



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura

Alimentos para
Aprender



Plan pedagógico con enfoque étnico

para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Ministerio de Educación Nacional (MEN)

• **José Daniel Rojas Medellín**
Ministro de Educación

Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender (UApA)

• **Sebastián Rivera Ariza**
Director general

• **Juan David Vélez Bolívar**
Subdirector general

Equipo técnico

• **Ana Maria Luisa Sierra Nova**
Subdirectora técnica de Análisis, Calidad e Innovación

• **Luisa Yamile Jamaica Mora**
Profesional especializado de la Subdirección de Análisis, Calidad e Innovación

• **Dimas Alejandro Vásquez de Alba**
Profesional universitario de la Oficina Asesora de Comunicaciones

• **Alexa del Pilar Ospina Blanco**
Profesional contratista de la Oficina Asesora de Comunicaciones

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

• **Agustín Zimmermann**
Representante de la FAO en Colombia

• **Diego Andrés Mora García**
Representante asistente oficial nacional

• **Michela Espinosa Reyes**
Especialista sénior en alimentación y nutrición

• **Laura Catherine Arévalo Rivera**
Coordinadora de proyecto

Equipo técnico

• **Nathaly Jaramillo Ceballos**
Profesional especializado en pedagogía

• **Valentina García Campos**
Profesional misional en alimentación escolar

• **Jacqueline Devia Castro**
Profesional especializado social

• **Sofía Lorena Martínez Acero**
Profesional misional en alimentación y nutrición

Oficina de Comunicaciones

• **Damaris Castillo**
Ana Milena Reyes
Luis Osorio

Diagramación e ilustración

• **Grafoscopio SAS**

Plan pedagógico con enfoque étnico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del PAE

UTF 170 - 2024



Contenido

	Listado de siglas	6
	Glosario.....	7
	Contextualización	12
	Marco de referencia.....	16
	Marco normativo	20
	Metodología para la adaptación al enfoque étnico del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del PAE	22
	1. Plan pedagógico con enfoque étnico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco del PAE	24
	1.1. Equivalencias de las temáticas priorizadas.....	24
	1.2. Enfoque pedagógico.....	27
	2. Implementación del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el PAE adaptado al enfoque étnico.....	30
	2.1. ¿Quiénes participan del plan pedagógico con enfoque étnico?	30
	2.2. Ambientes alimentarios donde se puede implementar el plan pedagógico con enfoque étnico	38
	2.3. ¿Cuál es el paso a paso?	39
	2.4. ¿Cuáles son las experiencias que se contempla realizar a través del plan pedagógico para la alimentación saludable y la cultura alimentaria en los territorios étnicos?	43
	2.5. ¿Cómo podemos utilizar las herramientas con las que cuenta el plan pedagógico en los territorios étnicos?.....	46
	2.6. ¿Cómo desarrollar los desafíos de saberes y sabores ancestrales?.....	48
	2.7. ¿Cómo planear el desarrollo de las acciones educativas para la implementación del plan pedagógico?.....	49
	2.8. ¿Cómo evidenciar avances (cosechas del aprendizaje) en la implementación del plan pedagógico? Seguimiento, acompañamiento y evaluación	58
	2.9. Desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales	65
	Referencias	83

Listado de tablas

	Tabla 1. Beneficiarios del PAE con pertenencia étnica desagregados por sede y beneficiarios con enfoque étnico.	12
	Tabla 2. Temáticas priorizadas y preparaciones propias de los grupos étnicos.....	25
	Tabla 3. Temáticas priorizadas y mensajes adaptados al enfoque étnico.....	26
	Tabla 4. Propuesta de acciones para la implementación del plan pedagógico desde cada actor. Convenio UApA -FAO. 2024.....	31
	Tabla 5. Experiencias que plantea el plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el PAE con enfoque étnico.....	44
	Tabla 6. Propuesta de plan de implementación a nivel territorial del plan pedagógico para la promoción de alimentación saludable del PAE con enfoque étnico - actividades de reconocimiento y articulación.	50
	Tabla 7. Propuesta de plan de implementación a nivel territorial del plan pedagógico para la promoción de alimentación saludable del PAE con enfoque étnico - Actividades de evaluación de desarrollo de los resultados de los desafíos de saberes y sabores ancestrales.....	55
	Tabla 8. Propuesta de plan de implementación a nivel territorial del plan pedagógico para la promoción de alimentación saludable del PAE con enfoque étnico - Actividades de divulgación de los resultados.	56
	Tabla 9. Niveles de desarrollo sugeridos para evidenciar las cosechas del aprendizaje del desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales propuestos.....	62
	Tabla 10. Evidencias de aprendizaje por ciclo educativo del plan pedagógico con enfoque étnico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del PAE	66
	Tabla 11. Propuesta de desafíos de sabores y saberes ancestrales en el ambiente escolar por ciclo educativo.....	69
	Tabla 12. Propuesta de desafíos de sabores y saberes ancestrales en el ambiente familiar.....	76
	Tabla 13. Propuesta de desafíos de sabores y saberes ancestrales en el ambiente comunitario	78
	Tabla 14. Propuesta de desafíos de sabores y saberes ancestrales en el ambiente institucional.....	81
	Tabla 15. Sugerencias de desafíos de sabores y saberes en algunas áreas de conocimiento dirigidos a las y los docentes / dinamizadores pedagógicos – sociales, matemáticas y español.	81

Listado de ilustraciones

-  **Ilustración 1.** Ruta metodológica para la construcción de las adaptaciones del plan pedagógico con enfoque étnico 22
-  **Ilustración 2.** Ambientes alimentarios para la implementación del plan pedagógico del PAE 38
-  **Ilustración 3.** Presenta el paso a paso sugerido en la implementación del plan pedagógico en las instituciones educativas con pertenencia étnica..... 40
-  **Ilustración 4.** Proceso de fortalecimiento de capacidades a la comunidad educativa para la promoción de alimentación saludable con pertenencia étnica. Convenio UApA - FAO 2024..... 41
-  **Ilustración 5.** Niveles de desarrollo sugeridos para evidenciar las cosechas del aprendizaje del desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales propuestos..... 59
-  **Ilustración 6.** Criterios de valoración de las cosechas del aprendizaje..... 61





Listado de siglas

CAE	Comité de Alimentación Escolar
CDP	Comité Dinamizador del PAE
EAN	Educación Alimentaria y Nutricional
EE	Establecimiento Educativo
ETC	Entidad Territorial Certificada
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
MEN	Ministerio de Educación Nacional
NNAJ	Niños, niñas, adolescentes y jóvenes
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OMS	Organización Mundial de la Salud
PAE	Programa de Alimentación Escolar
PEC	Proyecto Educativo Comunitario
PEI	Proyecto Educativo Institucional
SAN	Seguridad Alimentaria y Nutricional
SEIP	Sistema Educativo Indígena Propio
UApA	Unidad Alimentos para Aprender



Glosario



Ancestralidad: la ancestralidad es un proceso relacional con el origen que abarca el territorio físico y social de los ancestros, la vida comunitaria y la lengua de los pueblos étnicos. Este concepto implica un vínculo profundo con el legado de quienes precedieron a un grupo social, otorgando la responsabilidad de conocer su historia. La ancestralidad contribuye a comprender la construcción identitaria de las personas con origen étnico, los cambios generacionales y la transmisión de elementos clave como el lugar de origen, la comunidad y la lengua permitiendo a las personas caminar por la vida con mayor consciencia y sentido (Hernández Morales, 2015).



Autonomía alimentaria: es el “derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su propio proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el medio ambiente y las generaciones venideras” (Corte Constitucional, 2021).



Cocina tradicional: es la expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad, una tradición viva que se transmite entre generaciones. Son conocimientos, prácticas y tradiciones cotidianas que se recrean constantemente de manera presencial por la experiencia y mediante la comunicación oral que se expresan en el uso de los recursos para la preparación de los alimentos y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades (Ministerio de Cultura, 2015).



Autonomía y libre autodeterminación: los pueblos determinan autónomamente sus instituciones, estructuras, autoridades de gobierno y sus procesos de educación indígena propio; así como el ejercicio de funciones jurisdiccionales, culturales, políticas, pedagógicas y administrativas en su ámbito territorial. La autonomía de los pueblos implica las distintas garantías y formas de participación para los pueblos indígenas en el diseño y puesta en marcha de los sistemas educativos propios (Departamento Administrativo de la Función Pública, Decreto 1345 de 2023, 2023).





Chagra: una chagra es un espacio de cultivo ancestral manejado principalmente por mujeres indígenas, que no solo provee alimentos para sus comunidades, sino que también simboliza la conexión profunda entre el ser humano, la naturaleza y el orden espiritual. Concebida como un ser vivo, la chagra es vista como una madre, donde se cultivan diversas especies de plantas y frutas (Miranda Salas & García Noguera, 2022). Este espacio es esencial para la preservación de la cultura y la soberanía alimentaria de los pueblos étnicos, representando un compromiso y cuidado transmitido por los ancestros, quienes entregaron a las comunidades la responsabilidad de custodiar tanto el conocimiento como las semillas (FAO, Ministerio, Ministerio, & Ministerio, Sistema agroecológico tradicional de chagras amazónicas en el medio Caquetá, 2021)



Comité de Dinamizadores PAE:

el Comité de Dinamizadores PAE es el grupo de actores comunitarios que, de acuerdo con las estructuras de gobierno propio de cada pueblo, realizará seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, con el objetivo de contribuir con sus acciones a la garantía del adecuado funcionamiento del PAE en sus respectivas comunidades (...) (UApA, Anexo Técnico: Seguimiento y Monitoreo, 2021).



