con ello, permitir la socialización y el relacionamiento de niños, niñas y adolescentes, procesos importantes dentro del contexto educativo.

Es por ello que el aula y los comedores escolares son espacios diseñados para el aprendizaje, la socialización y el consumo de alimentos, se hace necesario diseñar una estrategia pedagógica que comprenda temáticas encaminadas a enfrentar los nuevos desafíos que representa el retorno a clases presenciales, donde se promueva el reconocimiento del comedor escolar y las aulas como un entorno seguro donde la corresponsabilidad de los estudiantes, juega un papel fundamental en la generación de entornos seguros y saludables en el marco del PAE.

La jornada de sensibilización que se propuso, trabaja con los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del PAE, pertenecientes a diferentes ciclos educativos temáticas encaminadas a fortalecer Hábitos y Estilos de Vida Saludables (HEVS), en donde se logre promover acciones de autocuidado que garanticen su bienestar y cuidado dentro de la IED.

Para ello, y a través de una estrategia pedagógica se sensibilizó a los estudiantes beneficiarios del PAE (bajo la modalidad de Comida Caliente), acerca del reconocimiento del comedor escolar como un entorno seguro, donde se promueve el ejercicio de corresponsabilidad dentro de una alimentación saludable.

En primera instancia, el profesional de intervención social indagó con el personal a cargo (orientadora, coordinadora, ente rector), del tipo de servicio que se presta en la IED, la cantidad de estudiantes que asisten por día, el conjunto o agrupación de ciclos que manejan, y la intensidad horaria de los mismos en las dos IED en donde para el mes de julio se tenía apertura del PAE en el Regreso Gradual, Progresivo y Seguro (R- GPS)

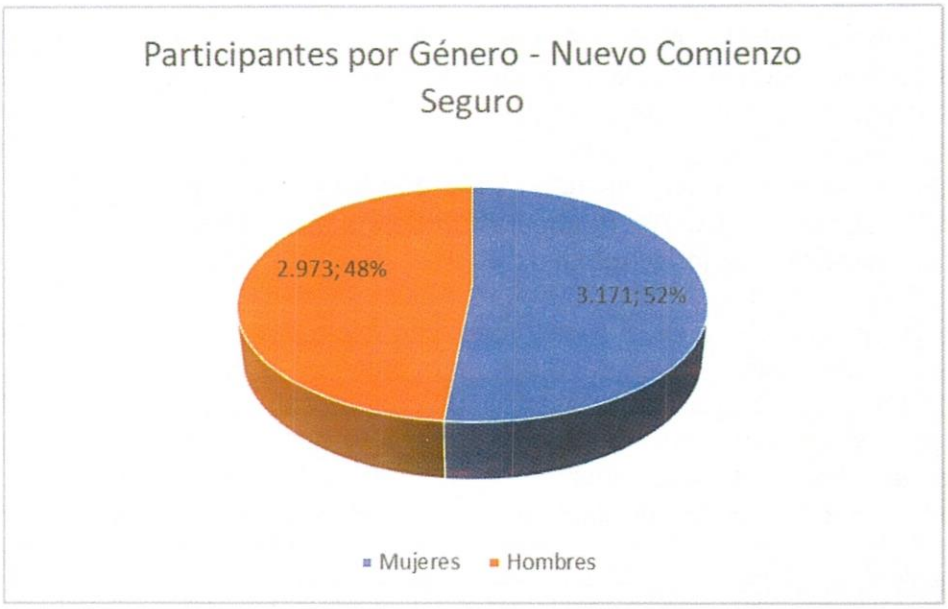
Las temáticas centrales para abordar en el desarrollo de la acción pedagógica, se centra en los siguientes ejes; a saber: a) autocuidado: Lavado de manos, uso de tapabocas y distanciamiento físico (antes, durante y después del consumo de los alimentos); b) Separación de residuos: Manejo adecuado en el desecho del tapabocas, separación de residuos. (uso adecuado de canecas y bolsas); c) alimentos seguros: calidad y manipulación de los alimentos, espacios limpios y seguros, alimentos sanos y nutritivos.

En el colegio Santa Lucía, el relacionamiento inicio desde el mes de mayo, en donde el profesional a través del relacionamiento con la IED, informo y socializó la actividad diseñada para ser desarrollada con los estudiantes, no obstante, en dicho relacionamiento uno de los colegios indicó que, debido al tercer pico de pandemia, los directivos decidieron cerrar espacios pedagógicos para instituciones externas con un aspecto de prevención para el plantel estudiantil.

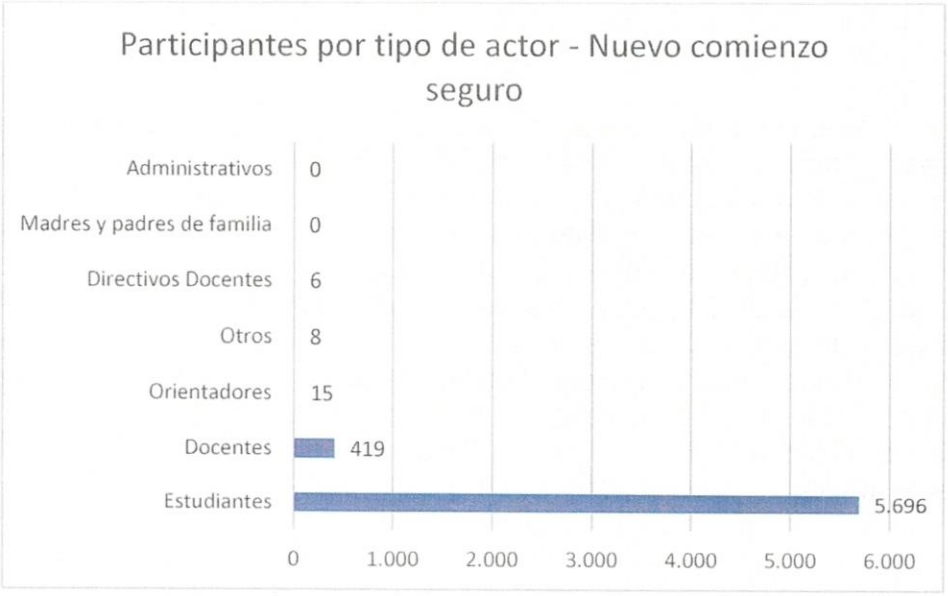
Bajo esta misma línea, y posterior al relacionamiento, la IED se acogió a las medidas de autocuidado establecidas por el gobierno Distrital, por los que se cancelaron las clases, bajo la estrategia del Retorno, Gradual, progresivo y Seguro, lo que impidió el establecimiento de acuerdos para el desarrollo de la actividad pedagógica.

Posterior a ello, y antes del proceso de receso de mitad de año, por vacaciones académicas, el componente pedagógico a través del profesional de intervención social se acercó nuevamente a la IED con el fin de concertar espacios, no obstante, la IED nuevamente informó acerca de su interés en el desarrollo del espacio pedagógico, pero refirió que este pudiera establecerse luego del receso académico.
Para el mes de Julio, nuevamente se realiza el acercamiento con la institución, quien nuevamente informa su decisión de no aperturar aún espacios para el desarrollo de acciones pedagógicas externas.

Por otro lado, en el Colegio Julio Flórez, en el mes de julio, se realizó la apertura del espacio, logrando abarcar una totalidad de 18 momentos pedagógicos en los cuales se contó con una participación de 218 personas, las cuales se distribuyeron de acuerdo con el género. No obstante, debido a que la modalidad presencial fue extendida a más IED, durante el mes de agosto, la actividad se realizó a un total de 23 IED y en total se contó con la participación de 6.144 personas. El mayor grado de participación se encontró en los hombres, logrando una participación del 52% del total, representando a 3.171 personas del género masculino; mientras que, desde el género femenino, se logró una representatividad del 48%, con 2.973 personas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



Para la estrategia en particular se consideraron distintos tipos de actores pertenecientes a la comunidad educativa. Los estudiantes estuvieron representados por 5.696 personas, los docentes por 419 personas, en relación con los orientadores se contó con la presencia de 15, desde el rol de otros actores se contó con la participación de 8 personas; mientras que, desde el rol de directivos docentes se contó con la participación de 6 de ellos. Para los roles de madres y padres de familia y administrativos, no se tuvo grado de representatividad, al no tener presencia de ellos durante la ejecución de la actividad pedagógica, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En lo que respecta a los aprendizajes derivados de la actividad, a nivel

metodológico se llevaron a cabo tres momentos: inicial, actividad central y cierre. La dinámica consistió en abordar a los grupos de estudiantes conforme a las indicaciones de la Orientadora de la institución educativa, donde se asignó un orden estratégico para el abordaje de los grupos de estudiantes, los cuales fueron abordados por tres profesionales de intervención social y dos promotores, en cada una de las aulas señaladas por la orientadora.

La actividad inicio con el saludo por parte del profesional de intervención social a los estudiantes, la contextualización y socialización del objetivo de la actividad propuesta, con respecto a la sensibilización de los beneficiarios del PAE, frente al reconocimiento del comedor escolar como un entorno seguro, promoviendo el ejercicio de corresponsabilidad.

Acto seguido se procedió a desarrollar el guion propuesto como fase central, por parte de la profesional y con apoyo del promotor, donde se fue interiorizando con los estudiantes la importancia del retorno a clases, el comedor escolar o lugar de consumo y el adecuado comportamiento durante el consumo de los alimentos en estos espacios. Se hizo énfasis en que todas las acciones realizadas tanto por la IED como por el personal de comedores harían de estos entornos un lugar seguro que dará lugar al regreso de más niños, niñas y adolescentes a clases y a beneficiarse de la alimentación entregada en la IED.

Así mismo por medio de la socialización de los afiches con los superpoderes los participantes reforzaron las conductas, comportamientos y cuidados que deben mantener.

Para finalizar se realizó la actividad de cierre, donde se solicitó a los niños, niñas y adolescentes participantes de la actividad plasmar de manera verbal y escrita (conforme a las recomendaciones de la IED en cuanto a protocolos de bioseguridad), sus compromisos en un ejercicio de corresponsabilidad para hacer del espacio destinado al consumo de alimentos (aulas y comedores) un espacio seguro.