Cosmovisión:

una “cosmovisión” desde la mirada étnica es la manera única en que una comunidad o cultura entiende, percibe y describe el mundo y el universo, abarcando su origen, vida práctica y destino. Es un proceso histórico, natural y cultural que refleja la interrelación de un pueblo con su entorno social y natural. Esta cosmovisión no solo incluye un conjunto de ideas sobre la realidad, sino también una jerarquía de valores que define cómo se comprende y se vive esa realidad. Para las comunidades étnicas, la cosmovisión es un tejido de creencias y valores que no solo interpreta su propia naturaleza, sino también la de todo lo que existe, estableciendo principios comunes que guían todos los aspectos de la vida, desde la política y la ciencia hasta la religión y la filosofía. Esta cosmovisión se convierte en la realidad misma para quienes la comparten, siendo fundamental en la interpretación y relación de la comunidad con el cosmos, la naturaleza y la humanidad (Viasús Figueredo, Posada Arrubla, & Díaz Perdomo, 2016).





Educación propia: es la política educativa de los pueblos indígenas que se teje como proceso integral familiar, comunitario y territorial para la resistencia y pervivencia milenaria. Se vivencia desde antes del nacimiento hasta la otra vida espiritual y se dinamiza en los diferentes espacios y tiempos de formación mediante los Proyectos Educativos Comunitarios (PEC), o como los denomine cada pueblo, los cuales están orientados desde el plan de vida por las autoridades indígenas, los sabedores y sabedoras, los sabios y sabias espirituales (Ministerio de Educación Nacional, Directiva 001 de 2023, 2023).



Identidad Cultural: la identidad cultural de un pueblo se construye a lo largo de su historia y se arraiga en múltiples aspectos. Esta identidad se refleja en elementos como la lengua, que sirve de medio de comunicación entre los miembros de una comunidad, y en las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias. También se manifiesta en los comportamientos colectivos, que incluyen los sistemas de valores y creencias compartidos. Estos elementos, aunque inmateriales y anónimos, son productos de la colectividad y representan de manera autóctona la esencia cultural de un pueblo (Molano, 2007).



Grupo étnico: poblaciones cuyas condiciones y prácticas sociales, culturales y económicas, los distinguen del resto de la sociedad, han mantenido su identidad a lo largo de la historia como sujetos colectivos que aducen un origen, una historia y unas características culturales propias que están dadas en sus cosmovisiones, costumbres y tradiciones (Ministerio de Salud y Protección Social, Grupos étnicos, s.f.).



Necesidades alimentarias: se refiere a que el régimen de alimentación en conjunto aporta una combinación de productos nutritivos para el crecimiento físico y mental, el desarrollo y el mantenimiento, y la actividad física que sea suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas humanas en todas las etapas del ciclo vital, y según el sexo y la ocupación (párrafo 9) (Ministerio de Salud y Protección Social, Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria, & FAO, Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2012-2019, 2015).





Olla comunitaria: es una tradición ancestral de los pueblos indígenas que desde lo comunitario transmite los valores culturales de la alimentación propia y fomenta la convivencia armónica, cohesión del pueblo, solidaridad, reciprocidad, la reducción de costos y el buen vivir. Esta tradición dispone que la preparación de alimentos se realice para todos los estudiantes del establecimiento educativo y permite la confluencia de diferentes fuentes de financiación y aportes (Ministerio de Educación Nacional, 2018).



Prácticas ancestrales: las prácticas ancestrales se refieren a los conocimientos y prácticas desarrolladas por las comunidades locales a través del tiempo para comprender y manejar sus propios ambientes locales (FAO, Informe de política 10. prácticas ancestrales de manejo de recursos naturales).



Pertenencia Étnica: es el reconocimiento que una comunidad étnicamente diferenciada realiza de un individuo que se autorreconoce dentro de una cultura. Normalmente coincide con la comunidad de origen o territorio en el que vive la persona (ICBF, 2020).



Soberanía alimentaria: la soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a decidir qué alimentos consumir y cómo producirlos, priorizando la autosuficiencia, la producción ecológica y la protección de los mercados locales. Este enfoque busca que las comunidades tengan control sobre sus sistemas alimentarios, resistiendo la influencia de grandes corporaciones y mercados globales. Además, promueve la producción de alimentos saludables, culturalmente apropiados y sostenibles, garantizando la inclusión de las próximas generaciones y defendiendo la independencia alimentaria de cada región o país (La Vía Campesina, s.f.).





Territorio: el territorio es un organismo con cuerpo, mente y espíritu, entregado para ser cuidado y leer en la ley de origen su manejo, para la cual está destinada la madre tierra. (Viasús Figueredo, Posada Arrubla, & Díaz Perdomo, 2016).

Para los grupos étnicos, el territorio es mucho más que un espacio geográfico; es el fundamento de su identidad, cultura y vida comunitaria. El territorio es visto como un espacio sagrado que integra la tierra, el agua, el aire, la flora, la fauna y todos los elementos naturales, siendo inseparable de la cosmovisión y el bienestar del grupo. Es el lugar donde se desarrollan las prácticas culturales, espirituales, económicas y sociales, y donde se preservan y transmiten los conocimientos ancestrales.

El territorio no solo es un recurso material, sino un espacio de interrelación profunda entre los seres humanos y la naturaleza, donde se mantiene el equilibrio y la armonía con el entorno. Para los grupos étnicos, perder el territorio significa perder su historia, su cultura y su capacidad de autodeterminación, ya que su vida y supervivencia están intrínsecamente ligadas a él. Por tanto, el territorio es esencial para la continuidad de su existencia como pueblo y para la preservación de sus tradiciones y valores (CEPAL, 2014).





Contextualización

En Colombia, las comunidades étnicas comprenden a los pueblos indígenas, las comunidades negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, y el pueblo gitano o Rrom. De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), la población indígena en Colombia asciende a aproximadamente 1.9 millones de personas, mientras que la población de comunidades negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, alcanza los 4.6 millones y el pueblo Rrom se estima en alrededor de 4.858 individuos.

En el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se beneficia a un número significativo de es-

tudiantes pertenecientes sobre todo a poblaciones indígenas y de comunidades negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, que según el reporte de mayo de 2024 del Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) corresponde a 538.150 estudiantes con pertenencia étnica, los cuales cuentan con una participación promedio de 85,6 % en población indígena y de 80,2 % de población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera en el total de las sedes educativas focalizadas por PAE para cada una de estas comunidades.

Tabla 1. Beneficiarios del PAE con pertenencia étnica desagregados por sede y beneficiarios con enfoque étnico.

Población enfoque étnico	Beneficiarios PAE	Sedes	Total, sedes con enfoque étnico
Total, indígenas	316.987	4.723	6.829
Negros	96.540	1.673	
Afrocolombianos	121.556	1.802	
Raizales	3.064	26	
Palenqueros	3	3	
Total, negra, afrocolombiana, raizal y palenquera	221.163	2.106	

Tomado y adaptado del Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT), mayo de 2024.

En este mismo insumo se puede reconocer un total de 29 ETC (Entidades Territoriales Certificadas) que cuentan con sedes con población mayoritariamente negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, beneficiaria del PAE, entre los que sobresalen Chocó, Cauca, Nariño, Antioquia, San Andrés y Bolívar; y un total de 51 ETC con sedes con población mayoritariamente indígena, destacando entre ellas a La Guajira, Cauca, Córdoba, Vichada y Sucre.

En el marco del PAE, se han implementado modelos de atención diferencial con enfoque étnico y territorial. Entre ellas, destaca la normatividad emitida en Resolución 18858 de 2018, la cual establece como objetivo el de contribuir al acceso y permanencia en el Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP) para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes indígenas matriculados en los establecimientos educativos. A través de la entrega de un complemento alimentario, se busca recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independientemente de la modalidad de atención educativa.

Como parte de las acciones encaminadas a mejorar las condiciones de prestación del servicio de alimentación escolar con pertinencia territorial y a avanzar en la gestión preventiva de riesgos relacionados con la calidad e inocuidad, se llevó a cabo espacios de cualificación y diálogo abierto. En particular, bajo la iniciativa “PAE para Pueblos Indígenas”, y con el propósito de avanzar en la implementación de la Resolución 18858 de 2018, se realizaron once conversatorios que cubrieron las regiones Andina, Caribe, Pacífico, Amazonía y Orinoquía. Estos espacios contaron con la participación de autoridades de comunidades, resguardos, asociaciones y organizaciones indígenas, logrando reunir un total de 340 participantes y representantes de 42 Entidades Territoriales. Estas actividades han sido clave para avanzar

en la implementación de un PAE con enfoque diferencial y pertinencia territorial, respetando las particularidades culturales y alimentarias de las comunidades indígenas (UApA, Informe de Gestión Vigencia 2021, 2021).