Durante la jornada se contó con el acompañamiento de manera intermitente de la orientadora de la IED, sin embargo, en cada uno de los cursos se contó con presencia de docentes que acompañaron el desarrollo de las actividades, donde algunos de ellos participaron activamente.

En relación con la categoría del autocuidado, se observaron compromisos centrados en cinco (5) categorías: la primera que fue el de mayor recurrencia enunciando el principio de corresponsabilidad y cuidado por el otro, por ejemplo en voz textual enuncio una estudiante indicó *"...me comprometo a cuidarme y cuidar a mis compañeros..."*, en segunda instancia, algunos otros compromisos se relacionaron con el distanciamiento social, donde un estudiante argumento de forma escrita: *"...me comprometo a respetar el distanciamiento, a comer todo lo servido..."*. El tercer compromiso se centró en el lavado de manos, donde se tomó

una de las construcciones de uno de los estudiantes quien refirió: *"...me comprometo a ejercer un buen lavado de manos..."*, el cuarto compromiso plasmado por los estudiantes, se centraron en los 4 superpoderes del autocuidado referidos con la puesta en escena, donde uno de los participantes indicó: *"...cumplir con los 4 poderes. Comer saludable, no desperdiciar nada, que todo lo que nos dan es muy importante consumirlo..."*, finalmente el quinto compromiso, que suscito el uso del tapabocas, donde el estudiante escribió: "...me comprometo a mantener siempre el tapabocas bien puesto en cualquier espacio...". De lo anterior se infirió, que la información que se proyecto fue asertiva e incidió en la opinión como la comprensión de la importancia de estas prácticas para el momento de consumir los alimentos en el comedor escolar.

En cuanto a la separación de los residuos se observó que en cada una de las aulas de la IED se cuenta con tres canecas para la adecuada disposición de los residuos, así como en el comedor escolar se cuenta con la línea completa del descomide, lo cual beneficia el cumplimiento de esta práctica, adicionalmente durante la interacción generada por medio de la actividad, se indago si frente al conocimiento del desecho correcto de las basuras a lo que en su mayoría los niños, niñas y adolescentes manifestaron conocer y realizar de manera consiente y de esta manera contribuir al cuidado del medio ambiente.

De acuerdo a lo mencionado por los participantes en sus compromisos se destacó el reconocimiento de la alimentación escolar como una alimentación adecuada y saludable, generando compromisos entorno a mayor consumo de alimentos saludables como se pudo evidenciar en algunos compromisos: "me comprometo a comer frutas y verduras", "me comprometo a comerme el almuerzo porque es una comida saludable", "me comprometo a probar las verduras que me dan" "yo me comprometo a comer saludable", "me comprometo a comer todos mis alimentos sin desperdiciar", entre otros comentarios que dejan evidenciar que a través de la estrategia se dio una reflexión en torno no solo a la alimentación seguro sino saludable y su importancia para la salud.

A continuación, se detallan los principales logros, dificultades y recomendaciones en relación con la ejecución de la actividad:

- **Logros**

Durante la realización de la acción pedagógica en cada una de las aulas se observó participación activa por parte de los estudiantes, principalmente en los grados, sextos, séptimos, y algunos octavos para quienes la actividad resulto llamativa y novedosa, así mismo se percibió interés en el desarrollo de las temáticas por parte del personal docente que acompaño la actividad, reconociendo la pertinencia de el abordaje de las temáticas y el refuerzo de acciones que contribuyan a fomentar entornos seguros antes, durante y después del consumo de los alimentos.

El desarrollo de un nuevo comienzo para estar seguros permitió a los estudiantes participantes, a través de una propuesta creativa, como lo menciono la docente orientadora, entender la importancia de las normas y protocolos de bioseguridad al momento de la alimentación y de igual manera a reflexionar en torno al no desperdicio de alimentos, al ser estos saludables y esenciales para la salud.

Se observo como logro que los estudiantes interiorizaron el mensaje y se concientizaron de la necesidad de acatar normas de bioseguridad en el comedor escolar en el retorno seguro.

De otro, lado como segundo aspecto se observó que los participantes identificaron el rol de otros actores como la familia y colegio en la contribución de esos hábitos saludables sumados a los protocolos de bioseguridad en los momentos de alimentación.

• **Dificultades**

Durante el desarrollo de la actividad de sensibilización en aula denominada Nuevo Comienzo Seguro, no se presentaron dificultades que pudieran afectar negativamente el desarrollo de esta. Por el contrario, es importante mencionar que se contó con un ambiente favorable que contribuyo en el aprendizaje de los estudiantes atendidos.

• **Recomendaciones**

Teniendo en cuenta la acogida que ha tenido la estrategia, se sugiere dar continuidad a la misma en las instituciones que requieran de sensibilización a la apertura de la modalidad de comida caliente en el retorno progresivo y seguro a las aulas, ya que esta permite el reconocimiento de los principales temas para tener en cuenta.

Se siguiere continuar implementando acciones que refuercen el cumplimiento de las medidas de bioseguridad, en los diferentes entornos y escenarios educativos, con el fin afianzar los procesos de autocuidado y el tema de ciudadanía alimentaria.

Adicional a ello, durante el desarrollo de la acción pedagógica se contó con presencia y acompañamiento para la rotación por cada uno de los cursos de docentes y personal de la IED, lo cual se percibe como un acierto, teniendo en cuenta que este acompañamiento posibilito una mejor ubicación y más efectivo proceso de rotación optimizando los tiempos de desarrollo de la actividad, por tanto se sugiere continuar con el compromiso presentado por parte de la IED ante las actividades propuestas por parte del componente pedagógico.

- **Una nueva transformación para el bienestar estudiantil. Taller para familias**

El hogar es sin duda alguna, uno de los principales contextos y ambientes donde las niñas, los niños y jóvenes se desarrollan; dado que, al interior de él se establecen, promueven y consolidan muchos de los hábitos, valores, creencias y estilos de vida, que estarán presentes durante la vida adulta; por lo que, la familia se convierte en uno de los pilares más importantes para prevenir enfermedades, promover autonomía, y por supuesto generar bienestar.

Actualmente, los Estilos de Vida Saludable (EVS), han sido considerados como factores determinantes y condicionantes del estado de salud de un individuo, por lo cual se busca la promoción de estos en la cotidianidad, es decir desde contextos como el hogar, el colegio y cualquier otro espacio en el que se desarrollen los niños y jóvenes. El Ministerio de Educación Nacional (MEN), define a los estilos de vida saludable como "el desarrollo de habilidades y actitudes de los niños niñas para que tomen decisiones pertinentes frente a su salud, crecimiento y proyecto de vida, y que, a la vez aporten a su bienestar individual y colectivo" (MEN, 2017).

Bajo esta misma línea, la Secretaría de Educación del Distrito (SED), define los estilos de vida saludable como "el conjunto de prácticas, comportamientos y hábitos relacionados con el estado de bienestar físico, social y emocional, que resulta de las formas de pensar y sentir, y de las acciones reiteradas, constantes y significativas del cuidado de sí mismos, de los otros y del medio. Dichos estilos de vida están determinados por la historia particular de cada individuo, los grupos sociales a los que pertenece y las características socioeconómicas, ambientales y culturales del contexto en el que se desarrolla." (SED, 2021), es decir que, para su adquisición y práctica, se requiere el principio de corresponsabilidad desde los contextos: familiar, social y escolar, en aras de conducir a las personas hacia el reconocimiento de alternativas que aseguren una vida sana y un bienestar integral.

Es por ello, que el ambiente escolar, ejerce gran influencia en la formación de los escolares, y se constituye en un espacio estratégico para la promoción de hábitos saludables, aportando en la construcción del conocimiento acerca de lo que significa alimentarse sanamente (donde se incluyan las porciones recomendadas de frutas y verduras), estar físicamente activo y tener prácticas de cuidado (para sí mismo, para el otro y para el medio ambiente).

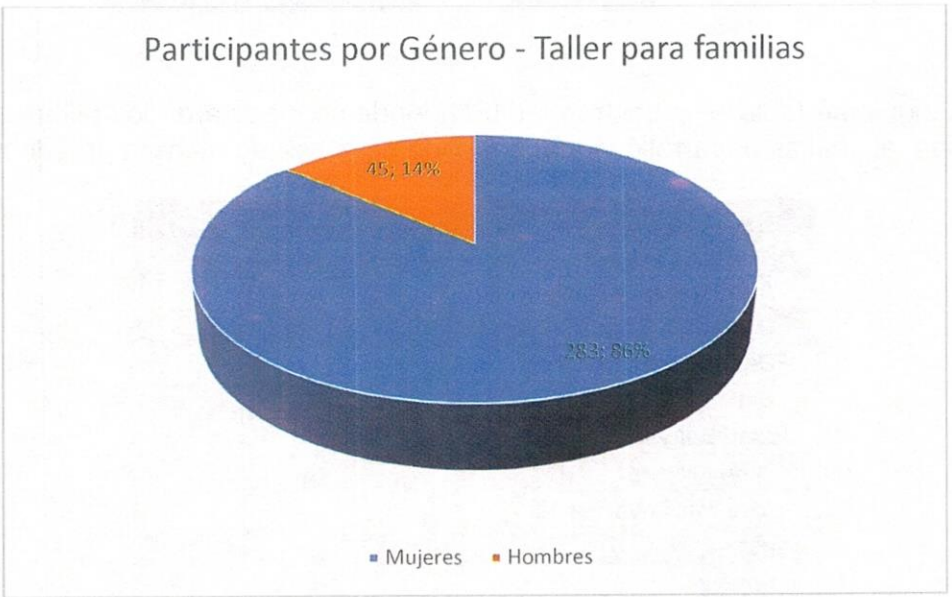
La Organización Mundial de la Salud, establece recomendaciones sobre cantidades de energía y nutrientes diarios, de acuerdo con los diversos grupos de edad, sexo y actividad física; por lo que se considera que la educación nutricional también contemple aspectos sociales y culturales que forman parte de ella (Rivera, 2007,9). La situación actual, según los últimos datos de los que dispone el Ministerio de Salud y Protección Social (2014)[9], pone de manifiesto

[9] 9 Ministerio de Salud y Protección Social, (2014). Lineamiento técnico para la promoción de modos, condiciones y estilos de vida saludable relacionados con las enfermedades no transmisibles. Bogotá.

que la alimentación y la actividad física de las nuevas generaciones está alejándose de las recomendaciones establecidas para cada ciclo vital; es por ello que en el marco del convenio suscrito entre la Secretaría de Educación del Distrito y Compensar, surge la necesidad de realizar un encuentro con familias, como una apuesta pedagógica que ofrezca elementos en torno a los estilos de vida saludable de sus hijos e hijas, para que exista una correlación entre los hábitos que se fomentan en la escuela y en el hogar.