En este contexto, la UApA ha logrado avances significativos en el desafío de desarrollar modelos diferenciales, inclusivos y diversos para la operación del PAE tanto en zonas urbanas como rurales, con pertinencia territorial y un enfoque étnico. Estos esfuerzos han priorizado la modalidad de atención preparada en sitio y el rescate del patrimonio gastronómico de las comunidades. La Resolución 18858 de 2018, concertada en la Comisión Nacional de Trabajo y Concertación para la Educación de los Pueblos Indígenas (CONTCEPI), ha sido un hito clave para garantizar una atención diferencial y pertinente en los establecimientos educativos que atienden mayoritariamente a población indígena, así como en aquellos ubicados en territorios indígenas. La normativa refuerza la importancia de la alimentación escolar como componente fundamental para mejorar la nutrición estudiantil, fortalecer su identidad cultural y asegurar su permanencia en el sistema educativo, respetando las tradiciones alimentarias de las comunidades étnicas (UApA, Informe de Gestión Vigencia 2022, 2022).

A partir de agosto de 2022, se llevaron a cabo diálogos regionales, tanto virtuales como presenciales, con autoridades, representantes de comunidades, resguardos, asociaciones, organizaciones indígenas y equipos PAE de las ETC. Estos espacios tenían como objetivo identificar cómo ha sido la implementación de la Resolución 18858 de 2018, las experiencias y dificultades encontradas en la atención diferencial. En los conversatorios virtuales “PAE: una apuesta por el enfoque diferencial y pertinente para pueblos indígenas”, participaron un total



de 294 personas en cinco jornadas correspondientes a las regiones Andina, Pacífica, Caribe, Amazonía y Orinoquía. Además, se realizaron conversatorios presenciales en Medellín, Valledupar, Cali y San José de Guaviare, con la participación de 155 personas (UApA, Informe de Gestión Vigencia 2022, 2022).

Como parte del fortalecimiento de capacidades en los equipos PAE territoriales, se diseñaron y publicaron 24 notas técnicas orientadoras sobre temas clave de la operación del programa, incluyendo la incorporación del enfoque diferencial. También se desarrolló una prueba piloto del modelo de alimentación escolar en las ruralidades. En cuanto a la atención del PAE con enfoque diferencial étnico para comunidades negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, se inició un operativo de campo que permitió la recolección de información primaria en instituciones educativas con mayoría de población negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, a través de metodologías participativas. Este proceso se desarrolló en los departamentos de Antioquia, Archipiélago de San Andrés y Providencia, Bolívar, Cauca, Cesar, Chocó, Córdoba, Nariño, Sucre y Valle del Cauca. Asimismo, se avanzó en la creación de un documento guía para la implementación

de la alimentación escolar en comunidades negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, que servirá como base para la concertación con la Comisión Consultiva de Alto Nivel, en articulación con el Ministerio de Educación Nacional y el Ministerio del Interior (UApA, Informe de Gestión Vigencia 2022, 2022).

En línea con las funciones establecidas en el Decreto 218 de 2020, la UApA implementa acciones de acompañamiento a los equipos técnicos territoriales del PAE. Esto incluye el diseño e implementación de estrategias para mejorar la calidad y pertinencia de la alimentación escolar, orientadas a una mejora continua. En este sentido, se ha avanzado en la cualificación de equipos técnicos y otros actores en temas como alimentación saludable y sostenible, estudios de costos, atención con enfoque diferencial étnico, calidad e inocuidad, y compras públicas locales de alimentos.

En el transcurso de los años 2021 - 2022 en el marco del convenio establecido entre la UApA y la FAO, fue realizada una investigación cualitativa la cual permitió realizar un acercamiento a los usos, tradiciones costumbres de la alimentación escolar de la comunidad educativa de instituciones educativas rurales, la cual dio



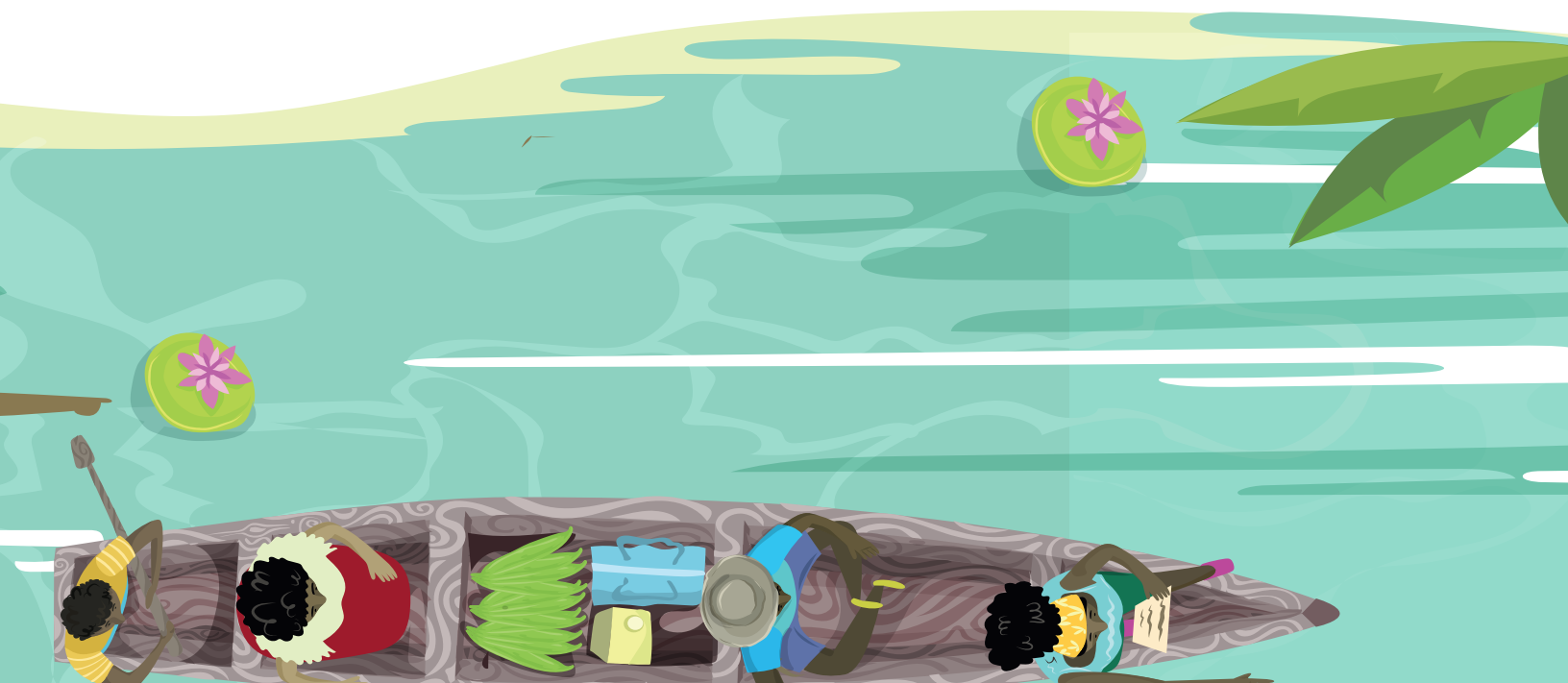
elementos para la conformación del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el programa de alimentación escolar, por medio del cual se aborda y complementa la Estrategia de Estilos de Vida Saludable del Ministerio de Educación Nacional (MEN).

El plan pedagógico aborda cinco temáticas priorizadas por medio de los cuales se busca favorecer prácticas alimentarias saludables, a través de la implementación de experiencias y el uso de material didáctica del plan, las cuales se realizarán principalmente en el comedor escolar o espacios destinados para el consumo en las instituciones educativas, como mecanismos para promover las temáticas priorizadas se propusieron los nutridesafíos, las cuales son experiencias que se desarrollarán en otros escenarios pedagógicos, cuyo objetivo es fomentar la adopción de hábitos alimentarios saludables.

Durante 2023 la UApA ha venido realizando actividades que han permitido caracterizar el componente alimentario en las comunidades negra, afrocolombiana, raizal y palenquera, entre los que se resaltan los diseños de metodologías participativas con estudiantes, padres de familia, docentes, directivos, a través de metodologías tales como diálogos y cartogra-

fías sociales, con el fin de recabar información sobre el significado de la alimentación para el grupo étnico, rituales, prácticas alimentarias y elaboración de menús con alimentos propios de la región de los grupos étnicos, (UApA, Informe de Gestión vigencia 2023, 2023). De igual forma, se han realizado acciones durante 2024, en el acompañamiento de la subcomisión pedagógica nacional en la construcción de los lineamientos técnicos administrativos para la atención de las comunidades negras, afrocolombianas, palenqueras y raizales.

Lo anterior, evidencia un compromiso hacia la inclusión y el respeto a la diversidad cultural, promoviendo la equidad y la igualdad de oportunidades para todos los estudiantes. Sin embargo, persisten desafíos significativos en la implementación del PAE en estas comunidades, relacionados con la logística, la adaptación cultural de los nutridesafíos y la participación comunitaria lo que evidencia la necesidad de fortalecer la atención diferencial del PAE a través de la construcción de adaptaciones pedagógicas con enfoque étnico desde una perspectiva integrada de reconocimiento y respeto de las realidades y necesidades específicas de los territorios.





Marco de referencia

‡ Ambientes alimentarios

Los hábitos alimentarios se forman desde los primeros años de vida, resultado de la interacción de múltiples factores que influyen en el individuo durante su crecimiento y desarrollo. Las diversas experiencias con los alimentos, vinculadas a situaciones familiares, sociales y del ambiente que acompañan la vida del niño, contribuyen positiva o negativamente en la formación de sus hábitos alimentarios. En este contexto, el sistema escolar juega un papel crucial al proporcionar los elementos necesarios para promover buenos hábitos alimentarios desde la niñez, siendo un escenario idóneo para fomentar cambios de conducta que contribuyan efectivamente a la salud y al bienestar de los escolares (Grupo de educación nutricional y protección FAO, 2023).