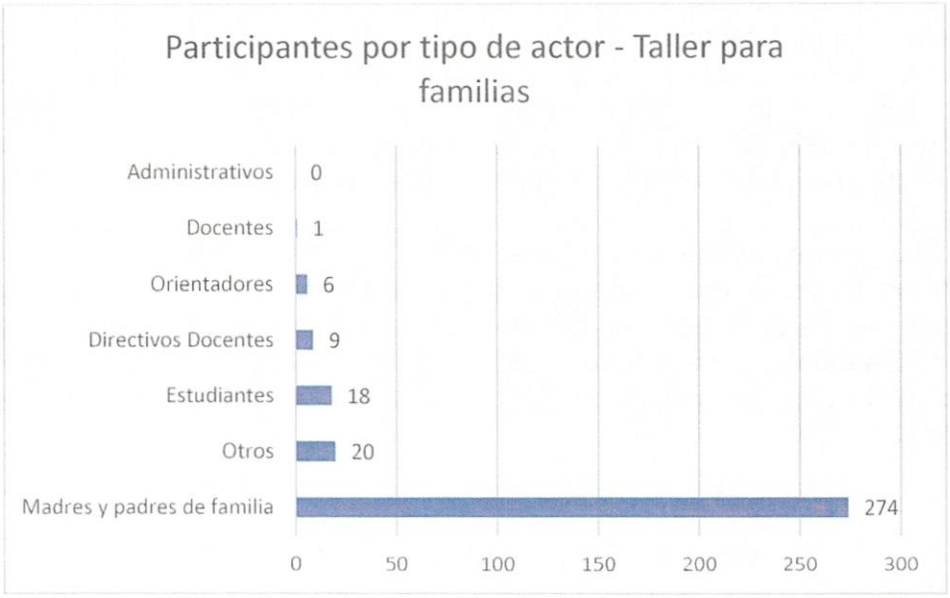
Partiendo de lo anterior, es importante que las familias de los estudiantes benefiarios del PAE, identifiquen que la alimentación balanceada y nutritiva brindada dentro de las instituciones educativas (desde la modalidad del Servicio integral de desayunos y almuerzos escolares (SIDAE) y el Servicio integral de almuerzos transportados (SIAT), es fundamental para aportar y mantener unos estilos de vida saludable; por lo que, se propone el desarrollo de la siguiente guía metodología, con la finalidad de contextualizar a las familias de los estudiantes beneficiarios del PAE, frente a la nueva realidad de los comedores escolares y otros escenarios, reconociendo su rol fundamental como parte de este proceso.

El taller de padres se realizó a un total de 19 IED y se contó con la participación de 328 personas. El mayor grado de participación se encontró en las mujeres, logrando una participación del 86% del total, representando a 283 personas del género femenino; mientras que, desde el género masculino se logró una representatividad del 14%, con 45 personas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



Para la estrategia en particular se consideraron distintos tipos de actores pertenecientes a la comunidad educativa. Los padres y madres de familia estuvieron representados por 274 personas, otros participantes (acudientes con algún grado de consanguineidad), se vieron representados con 18 participantes, los directivos docentes hicieron presencia con 9 personas.

En relación con los orientadores se contó con la presencia de 6 personas y desde el rol de docentes se contó con la participación de 1 persona. Para el rol de administrativos, no se tuvo grado de representatividad, al no tener presencia de ellos durante la ejecución de la actividad pedagógica, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En la siguiente tabla se muestran las IED donde se ejecutaron los talleres para familias, el cual se desarrolló virtual en 17 de ellos, y 2 de manera presencial.

Localidad - IED
Bosa
Alfonso López Michelsen
Ciudadela Educativa Bosa
Débora Arango Pérez
Germán Arciniegas
Ciudad Bolívar
Fanny Mickey
José María Vargas Vila
Engativá
Charry
Kennedy
Las Margaritas
Rafael Uribe

CED Santa Lucía
José Martí
San Cristóbal
Nueva Delhi

Localidad - IED
Suba
Delia Zapata Olivella
Gerardo Molina Ramírez
Virginia Gutiérrez De Pineda
Sumapaz
Colegio Campestre Jaime Garzón
Usaquén
Toberín
Usme
Colegio Rural El Destino
Fernando González Ochoa
Paulo Freire

En lo que respecta a los aprendizajes derivados de la actividad, a nivel metodológico se llevaron a cabo tres momentos: inicial, actividad central y cierre. La metodología propuesta, partió del abordaje de las temáticas a través de Alfredo y Elsa: uno de los chefs y una de las nutricionistas del PAE, quienes serán, los interlocutores en las presentaciones con los padres, madres de familias y/o cuidadores de los estudiantes beneficiarios del PAE, desarrollando cada uno de los cuatro (4) ejes establecidos: Generalidades del PAE, promoción de estilos de vida saludable, ciudadanía alimentaria y corresponsabilidad, respectivamente.

Elsa, explicó su misión principal dentro del PAE, la cual se centra en planear y adecuar los menús de los estudiantes tanto en el desayuno como en el almuerzo, y así garantizar que cada niño, niña y adolescente de los colegios distritales reciba una alimentación variada y saludable que aporte a su bienestar; mientras que Alfredo, contó a las familias que él y su equipo de trabajo, realizan las preparaciones de los menús que hace Elsa, haciendo que las preparaciones sean apetitosas, nutritivas y sigan siendo saludables.

La actividad inicio con el saludo por parte del profesional de intervención social a los padres y madres de familia y demás participantes, cuyo encuentro se realizó de manera virtual a través de la plataforma establecida por la IED (Zoom, Meet, Teams entre otras). En el encuentro se desarrollaron cada uno de los cuatro (4) ejes establecidos: Generalidades del PAE, promoción de estilos de vida saludable, ciudadanía alimentaria y corresponsabilidad, respectivamente.

Durante el abordaje de las temáticas, se utilizó material visual que favoreciera la interacción con los participantes (videos, presentación, power point, preguntas orientadoras). Dentro de la temática de las generalidades del PAE: se realizó la contextualización del Programa de Alimentación Escolar, modalidades e intencionalidades. Posterior a ello y a través de una línea de tiempo, se abordaron tres hitos principales:

- Acciones y modalidades Antes de abril del 2020
- Acciones y modalidades en medio de la emergencia sanitaria: abril 2020 a Julio 2021
- Acciones y modalidades en el Retorno a modalidades tradicionales: agosto 2021

Para la temática de Fortalecimiento gastronómico: se realizó la proyección de un video que mostró la integralidad de los alimentos saludables en una sola preparación llamativa y atractiva (video de chefs, mesa pública); y con el fin de fortalecer y dar a conocer el aporte educativo del componente pedagógico y su objetivo desde la promoción de EVS, se proyectó un video que da cuenta de una de algunas de las estrategias utilizadas (video de conmemoración de la actividad física, 2019, o entrega de mochilas pedagógicas).

En el tema de ciudadanía Alimentaría, se resaltó la importancia del consumo responsable, el cuidado de lo público y la disposición de los residuos; finalizando el taller como la temática transversal de corresponsabilidad de cada uno de los actores de la comunidad educativa: docentes, estudiantes y familias para el fomento de los estilos de vida saludable en el marco del PAE.

Posterior a ello, la presentación mostró la síntesis de las temáticas abordadas, y el profesional de intervención social invitó a los participantes a finalizar el encuentro con una pregunta reflexiva direccionada a los compromisos desde su rol: Como madre, padre de familia o acudiente, ¿qué acciones puede realizar para promover prácticas saludables?[10], invitándolos a responder desde el chat. Finalmente, el taller culminó con la socialización del árbol del cuidado y del entorno seguro en el momento de la alimentación desde el colegio. Cada hoja del árbol fue apareciendo, y con cada acción se revisó el actor que tiene mayor participación en ella, o si por el contrario hay una participación compartida.

A continuación, se detallan los principales logros, dificultades y recomendaciones en relación con la ejecución de la actividad:

- **Logros**

El espacio pedagógico permitió a los padres, madres y acudientes entender y conocer las características de operación y funcionamiento del PAE, identificando

[10] ídem

el conjunto de medidas y normas que permiten la atención de calidad a cada uno de los estudiantes. Así mismo, reconocieron los planes y protocolos desarrollados en el comedor escolar para garantizar una alimentación saludable y nutritiva que aporte en el desarrollo de los niños, niñas y adolescentes, respetando y cumpliendo con diversos estándares de calidad que garanticen el bienestar y cuidado de los estudiantes beneficiados.

En segundo lugar, la acción pedagógica logro que los padres, madres y acudientes participantes del taller virtual, reconocieran de forma positiva las diversas acciones que se pueden promover desde el hogar para el cuidado y protección de los estudiantes en los entornos educativos, reconociendo el proceso de corresponsabilidad existente entre todos los actores que conforman la comunidad educativa, para el cumplimiento de las normas de bioseguridad concernientes a la entrega y el consumo de los alimentos.

Se logró que las familias participantes aprendieran, se concienciaran y se motivaran a mantener una alimentación saludable, la adopción de hábitos como la practica regular de actividad física, el consumo de agua, la moderación de las porciones al brindar alimentos, el autocuidado e identificaran las características del PAE y el funcionamiento de los Comedores Escolares; permaneciendo atentos y con buena disposición a lo largo del taller que se desarrolló.

Quienes asistieron al taller participaron de manera activa, el espacio permitió una interacción en la cual las madres de familia pudieron aclarar algunas dudas y además reflexionar en torno a los hábitos en casa, especialmente al tipo de alimentación que están brindando, reconociendo la importancia de suministrar a los niños, niñas y adolescentes alimentos con un mayor contenido nutricional.