Uno de los principales retos para implementar acciones de educación nutricional en las escuelas es que el ambiente alimentario no suele ser el adecuado para promover buenos hábitos de consumo. El ambiente alimentario incluye los alimentos y bebidas disponibles en el recinto escolar, ya sea por la escuela o a través de máquinas vendedoras y cafeterías (Grupo de educación nutricional y protección FAO, 2023). Este ambiente es fundamental para generar oportunidades de aprendizaje y experiencias que pueden modelar patrones alimentarios más saludables que durarán toda la vida. De ahí la importancia de incluir

herramientas pedagógicas que promuevan la adquisición de conocimientos y de habilidades que permitan a niños, niñas y adolescentes una alimentación saludable a lo largo de su vida (UNICEF, 2022). Este ambiente influye significativamente en las decisiones alimentarias de los estudiantes.

En América Latina, varios factores afectan negativamente las prácticas alimentarias, como la venta de alimentos poco saludables para recaudar fondos, el uso de alimentos altos en grasa y azúcar como recompensas en clase, la publicidad de productos poco saludables y los contratos para la venta de bebidas azucaradas. Además, la falta de agua potable promueve el consumo de refrescos. La venta de productos comestibles y bebidas ultra procesados es común en las escuelas, siendo estos preferidos por su bajo costo y accesibilidad, mientras que los alimentos saludables, como frutas y verduras, son escasos (Grupo de educación nutricional y protección FAO, 2023).

Por otra parte, el ambiente alimentario familiar, es uno de los más complejos, debido a la falta de homogeneidad en los estilos de vida en los hogares, y la individualidad y elección de la alimentación que se lleva, la forma en preparar los alimentos y la adopción de tradiciones y establecimiento de preferencias y hábitos alimentarios; los patrones de consumo se ven supeditados por el acceso y disponibilidad de alimentos en el hogar, repercutiendo así en la calidad nutricional de la dieta consumida, dejando en evidencia a estas como causales para optar a dietas ricas en carbohidratos y care-



cientes en micronutrientes (Troncoso Pantoja, Monsalve Reyes, & Alarcon Riveros, 2022).

La Educación Alimentaria Nutricional (EAN) busca concienciar, motivar y facilitar la adopción de hábitos alimentarios saludables y relacionados con el bienestar. En América Latina, los ambientes escolares han favorecido la obesidad, por lo que es crucial modificarlos para promover conductas alimentarias positivas. Estas mejoras incluyen aumentar la disponibilidad de frutas y verduras en los almuerzos y tiendas escolares. Además, se hace necesario favorecer procesos en EAN en las escuelas con el fin de niños, niñas y adolescentes desarrollen una visión crítica ante la publicidad alimentaria dirigida a ellos, la toma de decisiones frente a la oferta de alimentos y el uso de estos aprendizajes para la consolidación de hábitos alimentarios más saludables y sostenibles (Grupo de educación nutricional y protección FAO, 2023).

Las políticas, regulaciones y estándares nutricionales complementan estas medidas, asegurando que los comportamientos deseados sean más fáciles de adoptar, como el consumo de alimentos saludables, frente a la presión social por alimentos poco nutritivos que son más populares y rentables.

La estrategia mundial de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre régimen alimentario, actividad física y salud, aprobada en la 57° Asamblea Mundial de la Salud en 2004, busca reducir la morbilidad y mortalidad causada por la malnutrición mejorando la alimentación y la actividad física. Busca crear un entorno favorable para adoptar medidas sostenibles a nivel individual, comunitario y global, en apoyo a los objetivos del milenio. La estrategia subraya la necesidad de esfuerzos combinados de diversas partes interesadas y ofrece recomendaciones clave, como:



Artículo 43: las políticas escolares deben promover la alimentación sana y la actividad física, integrando estos temas en los currículos y creando ambientes escolares que refuercen hábitos saludables. Además, debe regularse la publicidad que fomenta prácticas malsanas, y las escuelas, en colaboración con padres y autoridades, pueden firmar contratos con productores locales para los almuerzos escolares.



Artículo 39: las políticas nacionales deben incluir acciones para mejorar la dieta y fomentar la actividad física, apoyadas por legislación, infraestructura y financiamiento adecuados.





En la misma línea, el artículo 25 de la Declaración Universal de Derechos Humanos reconoce el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado que garantice su salud y bienestar, incluyendo la alimentación. Este derecho implica que los alimentos disponibles deben ser culturalmente aceptables, cubrir las necesidades nutricionales en cantidad y calidad, ser seguros y de buena calidad.

Los estados son instados a evaluar los ambientes alimentarios en las escuelas, enfocándose en los alimentos con alto contenido de azúcar, sodio, grasas saturadas o trans, y aditivos artificiales. Deben formular políticas que promuevan dietas saludables, limitando la disponibilidad de alimentos poco nutritivos y la publicidad de productos no saludables, como bebidas azucaradas y alimentos chatarra (Grupo de educación nutricional y protección FAO, 2023).

Además, es esencial fortalecer la educación alimentaria en los currículos escolares mediante actividades prácticas como huertos escolares e involucrar a padres y comunidades,

para dotar a los estudiantes de conocimientos y hábitos que les permitan tomar decisiones alimentarias adecuadas a lo largo de su vida, previniendo enfermedades relacionadas con una mala alimentación (FAO, 2021).

Para promover cambios duraderos, es necesario implementar estrategias a nivel individual, comunitario, económico, ambiental y político que creen ambientes alimentarios más saludables y sostenibles, asegurando la disponibilidad y asequibilidad de alimentos sanos en mercados, instituciones y comunidades. La educación alimentaria y nutricional es crucial en este proceso (FAO, 2021).

Colombia ha tenido avances para el fortalecimiento de acciones que propendan por lograr ambientes alimentarios más saludables y sostenibles, a través de la producción diversificada, la adecuada manipulación y preparación de alimentos, y la adopción de prácticas saludables a lo largo del ciclo de vida, contribuyendo tanto a la salud humana como a la sostenibilidad del planeta (FAO, 2021).

La ley 2120 de 2021, en su Artículo 9°

establece que, se deberá promover entornos saludables en los espacios educativos públicos y privados. Para lograr esto, se coordinarán acciones para asegurar el acceso a agua potable en las instituciones educativas, se fomentará la alimentación balanceada y el consumo de productos locales, se desarrollarán experiencias pedagógicas sobre nutrición, y se implementarán estrategias informativas y campañas educativas sobre la lectura del etiquetado nutricional.



Desde el nivel territorial se resalta la política de ambientes escolares alimentarios saludables en la ciudad de Cartagena por medio de la cual se establecen los lineamientos para promover ambientes escolares alimentarios saludables desde un enfoque de realización del Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas (DHANA) de niños, niñas y adolescentes, por medio de esta política se espera una influencia positiva en los ambientes alimentarios escolares como eje fundamental para la adopción de hábitos de alimentación saludable (Departamento Administrativo Distrital de Salud, 2023).

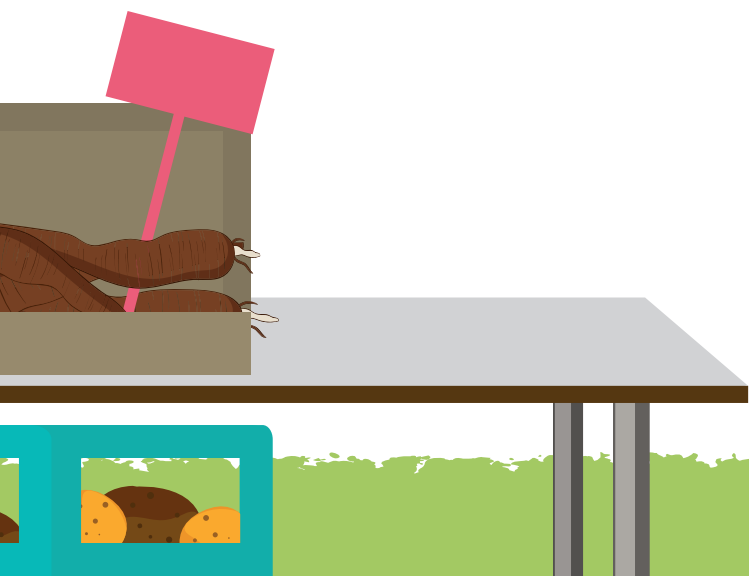
Es importante destacar la reciente creación de la Gran Alianza por la Nutrición, que ha permitido un enfoque multisectorial y colaborativo. La estrategia involucra tanto al sector público como al privado y la cooperación internacional, para nutrir el cuerpo y el alma, considerando la diversidad e idiosincrasia del país.

El pacto por la nutrición firmado el 5 de marzo posiciona a Colombia como referente internacional en la lucha por el objetivo de desarrollo sostenible “hambre cero”, integrando la educación, distribución y aprovechamiento de los alimentos. El enfoque multisectorial ha permitido una medición más precisa y ha facilitado el involucramiento de distintos actores para combatir la pobreza, el hambre, la malnutri-

ción y la inseguridad alimentaria. Este trabajo articulado ha sido clave para enfrentar los desafíos que aún persisten en el país.