Por parte de algunas instituciones hubo reconocimiento de la actividad destacándola como un espacio importante, acorde y puntual, motivo por el cual solicitan más acciones de este tipo.

- **Dificultades**

Dentro de las dificultades se evidencio que los padres, madres de familia y/o cuidadores en ocasiones no mantenían sus micrófonos y/o cámaras desactivadas, lo que generó inconvenientes en ocasiones en la proyección de los videos programados para la acción pedagógica o en las acústicas de estas.

Se considera como dificultad la falta de acceso a internet ya sea fija o por conexión móvil que tienen las familias campesinas, lo que género que solamente dos madres de familia y un delegado de la institución educativa se conectaran para el desarrollo del taller para familias virtual, a pesar de la convocatoria masiva realizada por la institución educativa.

- **Recomendaciones**

La principal recomendación está enfocada en el desarrollo periódico y constante de talleres o espacios formativos con los padres, madres y acudientes de los estudiantes beneficiarios del comedor escolar, con el fin de hacer un proceso de capacitación y sensibilización continuo de estos actores, para que sean promotores primarios en sus hogares de prácticas saludables, reforzando en casa el proceso de autocuidado, la corresponsabilidad y promoción de estilos de vida saludable trabajados desde las instituciones educativas.

Se recomienda continuar con el acompañamiento pedagógico en el marco del retorno presencial de los estudiantes, con el fin de aclarar los imaginarios erróneos y disipar los temores que se puedan presentar en los padres de familia con relación al consumo de alimentos en el comedor escolar; dando a conocer las diversas medidas y protocolos con los cuales se está llevando a cabo esta nueva normalidad conforme a los modelos de atención dispuestos por el PAE.

- **Nuestra diversidad alimentaria: Diálogo de saberes con estudiantes de instituciones educativas rurales**

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Secretaría de Educación del Distrito (SED), ha logrado el reconocimiento social al convertirse en uno de los programas que garantiza el derecho a la alimentación de niñas, niños y adolescentes en entornos escolares, enmarcado en el Bienestar Estudiantil; este último precepto, se ha definido como "un estado de satisfacción de la persona en sus dimensiones física, mental, emocional y social, durante su vivencia como estudiante y participante activo de una comunidad educativa" (SED, 2018).

De acuerdo con lo anterior, la Dirección de Bienestar Estudiantil (DBE) de la SED, promueve una vivencia integral en los colegios, mediante el desarrollo de programas que aporten al acceso, a la permanencia escolar y a la calidad de vida. Es por esta razón, que la materialización del PAE a través del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE) y el Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT), se ha adaptado a los diferentes escenarios, con el fin de hacer real el propósito de trabajar para y con las comunidades educativas, dentro de las que se encuentran las instituciones educativas rurales.

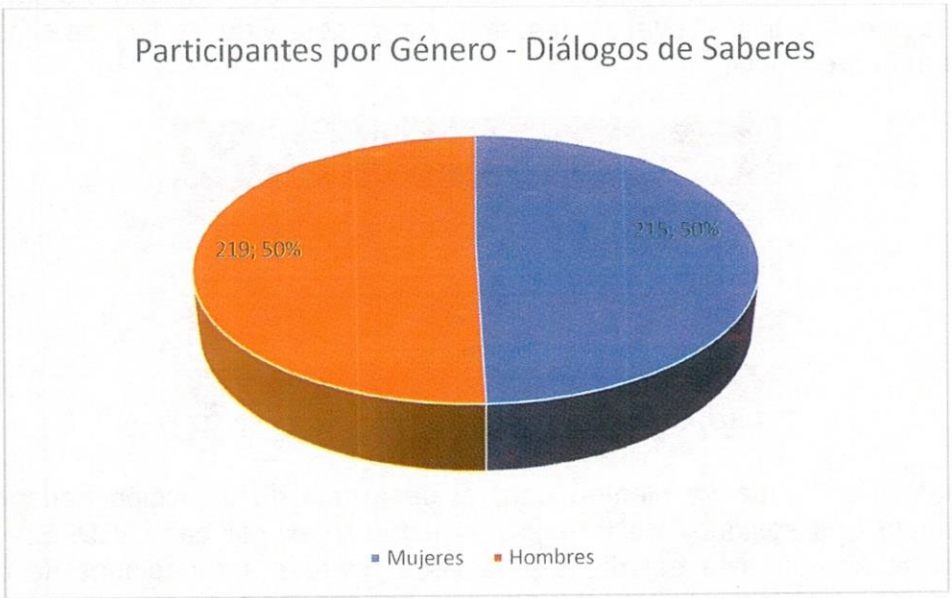
Bajo esta línea, es importante indicar que Bogotá es una de las principales ciudades del país, con una extensa zona rural, ubicada en 9 de las 20 localidades, y representan al 76.6% del total del territorio Distrital. Para entender esa ruralidad, es necesario reconocer que sus pobladores hacen parte de una cultura campesina con desarrollo autónomo, con actividades principalmente agropecuarias, de producción de la tierra, y cuidado de animales (Organizaciones sociales de las localidades con ruralidad de Bogotá, 2004)

De acuerdo con lo anterior, la presente propuesta está encaminada a promover la reflexión de los participantes frente a sus estilos de vida, la toma de decisión en relación con la alimentación sana, la práctica de la actividad física, el cuidado de sí mismo, del otro y del medio ambiente; se usará la palabra, como una forma de entrelazar ideas, sentimientos y añoranzas, para la construcción colectiva, que permita un diálogo de saberes con las y los estudiantes.

Es por ello, que en el marco de convenio de asociación entre la SED y Compensar, se planteó la necesidad de reconocer desde la perspectiva de ciudadanía alimentaria, aquellas prácticas y saberes tradicionales en torno al proceso alimentario y nutricional que se da en las comunidades rurales; haciendo posible que el Programa de Alimentación Escolar, promueva el fortalecimiento y la apropiación del territorio, a través de la materialización del PAE desde el reconocimiento cultural.

Es así, como se planteó el desarrollo de espacios de intercambio con estudiantes de instituciones educativas rurales, a través de un diálogo de saberes que aporte en la identificación y construcción de hábitos y prácticas de estilos de vida saludable, y que permitan el reconocimiento de la interculturalidad de la alimentación con la comunidad educativa.

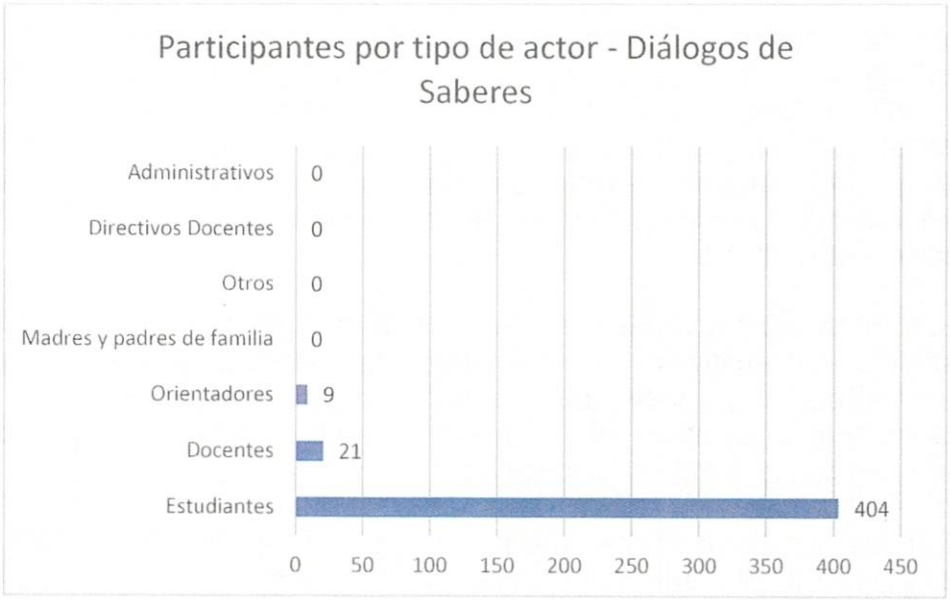
Los diálogos de saberes se desarrollaron en 3 IED y se contó con la participación de 434 personas. El grado de participación estuvo equitativo entre hombres y mujeres, logrando una participación del 50% del total, representado en 219 y 215 personas, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



Para la estrategia en particular se consideraron distintos tipos de actores pertenecientes a la comunidad educativa. Los estudiantes estuvieron representados por 404 personas, los docentes se vieron representados con 21

participantes y el rol de orientadores se vio representado por 9 personas.

Para los roles de madres y padres de familia, otros, directivos docentes y administrativos, no se tuvo grado de representatividad, al no tener presencia de ellos durante la ejecución de la actividad pedagógica, tal y como se muestra en la siguiente gráfica.



En la siguiente tabla se muestran los colegios en donde se llevaron a cabo los talleres para familias, el cual se desarrolló de manera virtual en 17 de ellos, y 2 de manera presencial.

Localidad - IED	Acciones pedagógicas
Ciudad Bolívar	**9**
Pasquilla Sede Santa Bárbara	9
Usme	**18**
Colegio Rural El Destino	9
San Cayetano	9
Total, general	**27**

La metodología que se planteó para el desarrollo de la acción pedagógica contempló tres sesiones de trabajo con estudiantes por cada IED. En cada sesión se abordaron a estudiantes de las siguientes agrupaciones de ciclos educativos: i) ciclo I, ii) ciclo II y III; y ciclo IV y V; desarrollando sesiones independientes por los ciclos, llevando así (nueve momentos pedagógicos)[11]

[11] Cada sesión de trabajo por ciclos podrá ser desarrollado el mismo día, de acuerdo con lo concertado con la IED y a

La sesión 1 fue denominada **¡La raíz de los alimentos!;** cuyo objetivo fue identificar las percepciones que tienen los estudiantes respecto a la alimentación saludable, reconociendo percepciones y prácticas que se tienen en casa y en el colegio.

Para iniciar la actividad pedagógica, la profesional de intervención social y el chef del componente pedagógico se presentaron relacionando la estructura de la donde: Susanita, su amigo Félix, el abuelito de Susanita y un trovador, estrategia dividida en 3 espacios de encuentro, posteriormente, se socializó el objetivo de la sesión dando paso a la puesta en escena mediante el sketch teatral relacionaron mediante una historia la importancia del reconocimiento de los alimentos, las tradiciones y los procesos productivos de los alimentos en entornos rurales.