Además, se destaca la importancia de los sistemas alimentarios sostenibles, los cuales garantizan la seguridad alimentaria y la nutrición, manteniendo el equilibrio económico, social y ambiental para futuras generaciones. A pesar de los avances en la reducción de la pobreza y desnutrición infantil en las últimas dos décadas, la pandemia ha generado riesgos de retroceso, lo que subraya la necesidad de seguir gestionando el conocimiento y la fortificación con micronutrientes para asegurar un futuro productivo y feliz para los ciudadanos.

En respuesta a estas apuestas de país y reconociendo la importancia de fomentar un ambiente alimentario escolar más saludable y sostenible, se considera relevante identificar prácticas alimentarias que contribuyan a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, la reducción de la presión sobre los recursos naturales y la promoción de la economía circular para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, adaptadas a los contextos culturales y territoriales de las diferentes etnias del país. Los ambientes alimentarios escolares, familiares y comunitario juegan un papel crucial en la formación de las preferencias y hábitos alimentarios, y en la educación nutricional de los niños y niñas desde edades tempranas. La implementación del plan pedagógico del PAE permite promover una alimentación equilibrada y saludable, ofreciendo no solo conocimientos teóricos, sino también prácticas saludables para ellos y sus familias, lo cual se puede trasladar al ámbito comunitario. Desde las mismas instituciones educativas fomentar la participación de las familias y la comunidad, creando así de manera coherente ambientes de apoyo y refuerzo de la alimentación saludable.





Marco normativo

El derecho a la educación y el derecho a la alimentación adecuada están reconocidos tanto en la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 (artículos 25 y 26) como en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1966 (artículo 11). Estos derechos se ejercen cuando hombres, mujeres y niños tienen acceso físico y económico a alimentos adecuados y a una educación de calidad. En Colombia, el derecho a la alimentación está consagrado como un derecho fundamental en el artículo 44 de la Constitución Política de 1991.

Una de las formas más importantes de garantizar estos derechos es a través de los programas de alimentación escolar, reconocidos como una red de protección social que incentiva la asistencia escolar y proporciona a los estudiantes alimentos nutritivos, necesarios para su salud y aprendizaje. Los PAE se han convertido en una herramienta clave para combatir el hambre y la malnutrición, siendo una de las intervenciones más extendidas dentro del sector educativo a nivel global. En América Latina y el Caribe, los PAE forman parte de las políticas de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y los sistemas de protección social, beneficiando a 85 millones de niños y niñas.



La agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) destacan la importancia de no dejar a nadie atrás. En el ámbito de la alimentación escolar, los PAE contribuyen directamente a varios ODS, como el ODS 2 (hambre cero), ODS 3 (salud y bienestar), ODS 4 (educación de calidad), ODS 5 (igualdad de género) y el ODS 17 (alianzas para lograr los ODS), debido a su componente intersectorial.



En Colombia, el PAE ha sido reforzado para ofrecer alimentos saludables y culturalmente apropiados, vinculados a la agricultura local y a los mercados comunitarios. También se ha promovido la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) para fomentar hábitos alimentarios saludables. El Ministerio de Educación Nacional trabaja en garantizar el derecho a la educación en condiciones de asequibilidad, aceptabilidad, accesibilidad y adaptabilidad, eliminando barreras como la falta de alimentación, movilidad o seguridad, factores esenciales para prevenir la deserción escolar (Sentencia T-273/14 de la Corte Constitucional).

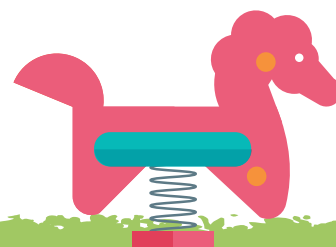
El derecho a la alimentación para los pueblos étnicos en Colombia está vinculado a la protección de sus conocimientos ancestrales, prácticas y costumbres alimentarias. Este derecho, reconocido desde la Declaración Universal de Derechos Humanos de 1948 y reforzado por el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de 1976, incluye el acceso a una alimentación adecuada, culturalmente aceptable y libre de sustancias nocivas.

El estado colombiano ha logrado avances significativos en la materialización del derecho a una alimentación adecuada y saludable, especialmente a través del PAE que garantiza la salud y el aprendizaje de los niños, niñas y adolescentes (NNAJ). Además, ha reconocido el derecho de los pueblos étnicos a la autonomía y autogobierno en relación con su cosmovisión alimentaria. Esto se ha promovido mediante la implementación de políticas públicas efectivas que den cumplimiento a las Resoluciones 18858/2018 y 335/2021, así como a la Resolución 61/295 de las Naciones Unidas, que buscan respetar y recuperar las tradiciones alimentarias de los pueblos indígenas, afrocolombianos, raizales, palenqueros y Rrom.

A pesar de estos avances, sigue siendo un desafío fortalecer la autonomía alimentaria de estas comunidades y asegurar su participación significativa en las políticas estatales. La Ley 70 de 1993, reglamentada a través del Decreto 1627 de 1996, y la Ley 21 de 1991, que aprueba el Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales, son marcos normativos que buscan garantizar que los programas alimentarios del Estado incluyan sus prácticas tradicionales y respeten su cosmovisión. También se reconoce la multiculturalidad del país y la importancia de fomentar, proteger, usar, preservar y fortalecer las lenguas de los grupos étnicos de Colombia y sus derechos lingüísticos, tal como lo establece la Ley 1381 de 2010.

Además, se destaca el rol protagónico de las comunidades y pueblos étnicos en el liderazgo y la participación en la implementación, el acompañamiento, el seguimiento y la evaluación del proceso pedagógico en el marco del PAE. Este programa sigue evolucionando para ofrecer alimentos que respeten las culturas locales y apoyen la preservación de los saberes ancestrales, promoviendo el diálogo participativo con los pueblos étnicos.

En conclusión, la alimentación escolar y el Programa de Alimentación Escolar no solo contribuyen a la realización del derecho a la educación, sino que también contribuye en la realización de otros derechos, aportan a la sostenibilidad cultural, reconociendo la importancia de los saberes tradicionales y su papel en el desarrollo integral de los estudiantes en Colombia.

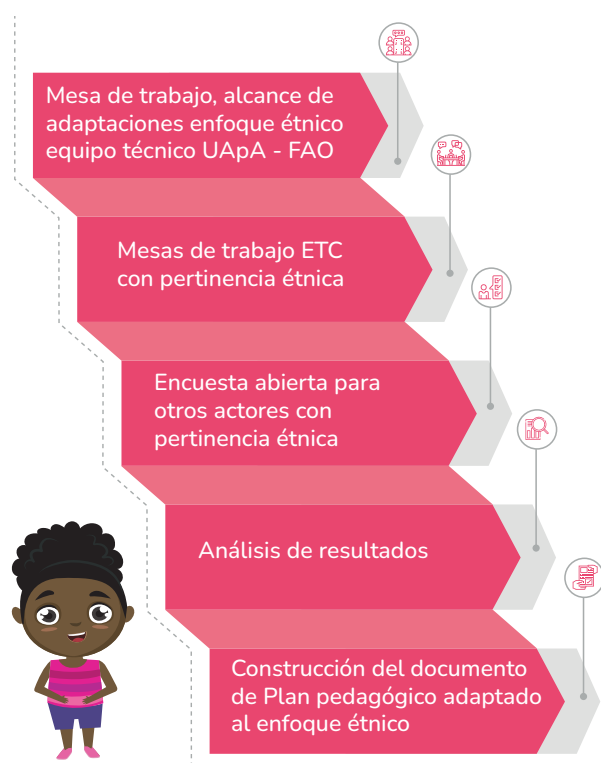




Metodología para la adaptación al enfoque étnico del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del PAE

Como punto de partida para la adaptación del plan pedagógico del PAE se realizó una mesa de trabajo entre la UApA y la FAO con la finalidad de definir los alcances de las adaptaciones necesarias, realizando un análisis del enfoque étnico diferencial, socializando la propuesta de ruta metodología para la construcción de las adaptaciones del plan pedagógico con enfoque étnico, la cual comprende los siguientes pasos:

Ilustración 1. Ruta metodológica para la construcción de las adaptaciones del plan pedagógico con enfoque étnico



Fuente: elaboración propia, convenio UApA - FAO, 2024.

Teniendo en cuenta la ruta metodológica se realizó la construcción del documento de resultados de la metodología para la adaptación al enfoque étnico del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del PAE, el cual se encuentra en el anexo 1. Desde el análisis de resultados surgieron las siguientes recomendaciones:

-  Resignificar los Proyectos Educativos Institucionales (PEI) transformándolos de tal manera que integren la cultura, costumbres y tradiciones de cada pueblo étnico tanto en las diferentes áreas de gestión, como en las prácticas alimentarias cotidianas de toda la comunidad educativa. Asimismo, diseñar proyectos pedagógicos transversales que utilicen las herramientas educativas propias de las comunidades, incorporando estos conocimientos en el PEC para fortalecer la identidad cultural en el proceso educativo.
-  Implementar un enfoque étnico en el currículo educativo que incluya la capacitación continua de docentes y la comunidad educativa en temas de interculturalidad, conocimientos ancestrales y prácticas alimentarias propias de la región. Este enfoque debe estar respaldado por el desarrollo de materiales educativos con enfoque diferencial que consideren los hábitos y costumbres de cada comunidad étnica, asegurando que los saberes,

creencias y tradiciones se integren y valoren en todas las áreas del conocimiento.