La propuesta contó la historia de Susanita quien vive en la vereda la Esperanza, es una niña alegre y bastante responsable. Sus padres trabajan todo el día, razón por la cual está casi siempre al cuidado de su abuelo. A pesar del amor que se tienen, para ella su abuelo es una persona con la que no puede hablar continuamente, ya que siempre tiene una enseñanza o palabras en torno al comportamiento de Susanita, sobre todo en temas de alimentación y el valor de sus raíces. Debido a ello Susanita prefiere mantener fuera de la casa de su abuelo jugando en compañía de su amigo imaginario Félix, él también le hace sugerencias y continuamente le habla acerca de escuchar más al abuelo razón por la cual en un momento de la historia ella decidió alejarse de Félix y le promete olvidarlo. Félix ante la posibilidad de ser olvidado acude a la única persona que podría ayudarlo, el abuelo, lo que genera un gran conflicto puesto que no lo puede ver.

Así que la travesía lo lleva a buscar las formas para que el abuelo lo vea y convenza a Susanita de no ser olvidado. En este momento sale del baúl de los recuerdos un viejo libro de la abuela y llega a manos de Susanita, por supuesto impulsado por el abuelo y Félix quienes ponen en él su última esperanza para que su nieta y amiga preste más atención a las palabras de ambos y recuerde al valor de sus raíces, de la alimentación saludable, del valor de la siembra y la cosecha, así como la forma en la que la combinación de los alimentos pueden llevarla a preparar deliciosos platillos del gusto de todos. La abuela surge entonces como un recuerdo y junto a Félix y el abuelo en un juego que incluye malabares, magia y diversión, lograr sensibilizar a Susanita y lograr que escuche al abuelo y no olvide a Félix. Durante momentos de la obra se contará con música grabada y música en vivo, esta última estará a cargo de un trovador, quien a partir del tema y de lo sucedido en la obra, creará en el momento trovas y rimas para el deleite del público y los invitará a sumarse al equipo de Susanita, Félix y

---

los ciclos educativos presentes en la sede en donde la IED refiere se podrá llevar a cabo el desarrollo de los diálogos de saberes.

el abuelo, quienes aman la alimentación saludable y la creación de nuevos y deliciosos platos.

Para el cierre de la puesta de escena se realizó con el apoyo de los actores un espacio para realizar el "Foro Alimentario" donde se invitó a los estudiantes a conversar sobre su percepción frente a los alimentos, la profesional intervención social y el chef diligenciaron las respuestas de los estudiantes en los en los formatos para esta sesión.

Adicionalmente y con el fin de obtener información de los estudiantes de manera sencilla, se ubicaron unos "buzones" en los espacios en el comedor escolar o en el área de descanso (en las IED que no cuentan con comedor escolar) para que los estudiantes plasmen a través de una pequeña encuesta (anexo 3), sus gustos y preferencias, así como aquellas preparaciones que no sean de buena aceptabilidad con el fin de recopilar información sobre gustos y preferencias en alimentación escolar. El tiempo de aplicación de la encuesta se proyectó para los próximos 3 meses, y el proceso de análisis y resultados será realizado por la SED a partir de la información recogida en el sondeo realizado en los colegios de zona rural.[12]

Siguiendo con la propuesta planteada, se encontró que la sesión 2, denominada: reconociendo los saberes y sabores de nuestra región, busco reconocer los saberes adquiridos por los estudiantes y aquellos transmitidos en sus familias y comunidades rurales relacionados a la preparación y el consumo de alimentos producidos en la región.

La actividad pedagógica fue desarrollada dispuesto por el colegio (aula de clase comedor escolar). En un primer momento los profesionales del Componente Pedagógico realizaron el recuento de la primera sesión haciendo énfasis en la importancia de reconocer los alimentos que hacen parte de la región donde habitan concebida como la Bogotá – Rural Región, así como la socialización del objetivo propuesto encaminado al reconocimiento de los alimentos que se cultivan o producen, así como los complementarios.

En un segundo momento, a través de una mesa de exhibición con los alimentos que mencionaron los participantes en la sesión 1 se incluyeron: repollo morado, repollo blanco, lechuga, cebolla larga, zanahoria, tomate de guiso, pimentón, calabacín, zuquini amarillo, zuquini verde, pepino de guiso, cebolla cabezona, cebolla larga, así como complementarios como: cebolla puerro, tomate de árbol, curuba, habas, frijol verde, mazorca, brócoli, coliflor, respectivamente permitiendo mediante preguntas orientadoras observar si los estudiantes reconocían los alimentos anteriormente mencionados así como explorar sus conocimientos frente a preparaciones u opciones de consumo en el hogar.

---

[12] Secretaría de Educación del Distrito, 2021. Actividad de acercamiento con comunidad estudiantil de colegios rurales de Bogotá. Nota técnica.

Mediante el poster de los alimentos según color, se socializaron los beneficios de los productos, así como se resaltó la importancia de tener una alimentación saludable combinada con la práctica de actividad física, consumo del agua (plato saludable de la familia colombiana), al finalizar el encuentro, se clasificaron los componentes a partir del gusto/ no gusto y el planteamiento de una receta grupal como insumo para la sesión No 3.

Frente a la identificación visual de los alimentos producidos en la región categoría de análisis, pudo establecerse que, los estudiantes reconocieron a nivel general los alimentos de consumo frecuente en casa relacionados con preparaciones que les ofrecen en los momentos del desayuno, almuerzo o encuentros familiares, entre ellos se ubican: pimentón, cebolla, tomate, ajo, coliflor, pepino, repollo morado,: *"…en la casa se usan casi para todo, mi mamá hace guisos para los sudados del pollo, la carne, el pescado…"; "…yo reconozco de ahí (mesa de exhibición) la mayoría, el pepino, los cubios, las hablas, cebolla, tomate, zanahoria se usan para varias cosas como el arroz, el pollo, pepino guisado, pepino relleno…"; "…en la mayoría de los alimentos que veo sé que se usan para hacer preparaciones, en la mañana por ejemplo se hace la changua con leche, cilantro, cebolla larga, papa, nos gusta mucho cuando la prepara mi abuela o mi mamá…".*

A nivel general, los alimentos presentados por el Chef del Componente Pedagógico llamaron la atención de los estudiantes, reconocieron la importancia que tiene una alimentación variada estableciendo gusto por la mayoría de los alimentos entre los que se destacan energéticos como: la mazorca, papa criolla, papa pastura, alverja, cubios, cebolla larga, estos formarían parte de su dieta habitual, así como algunas frutas como: la mora, pera, uchuva, fresa, mora, respectivamente. Al preguntarles a los estudiantes sobre sus preferencias, algunos indicaron sentir agrado por el sabor, olor y uso en las preparaciones realizadas en casa.

Frente aquellos alimentos que presentan baja aceptabilidad por parte de los estudiantes se logró evidenciar que en su mayoría coincidieron en no sentirse atraídos por alimentos como: repollo morado, cebolla tipo puerro, papa criolla, frijol verde, calabacín, cubios, repollo blanco, zuquini y brócoli, los cuales asociaron fácilmente con preparaciones ofrecidas en el SIDAE así como en algunos de los momentos de alimentación dentro del hogar, algunas ideas expresadas se enmarcaron en: *"…Huy no, el Zuquini es feo, no me gusta como sabe, se siente amargo…"; "…el calabacín, no me gusta como sabe, es como insípido, no tiene olor…"; "…el repollo y el coliflor huelen a feo cuando se preparan, no me gusta comérmelo cuando lo hace mi mamá…"; "…el zuquini, ese nos lo servían aquí en el comedor, no me gustaba mucho…".*

Para finalizar el proceso de diálogo de saberes, se implementó la sesión 3 denominada: ¡Es Hora de Cocinar!, cuyo objetivo principal fue desarrollar una muestra gastronómica que permitiera a los estudiantes reconocer alternativas de

preparación de los alimentos que se producen en la zona rural.

Para iniciar la profesional de intervención social dio la bienvenida a los estudiantes recordándoles el cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos para el desarrollo de la actividad.

Posterior a ello el chef ubicándose en la estación (simulación de cocina) socializo los productos disponibles para elaborar de forma conjunta 2 recetas que incluyan alimentos de la región, así como los acompañamientos y/o complementarios que puedan realizarse in situ, y a partir de allí, explicó de forma paralela elementos importantes para garantizar una alimentación saludable: claves de inocuidad, tipos de corte, métodos de cocción, porciones adecuadas, entre otros.

Una vez finalizada las preparaciones y la socialización de las temáticas, se llevó a cabo una degustación de cada una de las recetas. A continuación, la profesional del componte pedagógico invitó a los estudiantes a realizar la evaluación individual de las 2 recetas identificando aspectos relacionados con: gusto, forma de preparación, textura, sabor, olor mediante el uso de balotas de colores diferenciados depositadas en un recipiente, y se realizó el conteo para dar a conocer la receta ganadora.

En el ejercicio de votación de los estudiantes respecto a las recetas planteadas, se pudo establecer que la ganadora fue la proyectada por los niños al preguntarle a los estudiantes su motivación, manifestaron ideas asociadas a: *"...me gustó la de Santa Bárbara porque es dulce, tiene pera, la uchuva sabe rico como se combinó..."; "...porque es dulce, es agradable al comerla..."; "...me gustó la de nosotros porque sabía dulce, tenía frutas y verduras, me gustó la cebolla caramelizada, no se le sintió el sabor amargo..."; "...a mí no me gustó la de los Chef porque tenía mucho tomate, la sentí un poco picante..."; "...me pareció que la de los Chefs tenía mucho picante, no era dulce y le pusieron brócoli, ese no me gusta...·.*

Finalmente, para el cierre del Diálogo de saberes, se invitó a los estudiantes a afianzar en casa los aprendizajes obtenidos, haciendo un proceso reflexivo en torno a la pregunta: ¿Qué aprendiste de los tres espacios de diálogo?, y se agradeció a los asistentes su participación.