-  Involucrar activamente a los líderes comunitarios y sabedores ancestrales en el proceso educativo, asegurando su participación en la transmisión de conocimientos y saberes tradicionales a las nuevas generaciones. Al mismo tiempo, se debe garantizar la colaboración con las autoridades indígenas, negras, raizales, palenqueras y las instancias gubernamentales en la toma de decisiones relacionadas con el uso de alimentos propios en el PAE.
-  Fomentar el rol protagónico de los padres y madres de familia en los comités de alimentación escolar y en los procesos pedagógicos, integrándolos en la preservación de saberes y costumbres. De igual manera, promover diálogos intergeneracionales que faciliten el intercambio de conocimientos y sabiduría tradicional entre diferentes generaciones, tanto dentro de la comunidad étnica como en experiencias pedagógicas que incluyan a diversos pueblos étnicos. Esta interacción fortalecerá la transmisión cultural y garantizará la preservación de la sabiduría ancestral a lo largo del tiempo.
-  Fomentar visitas al territorio para que estudiantes y docentes conozcan de primera mano los cultivos, costumbres y prácticas tradicionales de las comunidades, fortaleciendo así el sentido de pertenencia y el arraigo hacia lo tradicional. A través de estas experiencias, se incentivará en los jóvenes el respeto y valor por su cultura, promoviendo su papel como veedores en la implementación del plan pedagógico, e integrando nuevas tecnologías para rescatar y preservar lo ancestral y tradicional.

-  Promover y socializar el intercambio de experiencias significativas entre docentes, estudiantes y miembros de la comunidad, facilitando encuentros con otros pueblos indígenas y afrodescendientes para fortalecer el intercambio pedagógico y cultural. Además, se debe fomentar la preservación y documentación de los saberes ancestrales, la gastronomía y otras prácticas culturales que contribuyen a la identidad y bienestar comunitario. Es fundamental invitar a personas idóneas de las comunidades étnicas a participar en el entorno educativo, promoviendo la apropiación y transmisión de sus saberes tradicionales a las nuevas generaciones, garantizando así la continuidad de su cultura.
-  Desarrollar cronogramas de actividades culturales que incluyan talleres teórico-prácticos para compartir conocimientos y prácticas culturales, involucrando a toda la comunidad educativa. Estos proyectos deben promover una alimentación balanceada basada en los alimentos propios del territorio y enfocarse en la enseñanza de una alimentación sana.
-  Apoyar el desarrollo de economías locales que promuevan la producción y comercialización de alimentos tradicionales, favoreciendo la sostenibilidad de las comunidades. Además, es esencial garantizar la autonomía alimentaria mediante la participación directa de las comunidades en la gestión del PAE, permitiendo que las instituciones educativas gestionen los recursos necesarios para promover y mantener la alimentación tradicional.



1.

Plan pedagógico con enfoque étnico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco del PAE

1.1. Equivalencias de las temáticas priorizadas

En el marco del convenio establecido entre la UAyA y la FAO en 2021, se realizó la priorización de las temáticas a abordar en el plan pedagógico teniendo en cuenta una investigación cualitativa realizada con múltiples actores de la comunidad educativa donde a partir de la identificación de problemáticas en torno a las prácticas alimentarias de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes de las instituciones educativas rurales, se plantearon cinco temáticas que promueven una alimentación saludable:

- ✦ Promoción del consumo de leche y derivados lácteos.
- ✦ Promoción del consumo de frutas y verduras especialmente.
- ✦ Promoción del consumo de carnes, huevos y leguminosas secas (frijoles, garbanzos, lentejas, etc.), con principal énfasis en el consumo de vísceras.
- ✦ Promoción del consumo de agua.
- ✦ Promoción de la lectura del etiquetado nutricional.

En el marco del plan pedagógico con enfoque étnico se proponen equivalencias o ejemplos contextualizados a estas temáticas priorizadas que buscan incorporar alimentos y/o preparaciones autóctonas que reflejen las particularidades alimentarias y culturales de las comunidades étnicas, promoviendo el consumo de alimentos tradicionales y el respeto por la cosmovisión étnica, mientras se fomenta la educación nutricional y el bienestar integral de las y los estudiantes.

Estas adaptaciones no solo enriquecen el plan pedagógico, sino que también fortalecen el reconocimiento de la identidad cultural de estas comunidades, contribuyendo al derecho humano a una educación y alimentación adecuada desde un enfoque diferencial.

Es importante aclarar que estas equivalencias de los alimentos que se proponen desde las temáticas priorizadas no sugieren un cambio de las minutas patrón del PAE u obligatoriedad de su inclusión en los ciclos de menús, solo buscan dar ejemplos de los alimentos tradicionales que se pueden encontrar o son de fácil acceso y aceptación en territorio teniendo en cuenta los alimentos que se promueven para su consumo desde el plan pedagógico con enfoque étnico. A partir de lo anterior, las equivalencias¹ que se proponen de las temáticas priorizadas son:

¹ Las equivalencias presentadas son un ejemplo y estas podrán ampliarse o ajustarse de acuerdo con las características alimentarias a las comunidades.

Tabla 2. Temáticas priorizadas y preparaciones propias de los grupos étnicos.

	Temáticas priorizadas	Alimentos y preparaciones propias de los grupos étnicos
1	Promoción del consumo de leche y derivados lácteos.	Queso campesino, cuajada, preparaciones con leche mezclada con otros alimentos de los ciclos de menús, cayeye con queso, chocolate criollo, mote de queso, jugo de frutas con leche y buñuelos de maíz con queso, entre otros.
2	Promoción del consumo de frutas y verduras.	Camu camu, copoazú, umari, fruto del árbol del pan, Guayaba agría, carambolo, lulo chocoano, noni, tamarindo, jambalin, níspero, torombolo, grosella, coco, marañón, entre otras.
3	Promoción del consumo de carnes, huevos y leguminosas secas, con principal énfasis en el consumo de vísceras.	Animales de monte como el armadillo, lapa, venado y cerrillo, insectos como el mojoy y las hormigas, preparaciones como el bami, la sopa de guandul, frijol rojo guisado, rundown, la longaniza chocoana, pusandao, tapao de cangrejo, arroz con bleo, el pescado en cabrit, la ‘gallina criolla guisada en leche de coco’ pescado moqueado, sancocho de gallina y de pescado, entre otros. Dado el estatus de protección de algunas especies de fauna silvestre en la lista anterior, estas no pueden ser incluidas en el PAE.
4	Promoción del consumo de agua.	El agua en las comunidades étnicas no tiene equivalencia ya que no hay ningún alimento que la remplace. Sin embargo, es importante resaltar, que trasciende su función básica de hidratación, siendo un elemento sagrado y fundamental dentro de la cosmovisión de las comunidades étnicas, central en su vida cotidiana y en la sostenibilidad de sus territorios. Por lo anterior, su promoción debe ser centrada en su consumo desde el cuidado y conservación.
5	Promoción de la lectura del etiquetado nutricional.	Leer las etiquetas de estos productos de manera crítica ayuda a las comunidades étnicas, no solo a reconocer los productos procesados y ultra procesados, sino también a ver cómo estos están reemplazando los alimentos tradicionales y afectando la producción y consumo local.

Fuente: elaboración propia, convenio UApA - FAO, 2024.



Teniendo en cuenta las equivalencias, preparaciones y las anotaciones anteriormente mencionadas en torno a las temáticas priorizadas, se realizó también una adaptación a los mensajes para promover su consumo y práctica:

Tabla 3. Temáticas priorizadas y mensajes adaptados al enfoque étnico.

Temática priorizada	Mensaje del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural	Mensaje para promover el consumo y práctica adaptado al enfoque étnico
Promoción del consumo de leche y derivados lácteos.	“Si fuertes y sanos tus huesos y dientes quieres tener, diariamente leche, yogur, kumis y queso debes comer”.	“Crece bebiendo leche, disfrutando de cuajada y queso. Así, tus huesos serán fuertes, con calcio y vitaminas que los mantendrán firmes y sanos”.
Promoción del consumo de frutas y verduras.	“Para tener un cuerpo sano y vital, frutas enteras y verduras en cada comida deben estar”.	“Para estar tan vital como los espíritus de la naturaleza, incluye en tus comidas verduras y frutas. Estos regalos de la madre tierra te darán vitaminas y minerales para cuidar tu salud y bienestar”.
Promoción del consumo de carnes, huevos y leguminosas secas (frijoles, garbanzos, lentejas, etc.), con principal énfasis en el consumo de vísceras.	“Si en el colegio quieres aprender, vísceras como el hígado debes comer. Al igual que el huevo y las leguminosas que también te ayudarán”.	“Si sabio y fuerte quieres ser, como tus ancestros debes comer pescado, cerdo, huevos y frijoles, que proteínas y hierro te van a ofrecer”.
Promoción del consumo de agua.	“Para la sed agua siempre debes tomar. Así, con una buena hidratación, podrás seguir jugando y divertirse más”.	“El agua es vida, herencia de la tierra y de nuestro pueblo. Nos brinda minerales y nos hidrata, siempre que sea segura para poder tomarla”.
Promoción de la lectura del etiquetado nutricional.	“Para cuidar tu cuerpo evita estos productos, pues son altos en azúcar, grasas y sal. Así la salud, de tu lado estará”.	“Cuida tu cuerpo como cuidas la tierra, consume lo que cosechas y preserva tus propias semillas. Evita productos altos en azúcar, grasas y sal, prefiere lo que ofrece la naturaleza, así mantendrás tu salud siempre en fortaleza”.

Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural, UApA - FAO, 2022.

Para la implementación del plan pedagógico con enfoque étnico es necesario que estos cinco mensajes deben ser revisados por los equipos territoriales del PAE, los Comité de Alimentación Escolar (CAE) y Comité de Dinamizadores PAE (CDP) en cada una de las Instituciones Educativas (IE) para definir de manera conjunta, cuáles temáticas se pueden implementar y adecuar en las IE teniendo en cuenta la modalidad de atención del PAE (modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada) y las características de la comunidad.

1.2. Enfoque pedagógico

La FAO define la educación alimentaria y nutricional en el entorno escolar como secuencias coherentes y progresivas de actividades educativas, con apoyos ambientales, que ayudan a los escolares (junto con el personal escolar y los padres) a mejorar la alimentación y otras prácticas alimentarias, así como sus perspectivas y conocimientos; a desarrollar su capacidad para cambiar y adaptarse al cambio externo; y a transmitir su aprendizaje a otros (FAO, Agricultura y sistemas alimentarios que tienen en cuenta la nutrición en la práctica, 2019)

En el marco del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el PAE con enfoque étnico, estas secuencias y experiencias educativas no solo deben promover la toma de buenas decisiones alimentarias, sino también integrar las diversas maneras en que las poblaciones étnicas perciben, entienden y utilizan los alimentos. Por lo anterior, el enfoque pedagógico, definido como “una guía, un conductor sistemático que orienta las prácticas de enseñanza y determina sus propósitos, sus ideas, sus actividades, estableciendo generalizaciones y directrices que se consideran óptimas para su buen desarrollo” (Fingermann,

2015), debe buscar a través de las estrategias y actividades propuestas el rescate y fortalecimiento de los saberes ancestrales en torno a la alimentación de las comunidades étnicas.

Se propone entonces un enfoque pedagógico basado en las pedagogías del sur, desarrolladas por autores como Paulo Freire y Boaventura de Sousa Santos, la cuales buscan revalorizar los saberes y experiencias del sur global, desde el rescate de una educación pertinente, intercultural y respetuosa de las identidades culturales. Algunos de sus principios incluyen: la pluralidad de saberes, planteando la necesidad de coexistir diferentes formas de conocimiento como lo científico, lo popular, lo espiritual y lo empírico, sin jerarquías; el diálogo de saberes, donde se promueve el intercambio de experiencias y aprendizajes en igualdad de condiciones (Aragon Andrade, 2011); la justicia cognitiva, que defiende la distribución justa y equitativa de las oportunidades de producir y acceder al conocimiento; la emancipación y resistencia, basada en los postulados de Freire (Nuñez Hurtado & Araújo) promoviendo su derecho a construir alternativas propias para su desarrollo; y una pedagogía de esperanza, basada en los postulados de Freire (2005), que busca una educación transformadora que inspire la acción y la esperanza.

Estos principios se reflejan en un enfoque que incluye los saberes locales y prácticas alimentarias tradicionales, la participación activa de los estudiantes, directivos docentes, docentes, padres y madres de familia y sus comunidades, creando colectivamente herramientas que les permita fortalecer sus capacidades para que sean agentes de cambio en la promoción de una alimentación saludable y sostenible, en el diseño de experiencias de aprendizaje significativas y contextualizadas, permitiendo que las y los estudiantes construyan su conoci-



miento a partir de las realidades propias de su contexto, implementando estrategias pedagógicas que incluyan el diálogo e intercambio de saberes con las autoridades étnicas, sabias y sabios y una evaluación formativa, y mejora de las experiencias planteadas.

El enfoque pedagógico del plan pedagógico se basará en la participación de la comunidad educativa y el uso de metodologías, que incluya:

- ✦ Una perspectiva participativa y de diálogo de saberes. Los diálogos de saberes promueven el respeto y la igualdad entre culturas diversas, valorando conocimientos y prácticas tradicionales. Con un enfoque étnico, permiten que las comunidades sean protagonistas en la construcción del conocimiento, integrando a líderes y personas sabedoras locales. En el ámbito alimentario, estos diálogos fomentan la re-

cuperación de prácticas ancestrales que mejoran la nutrición y fortalecen la seguridad alimentaria, integrando saberes tradicionales con ciencia para promover una alimentación saludable y sostenible.

- ✦ Huertas escolares comunitarias o aquellos espacios con otras denominaciones que adecue la comunidad o pueblo étnico. Como herramientas clave para recuperar y fortalecer las prácticas alimentarias tradicionales, especialmente en las comunidades rurales y étnicas. La creación de estos espacios no solo fomenta la autosuficiencia alimentaria, sino que también permite la transmisión de conocimientos intergeneracionales sobre cultivo, cuidado de la tierra y alimentación saludable, así como el rescate de los productos tradicionales de la región.



- ✦ Experiencias pedagógicas adaptadas al contexto étnico. Donde se incluyan metodologías que puedan ser adaptadas a cada comunidad tomando en cuenta los alimentos y preparaciones tradicionales de cada grupo étnico. Estas prácticas educativas toman en cuenta las particularidades culturales, lingüísticas, sociales y tradicionales de las comunidades étnicas. Estas experiencias se diseñan para respetar y reflejar los saberes, valores y formas de aprendizaje propios de dichas comunidades, integrando sus conocimientos ancestrales y promoviendo su identidad cultural en el proceso educativo.
- ✦ Evaluación continua y participativa. El seguimiento y evaluación de las experiencias del plan pedagógico se realiza de manera colectiva, involucrando a todos los actores

de la comunidad educativa. Desde un enfoque étnico, se reconoce la importancia de integrar los saberes, valores y conocimientos tradicionales de las comunidades, garantizando que el proceso evaluativo sea inclusivo, respetuoso y culturalmente adecuado. Este enfoque permite respetar los conocimientos tradicionales relacionados con la alimentación, la nutrición y el medio ambiente, adaptando los criterios y métodos de evaluación a la realidad y cosmovisión de la comunidad, evitando imposiciones externas. Además, mejora la pertinencia y sostenibilidad de las acciones al fomentar el sentido de pertenencia y compromiso, lo que incrementa la probabilidad de implementar acciones sostenibles y útiles para fortalecer la relación entre la escuela y la comunidad.





2.

Implementación del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el PAE adaptado al enfoque étnico

2.1. ¿Quiénes participan del plan pedagógico con enfoque étnico?

La implementación del plan pedagógico con enfoque étnico requiere la participación de diversos actores de la comunidad educativa. Cada actor desempeña un papel fundamental para asegurar que las prácticas alimentarias tradicionales sean integradas en el ambiente escolar, promoviendo una alimentación saludable y sostenible que realce la identidad cultural de las comunidades con pertenencia étnica.

El liderazgo de su implementación al interior de los establecimientos educativos al igual que en el documento del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural, se encuentra a cargo de los directivos docentes, junto con el Comité de Alimentación Escolar y el Comité Dinamizador del PAE con representación de los diferentes actores de la comunidad educativa tales como los docentes y dinamizadores pedagógicos, cabildos escolares (o quienes ejercen este rol dependiendo la comunidad o pueblo étnico), estudiantes, padres y madres de familia,

autoridades tradicionales y la comunidad, así como representantes de la operación del PAE a nivel territorial.

El CAE, el Comité dinamizador del PAE, el directivo (a) docente y los equipos territoriales del PAE son el eje principal para su implementación por tal motivo, son quienes definirán la ruta de implementación del plan pedagógico con apoyo de la comunidad y los dinamizadores del PAE, en el caso de los establecimientos educativos con población indígena, de tal manera que se ajuste a sus particularidades y contexto escolar.

La adaptación del plan pedagógico con enfoque étnico busca no solo promover una alimentación saludable, sino también preservar y fortalecer las prácticas alimentarias tradicionales de las comunidades étnicas. Por lo anterior, la participación de todos los actores, incluidos los dinamizadores pedagógicos, los dinamizadores del PAE y la comunidad son clave para lograr una implementación que respete y valore la identidad cultural de los pueblos étnicos, integrando sus saberes y prácticas alimentarias en el ambiente.



Tabla 4. Propuesta de acciones para la implementación del plan pedagógico desde cada actor. Convenio UApA -FAO. 2024.

Actores	Acciones para la implementación del Plan Pedagógico
Equipo territorial PAE	- Participan y se comprometen en la socialización y desarrollo del plan pedagógico con enfoque étnico que realiza el equipo técnico del convenio UApA - FAO. Y demás que se realicen por parte de la UApA. - Socializan el plan pedagógico y el material didáctico a nivel territorial a CAE, comité dinamizador del PAE y a directivos. - Realizan orientación y divulgación en los temas priorizados para promover la alimentación saludable y la cultura alimentaria a los CAE, Comité Dinamizador del PAE, docentes y demás actores de la comunidad educativa. - Coordinan experiencias de fortalecimiento cultural alimentario con los padres y madres de familia en las instituciones educativas. - Comparten sus conocimientos y brindan enseñanzas a la comunidad educativa sobre higiene e inocuidad en el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos para que estos aprendizajes sean socializados con las familias. - Lideran el acompañamiento en territorio para la planificación, implementación, seguimiento y evaluación del plan pedagógico desde los enfoques propuestos en el PAE. - Apoyan y motivan la implementación de los desafíos de saberes y sabores ancestrales en los diferentes espacios de la escuela en sus visitas periódicas y fomentan su divulgación a través de la articulación con las oficinas de comunicaciones de la ETC. - Articulan con el área de calidad educativa y el plan de capacitación del operador del PAE con el plan pedagógico de tal manera que este quede institucionalizado tanto en el PEI como en el PEC. - Coordinan con las autoridades locales de educación, agricultura y salud, la realización de acciones de promoción de las temáticas priorizadas.