En cuanto a los aprendizajes referidos por los estudiantes de los tres espacios de dialogo, se destacó la importancia de los alimentos producidos en el área rural para preparar desayunos y almuerzos más nutritivos, incluyendo sabores, colores y variedad de texturas; al respecto un estudiante manifestó*: "No hay alimentos feos sino mal preparados ", "Es importante alimentarse bien y combinar las comidas ", "Nos podemos alimentar de formas distintas* ",

A nivel general se percibió en los estudiantes una percepción positiva frente a los momentos planteados en la estrategia dialogo de saberes identificando

aprendizajes y reflexiones en torno a la importancia que tiene la alimentación saludable, balanceada y creativa a partir de la preparación compartida de las recetas en casa, algunas de las expresiones de los estudiantes se conectaron con: *"…yo aprendí de estas clases que es importante comer bien, comer menos dulces, más frutas, agua, hacer deporte, que se puede ayudar en la casa a cocinar pero con mucho cuidado para no lastimarnos…"; "…que debemos comer de todo lo que se cultiva aquí en Pasquilla y en Pasquillita, que son alimentos buenos y que es importante también hacer ejercicio…"; "…a mí no me gustaba la cebolla, pero aprendí que se puede comer de formas distintas, hoy la probé como la hizo el señor (Chef) y me pareció muy rica…"; "…aprendí que podemos comer de todo, que depende mucho de cómo se preparen los alimentos en la casa…".*

A continuación, se presentan los principales logros, dificultades y recomendaciones que se observaron en el proceso de diálogos de saberes.

- **Logros**

Se logró generar reflexiones entre los participantes acerca de la importancia de dos aspectos fundamentales: un primer aspecto orientado al reconocimiento del origen de los alimentos que consumen, y un segundo aspecto, dirigido a la importancia de una alimentación saludable.

Se logró que los estudiantes reconocieran los alimentos producidos en su región y otros complementarios que se pueden cultivar en sus huertas. Adicional con el uso de la imaginación y la creatividad se logró que gozarán en la creación de su receta.

Bajo esta misma línea, los estudiantes reconocieron con facilidad aquellos alimentos que se cultivan en el entorno rural, así como aquellos que podrían complementar la elaboración de recetas en el hogar, a pesar de no sentir aceptabilidad por algunos componentes, fueron receptivos frente a las recomendaciones asociadas a la importancia que tiene consumir alimentos variados

La actividad pedagógica despertó el interés de los estudiantes respecto a las alternativas de preparación de los alimentos propios de su región, así como los complementarios donde se incluyeran aquellos que tenían buena y baja aceptabilidad siendo pertinente el ejercicio planteado mediante la elaboración de las recetas en vivo.

Como resultado del desarrollo de la actividad, se logró que los estudiantes resaltaran los beneficios del consumo de ensaladas relacionándolos con los colores, adicionalmente indican la motivación en probar vegetales distintos.

Se presume que, con el desarrollo de la actividad, se logró un cambio en los hábitos de consumo de frutas y verduras, representadas en las ensaladas, resaltando sus beneficios y relacionarlos con los colores.

- **Dificultades**

Durante el acompañamiento no se presentó ninguna dificultad para implementar la acción pedagógica.

- **Recomendaciones**

Es importante continuar generando espacios que permitan explorar las ideas que tienen los estudiantes respecto a las tradiciones de su entorno, por lo que se recomienda continuar generando escenarios de intercambio de saberes con los estudiantes indagando sobre el consumo, prácticas y hábitos alimentarios, a partir de la oralidad, que permitan encontrar puntos en común a partir sus conocimientos locales.

Por otro lado, es pertinente incluir a los padres de familia en diversos talleres teórico-prácticos, cuyo eje central sea el plato saludable de la familia colombiana incluyendo un repertorio de preparaciones de acuerdo con los alimentos que se cultivan en la región y distintas preparaciones que se pueden realizar desde el hogar.

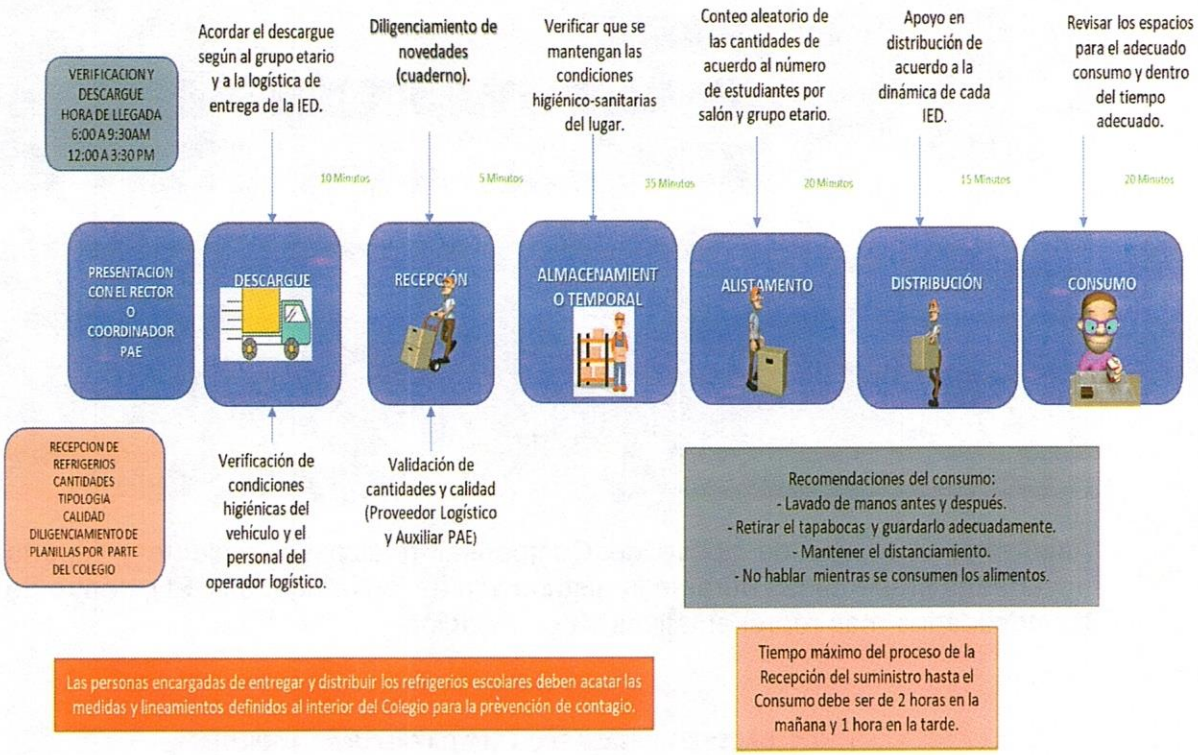
Así mismo, se reconoce que es importante fortalecer los procesos de promoción de hábitos de consumo de frutas y verduras en los estudiantes a través de espacios formativos que incidan en la toma de decisiones respecto a los alimentos que incluyen en la dieta diaria basados en imaginarios o desconocimiento de las alternativas de preparación de los productos; por lo que la continuidad de la acción pedagógica se requiere en las distintas sedes rurales.

4.6 Apoyo refrigerios PAE

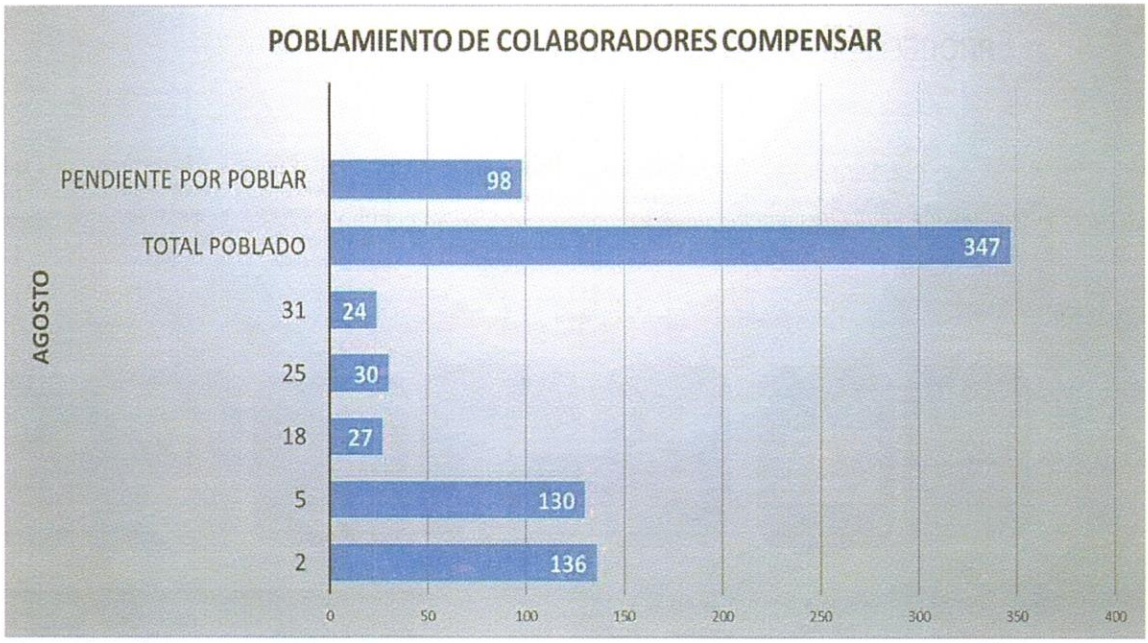
4.6.1 Procedimiento operacional y resultados

La gestión técnica que se pretende mostrar en el presente anexo corresponde al desarrollo del proceso productivo enunciado en la siguiente gráfica, el cual materializa en el apoyo a la entrega de Refrigerios Escolares en las distintas IED:

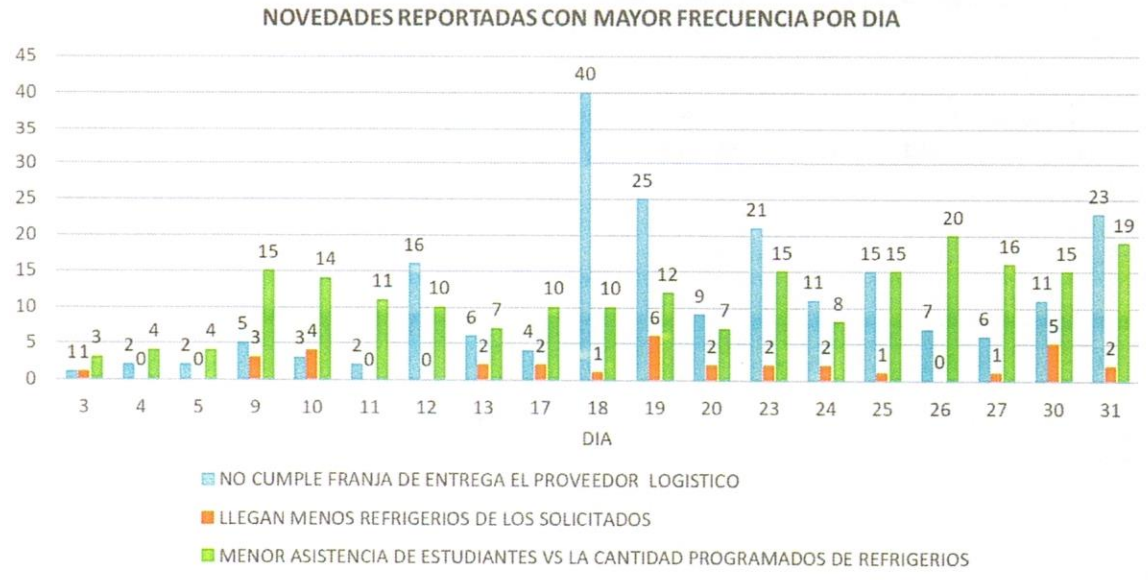
PROCESO DE APOYO REFRIGERIOS SED EN LAS IED



Finalmente, este en proceso terminando la ejecución hubo presencia de personal de Compensar en al menos **347** IED, según se muestra a continuación:



Asimismo, el equipo de apoyo de Compensar realiza seguimiento y reporta novedades presentadas durante la distribución de los refrigerios SED, dentro de las novedades más representativas a continuación:



4.7 Apoyo Promoción EVS (Estilos de vida saludable)

4.7.1 Generalidades

Dentro de la ejecución del convenio entre la Secretaria de Educación y Compensar, para el mes de agosto, por motivo del inicio de la presencialidad en los Colegios Distritales y atendiendo las indicaciones del Ministerio de Salud, donde establece que personas con formación en áreas afines a la salud y seguridad en salud, pueden fortalecer la adecuada implementación de protocolos de bioseguridad y estrategias que fortalezcan los de estilos de vida saludable. Dado el requerimiento de la Secretaria de Educación y en coordinación con las IED, Compensar implemento acciones en el desarrollo de las actividades mencionadas. Para lo cual, se realizó una selección en la base de los auxiliares de cocina, que como se mencionó anteriormente, contaban con formación técnica en las áreas académicas ya descritas; en las instituciones asumieron el rol de promotora de Estilos de Vida saludable (EVS).

Una vez realizada la selección del personal, el equipo de trabajo recibió capacitación, con el fin de conocer las actividades a desarrollar en cada una de las IED, para lo que se realizaron visitas el día 2 agosto de 2021 a diferentes IED, donde se contaba con el apoyo de una enfermera.

El objetivo específico del apoyo nombrado anteriormente por parte del equipo de promotoras de EVS de Compensar, se centra en realizar acompañamiento a once (11) IED delegadas, con el fin de ejecutar actividades de prevención y mitigación de contagio por COVID 19, así como el fortalecimiento de la promoción de estilos de vida saludable en el contexto escolar, de acuerdo con la orientación técnica de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED.

A continuación, se comparte el desarrollo de las actividades en las IED asignadas, basadas en las 9 actividades acordadas con la SED.

4.7.2 Desarrollo de actividades y resultados

- **Caracterización de las IED asignadas**

Se realizó un diagnóstico con el fin de obtener diferentes datos de cada una de las IED, con el fin de poder realizar la planeación de las actividades a desarrollar por las promotoras de EVS. De esta información, se obtuvo la planeación del tiempo de apoyo diario, teniendo en cuenta el tipo de jornada académica; teniendo en cuenta lo acordado con la SED, las promotoras brindan apoyo 4 horas en jornada mañana y 4 horas en jornada tarde, en las IED donde se cuente con ambas jornadas; para los colegios que cuentan con jornadas únicas, el apoyo se brinda durante 6 horas diarias.

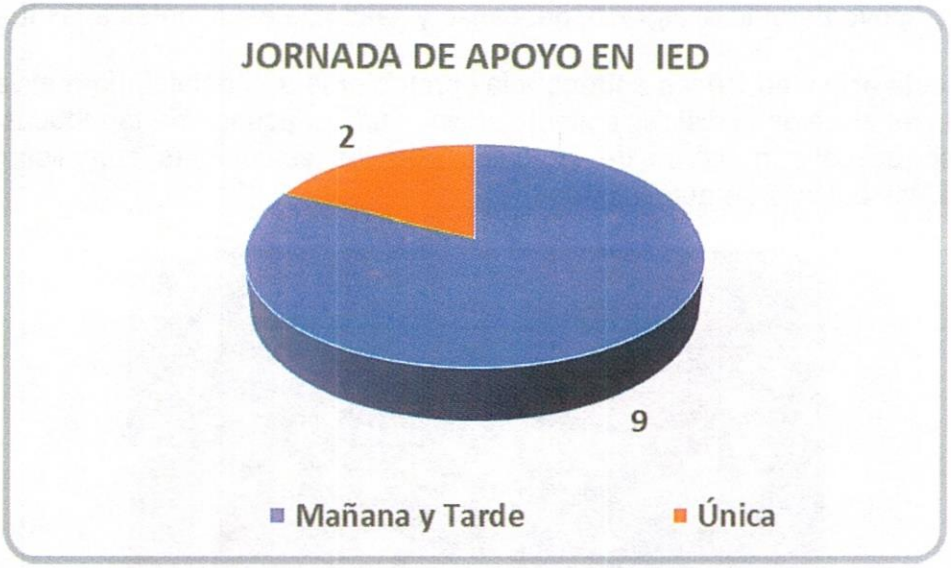
En la siguiente tabla se hace un resumen de dicha caracterización, esta se realizó a través de la presentación de las promotoras con los rectores de las IED asignadas. Se debe tener en cuenta que inicialmente se había asignado el Colegio Jorge Mario Bergoglio de la localidad de Suba, sin embargo, se realizó el cambio por Tibabuyes Universal.

Nombre Del Colegio	Localidad Ubicación.	Nombre del Rector	Nombre del Promotor EVS Compensar.	Número de sedes de la IED	Jornadas de la IED.	Horario de la Jornada académica. Mañana	Horario de la Jornada académica. Tarde
El Minuto de Buenos Aires	Ciudad Bolívar	Ruth Hernández	Janeiby Lorena Vargas Quiroga	2	Mañana; Tarde;	6:30 am -10:30 am 6:30 am -11:30 am	12:30 pm - 4:30 pm
Estrella del Sur	Ciudad Bolívar	Ligia esperanza Alarcón García	Yenni Parada González	4	Mañana; Tarde;	6:30 am - 11:00 am	1:00 pm - 5:00 pm
German Arciniegas	Bosa	Sorangela Miranda Beltrán	Diana Lizeth Castellanos Soche	2	Mañana; Tarde;	6:45 am - 11:00 am	12:45 pm - 4:00 pm
INEM Santiago Pérez -Tunjuelito	Tunjuelito	Hugo Rodríguez	Indrid Katherin Parada Jara	2	Mañana; Tarde;	6:30 am - 12:00 pm	12:30 pm - 5:30 pm
Jaime Garzón – Sumapaz	Sumapaz	David Ernesto Flórez Gonzales	Elcy Jackelin Diaz Diaz	9	Única;	8:00 am - 1:00 pm	N. A
José Jaime Rojas	Ciudad Bolívar	Sara Melo Fontecha	Nancy Esperanza Bobadilla Vanegas	1	Mañana; Tarde;	6:30 am - 11:00 am	12:30 pm - 05:00 pm
La Concepción	Bosa	Víctor Hugo Chacón Orozco	María Angelica Bertel Maza	3	Mañana; Tarde;	6:30 am -10:30 am 7:00 am -11:00 am	12:30 Pm - 4:30 1:00 pm - 5:00 pm
Nueva Roma	San Cristóbal	Lina Yaneth cano chaves	Maryi Paola Castillo Bermúdez	1	Única;	6:30 am - 1:00 pm	N. A
SaludCoop Norte	Usaquén	María Ligia Delgado	Luz Dary Sánchez Ortiz	1	Mañana; Tarde;	6:20 am - 11:00 am	12:50 a 6:10 pm
San Bernardino	Bosa	Elisabeth Vivas Ricaurte	Aura Milena Ospina Campaz	1	Mañana; Tarde;	6:15 am - 10:15 am	12:30 p.m. -4:30 p.m.
Tibabuyes Universal	Suba	Orlando Antonio Brijaldo Vargas	Mireya Eulalia Camargo Ochoa	2	Mañana; Tarde;	6:30 am - 11:00 am 7:30 am - 11:00 am 8:30 am - 10:30 am	12:00 pm - 4:30 pm 1:00 pm - 5:30 pm

Con la anterior información se hizo la programación de las promotoras EVS en cada una de las IED asignadas referente a los horarios y días de visita en las diferentes sedes.

De la zona rural de Sumapaz, en la sede de José Jaime Garzón, se programó para que la promotora realizará mínimo una visita, durante las 3 semanas de lo corrido del mes, a diferentes sedes de la zona, excluyendo las sedes de Ríos y Peñaliza, que, por temas de aforo, la comunidad no permite el ingreso.

A continuación, se indican las IED que se visitaron de acuerdo con las jornadas:



Como se observa en la gráfica anterior, 9 de las IED presentaron requerimiento de apoyo en las dos Jornadas; 2 de los colegios tienen jornada única, entre estas IED se encuentra el colegio rural Jaime Garzón de la localidad de Sumapaz y Nueva Roma, de la localidad de San Cristóbal.

En todas las IED, se tuvieron en cuenta los horarios de ingreso de las promotoras a las IED, ya que, en algunas de ellas, los directivos del colegio solicitaron que unos días y dependiendo la sede (para el caso de IED con varias sedes) se ingresara a primera hora de la jornada y otros días se apoyara la salida. Por la anterior, los horarios laborales de las promotoras variaron durante los días de la semana.

Otros datos obtenidos de la actividad de caracterización de las IED, fue definir si fuese la promotora de EVS de Compensar quien realizaría el registro en el link dispuesto en la página de la SED, para los casos sospechosos por alerta de Covid 19 al igual que el seguimiento a estos casos.

- **Desarrollo de actividades definidas en el apoyo**

- **Apoyo Implementación de protocolos Institucionales De Bioseguridad**

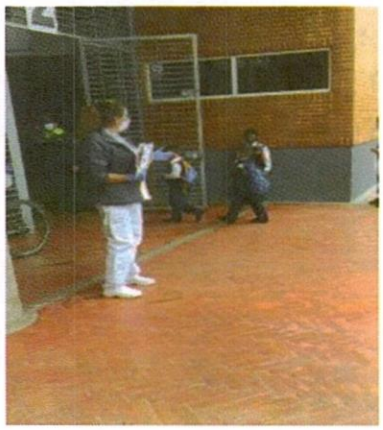
Para esta actividad las promotoras de EVS de Compensar, realizaron lectura de los protocolos de bioseguridad de cada una de las IED asignadas, con el fin de conocer los elementos descritos en el documento y así mismo poder apoyar en su implementación.

Entre las actividades más relevantes que se desarrollaron en este ítem, son las siguientes:

- Apoyo durante el ingreso, descanso y salida de estudiantes a las IED:

Para esta actividad, se les entrego a las promotoras una paleta informativa con imágenes alusivas al distanciamiento social y uso adecuado de tapabocas, con ella se buscaba a través de la lúdica que los estudiantes cumplieran los elementos básicos de autocuidado

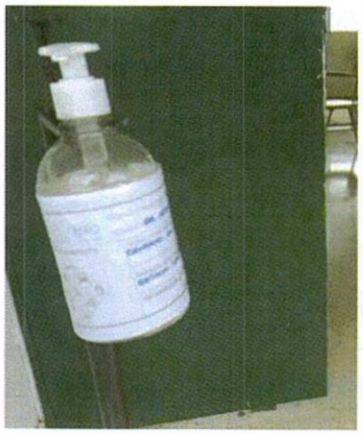




- Revisión y ajuste de los elementos de los puntos de lavado y desinfección de manos:

Una vez las promotoras hacían acompañamiento a las sedes, revisaban si los puntos de limpieza y desinfección de manos contaban con todos los elementos para garantizar el procedimiento. En este caso cuando por ejemplo se observaba que los dispensadores de jabón y gel desinfectante no tenían la rotulación adecuada para una sustancia química, realizaron acciones correctivas de rotulación de estos:







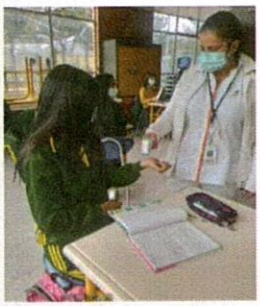
- Retroalimentación del procedimiento de lavado de manos para los estudiantes

Durante las diferentes jornadas se desarrolló la retroalimentación sobre el adecuado lavado de manos en los estudiantes.

- **Registro de las condiciones de salud de la comunidad académica**

Esta actividad consistió en realizar el registro de las condiciones de salud de la comunidad académica, en el formato establecido por cada una de las IED. Solamente en la localidad de Sumapaz la promotora no lo realiza puesto que esto fue establecido por la IED.







- **Reporte de casos COVID-19 en la IED, en el formulario alojado en la página de la SED.**

Una vez se realizó la presentación de las promotoras EVS de Compensar en las IED, en la primera semana de apoyo y durante la caracterización de la institución, se aclaró si iban a ser ellas quienes realizarían este reporte, sin embargo, en la totalidad de los colegios se indicó que esta labor la realizaba directamente el rector o la persona que él ya había designado.

- **Activación del protocolo de la IED manejo inicial a presuntos casos COVID 19**

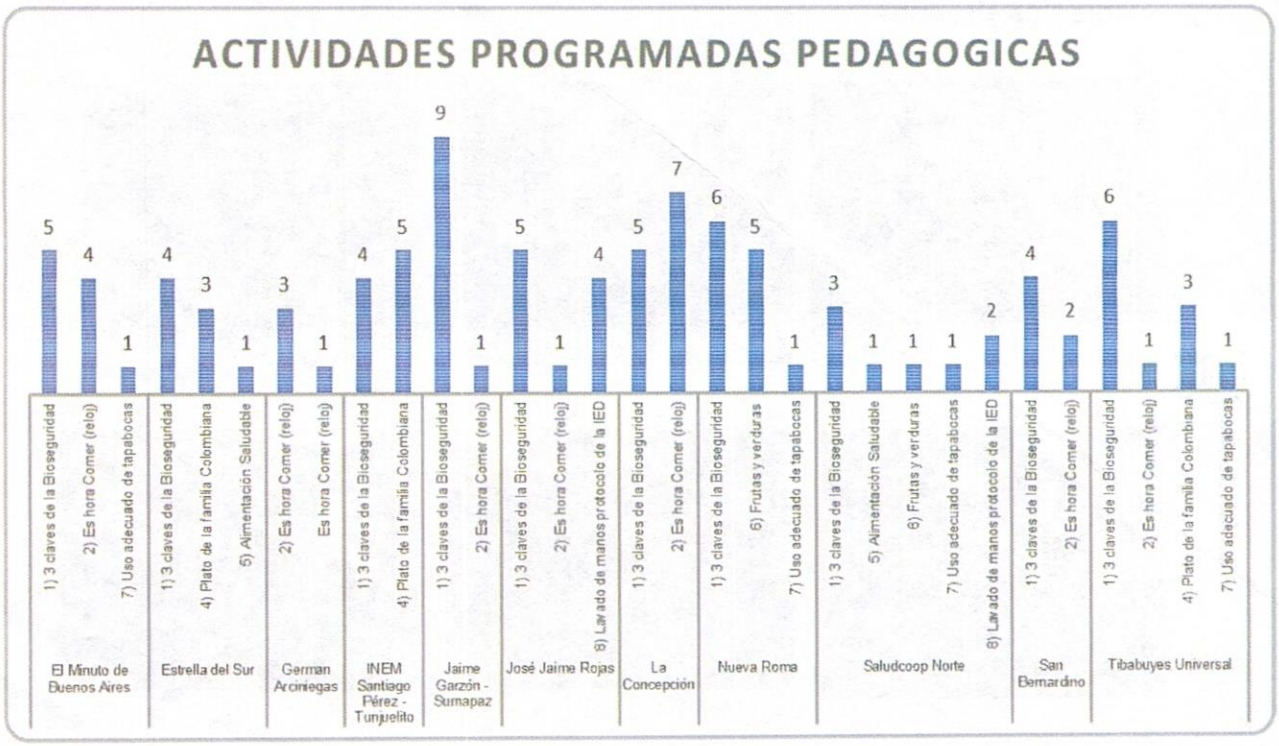
Es de acotar que, pese a que las promotoras de EVS de Compensar no han sido responsables de realizar el registro de casos sospechoso de alerta Covid 19 en el link dispuesto en la página de la SED, si apoyan la activación del protocolo de aislamiento de los estudiantes que presentan algún síntoma asociado y de igual manera realizan el seguimiento cuando ellos se encuentran en casa.

- **Actividades pedagógicas con la comunidad educativa para la prevención del contagio por COVID 19 y la promoción de estilos de vida en pro de la mitigación de contagio**

En el mes de agosto las promotoras de EVS de Compensar desarrollaron actividades pedagógicas programadas, las cuales consistían en realizar charlas rápidas en los salones de las IED asignadas, en sus diferentes sedes, sobre un tema en específico. Dichos temas fueron enfocados en la prevención y mitigación del Covid 19 así como en estilos de vida saludable; para lo cual se utilizaron diferentes herramientas pedagógicas entregadas por Compensar:

ACTIVIDAD PEDAGÓGICA PROGRAMADA	MATERIAL DE AYUDA
3 claves de la Bioseguridad	Pendón
Es hora Comer (reloj)	Pendón
Uso adecuado de tapabocas	Paleta
Plato de la familia colombiana	Pendón y Rotafolio
Alimentación Saludable	Rotafolio
Lavado de manos protocolo de la IED	Protocolo de la IED
Frutas y verduras	Pendón y Rotafolio

En la siguiente grafica se observan la cantidad de días que se han venido desarrollado las diferentes actividades en cada una de las IED:



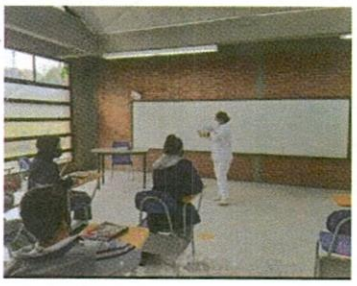
A continuación, se relacionan algunas fotografías de las promotoras realizando las actividades:

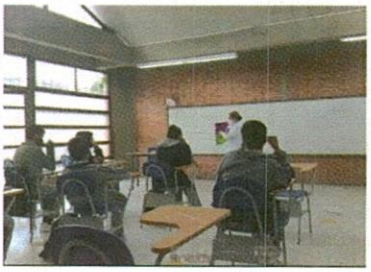
Localidad Sumapaz



Colegios Urbanos





- **Participar en los procesos de capacitación que efectúe la SED y la SDS**

En las siguientes IED se realizaron capacitaciones por estas dos entidades y las promotoras de EVS participaron en las mismas:

- Colegio José Jaime Rojas
- Colegio Tibabuyes Universal
- Colegio Inem
- Colegio Nueva Roma

- **Asistir y participar en las reuniones del comité institucional de contingencia por COVID 19 en el marco de la Reapertura Gradual, Progresiva y Segura**

Todas las directivas de las IED tienen el conocimiento que las promotoras harán parte de este comité y han sido participes en diferentes reuniones.

- **Apoyo a diferentes jornadas**

En el transcurso del mes las promotoras de EVS apoyaron:

- Jornadas de Vacunación contra Sarampión y Rubeola
- Jornadas de tamizaje en estudiantes
- Visitas de entes de control