Actores	Acciones para la implementación del Plan Pedagógico
Equipo territorial PAE	✕ Apoyan el seguimiento, monitoreo y evaluación de las acciones adelantadas en la IE para la promoción de la alimentación saludable y la cultura alimentaria. ✕ Mantienen una estrecha comunicación con los rectores (as), los docentes y los maestros comunitarios acerca de la situación de consumo de alimentos de niños, niñas y adolescentes, de igual forma, comentan el avance de la realización de experiencias del plan pedagógico de acuerdo con el cronograma estipulado. ✕ Envían a la UApA, de forma clara y oportuna la información sobre la implementación del plan pedagógico en territorio, conforme lo solicite a través de los instrumentos que establezca.
Operador del programa y su equipo de trabajo	✕ Coordinar con la entidad territorial (incluyendo equipos PAE, calidad educativa, entre otros) para garantizar los espacios adecuados para la implementación del plan pedagógico con enfoque étnico ✕ Desarrollar al interior de los establecimientos educativos, acciones pedagógicas que fortalezcan la cultura alimentaria, tomando como referencia las herramientas dispuestas en el plan pedagógico. ✕ El operador del PAE debe articular un plan de capacitación dirigido al personal manipulador de alimentos, con orientaciones claras y específicas que aseguren una formación adecuada. Este plan debe estar alineado con los objetivos del programa, promoviendo prácticas que fomenten la alimentación saludable y con pertinencia cultural, garantizando que el personal esté capacitado para cumplir con los estándares de calidad y las particularidades del contexto territorial y étnico. Acciones sugeridas para las personas que manipulan los alimentos: ✕ Mantienen una estrecha comunicación con los rectores (a), los docentes y los maestros comunitarios acerca de la situación de consumo de alimentos en el PAE por parte de los niños, niñas y adolescentes.

Actores	Acciones para la implementación del Plan Pedagógico
Directivos del establecimiento educativo (rectores, coordinadores, etc.) – CAE, Cabildos Escolares y Comité Dinamizador del PAE	✕ Lideran y planean las acciones a desarrollar para la implementación del plan pedagógico con enfoque étnico. ✕ Articulan y apoyan el desarrollo de las acciones pedagógicas en el comedor, el aula, el hogar y la comunidad. ✕ Socializan las experiencias planteadas en el plan pedagógico con los docentes y dinamizadores pedagógicos, familias y pueblo étnico. ✕ Facilitan la inclusión de saberes étnicos alimentarios en el currículo escolar y en las diferentes áreas de gestión del PEC. ✕ Consolidan la información sobre la implementación del plan pedagógico y desarrollo de desafíos de saberes y sabores ancestrales y los socializan al equipo PAE territorial quienes a su vez envían a la UApA conforme la solicitud que realice. ✕ Lideran en articulación con la ETC la implementación de experiencias que promuevan la identidad étnica a través de la alimentación escolar ✕ Incluyen, visibilizan y promueven el uso del comedor escolar como espacio de aprendizaje sobre las tradiciones alimentarias de las comunidades étnicas.
Encargado del PAE al interior del EE	✕ Apoyan el desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales previstos para realizar en el comedor escolar. ✕ Mantienen una comunicación efectiva con los directivos (as), los docentes y los dinamizadores pedagógicos acerca de la situación de consumo de alimentos de niños, niñas y adolescentes. ✕ Mantienen en constante comunicación con la comunidad educativa para el avance en la realización de las experiencias previstas en el plan pedagógico de acuerdo con el avance del calendario escolar y el cronograma previsto. ✕ Lideran la elaboración del plan de acción del plan pedagógico, su seguimiento y evaluación.



Actores	Acciones para la implementación del Plan Pedagógico
Encargado del PAE al interior del EE	✕ Comparte sus conocimientos y aprendizajes con la comunidad educativa sobre la preparación de alimentos, higiene y seguridad, almacenamiento adecuado, distribución de alimentos, control de calidad de insumos y productos alimenticios para que estas prácticas también puedan ser incorporadas en las rutinas diarias de las familias.
Familias (padres, madres y cuidadores- as)	✕ Involucran a los niños, niñas y adolescentes en la preparación de platos tradicionales en el hogar. ✕ Participan activamente en la enseñanza de prácticas alimentarias tradicionales y las comparten con los docentes, dinamizadores pedagógicos y las y los estudiantes. ✕ Lideran y promueven la participación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales previstos para el hogar. ✕ Fortalecen sus conocimientos y prácticas alimentarias para promover y realizar cambios en el hogar en la adopción de adecuadas prácticas de alimentación saludables. ✕ Comparten los saberes ancestrales, prácticas culturales y tradiciones alimentarias propias de cada comunidad. Su participación permite recuperar y fortalecer las costumbres relacionadas con la producción, preparación y consumo de alimentos que reflejan la identidad cultural de los pueblos. ✕ Promueven desde los sabores y preparaciones el consumo de alimentos propios de la región a través de los “convites”, “las tulpas”, “los Kuagros” “las mingas”, “las Tongas” o la forma de pervivir en comunidad de cada pueblo étnico. ✕ Contribuyen a la continuidad del plan pedagógico, promoviendo prácticas alimentarias saludables y culturalmente relevantes en el hogar como en las instituciones educativas.

Actores	Acciones para la implementación del Plan Pedagógico
Niños, niñas, adolescentes y jóvenes	- Participan en experiencias educativas que promuevan el consumo de alimentos tradicionales y la conservación de su cultura alimentaria. - Proponen y crean nuevas ideas y herramientas pedagógicas que reflejen su identidad con apoyo de sus docentes, dinamizadores pedagógicos y familias. - Utilizan el material didáctico facilitado por el docente - Aprenden y comparten las prácticas ancestrales de producción, preparación y consumo de alimentos, contribuyendo a revitalizar y preservar su patrimonio cultural. - Aportan ideas en la planificación e implementación de las experiencias pedagógicas asumiendo un rol de liderazgo en la promoción de hábitos alimentarios saludables y culturalmente relevantes. - Aprenden sobre los alimentos locales, se convierten en defensores del consumo responsable y sostenible de productos autóctonos, ayudando a preservar la biodiversidad alimentaria. Un aspecto central del enfoque étnico del plan.
Docentes y dinamizadores pedagógicos.	- Incluyen contenidos del plan pedagógico con enfoque étnico en el currículo escolar. - Guían experiencias pedagógicas relacionadas con las prácticas alimentarias tradicionales en el aula y en el comedor escolar. - Utilizan y guían el uso del material didáctico. - Colaboran con el desarrollo de nuevas herramientas pedagógicas con los estudiantes. - Promueven espacios de diálogo entre estudiantes, familias y líderes comunitarios sobre la alimentación tradicional. - Fortalecen el sentido de pertenencia involucrando la comunidad, personas sabedoras y mayores de las diferentes culturas.



Actores	Acciones para la implementación del Plan Pedagógico
Autoridades tradicionales	✕ Orientan lineamientos pedagógicos sobre las prácticas alimentarias de la comunidad. ✕ Participan en la adaptación de los desafíos de saberes y sabores ancestrales y experiencias propuestas en el plan pedagógico, teniendo en cuenta los usos y tradiciones de su pueblo. ✕ Facilitan espacios de diálogo y aprendizaje intergeneracional sobre la historia y cultura alimentaria de la comunidad, compartiendo sus experiencias en las instituciones educativas ✕ Como guardianes de los saberes ancestrales y las tradiciones alimentarias propias de sus comunidades, se aseguran con su participación que el plan pedagógico respete y refleje las particularidades culturales de cada pueblo étnico, garantizando que las prácticas alimentarias promovidas sean coherentes con su identidad. ✕ Actúan como mediadoras entre las instituciones educativas y la comunidad, facilitando el diálogo y la colaboración. ✕ Desde su liderazgo contribuyen a incorporar las temáticas priorizadas dentro de la comunidad y a fortalecer el compromiso colectivo hacia la preservación de las tradiciones alimentarias y nutricionales. ✕ Promueven la realización de encuentros generalizaciones entre personas sabedoras, matronas y comunidad educativa, contribuyendo a la apropiación cultural de los alimentos.
Comunidad	✕ Apoyan en la implementación del plan pedagógico participando activamente en las actividades escolares relacionadas con la alimentación y los saberes tradicionales. ✕ Comparten conocimientos sobre la siembra, preparación y consumo de alimentos, tanto en el comedor escolar como en actividades curriculares y extracurriculares, teniendo en cuenta la planeación institucional.



Actores	Acciones para la implementación del Plan Pedagógico
Comunidad	✕ Promueven la realización de ollas comunitarias de preparación de alimentos con la participación de la comunidad educativa y comunidad en general, donde las niñas y niños sean los actores principales. ✕ Participan en la adaptación de los desafíos de saberes y sabores ancestrales y experiencias propuestas en el plan pedagógico con enfoque étnico, teniendo en cuenta los usos y tradiciones de su pueblo, la preservación de sus costumbres, semillas y gastronomía

Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural, UApA - FAO, 2022.

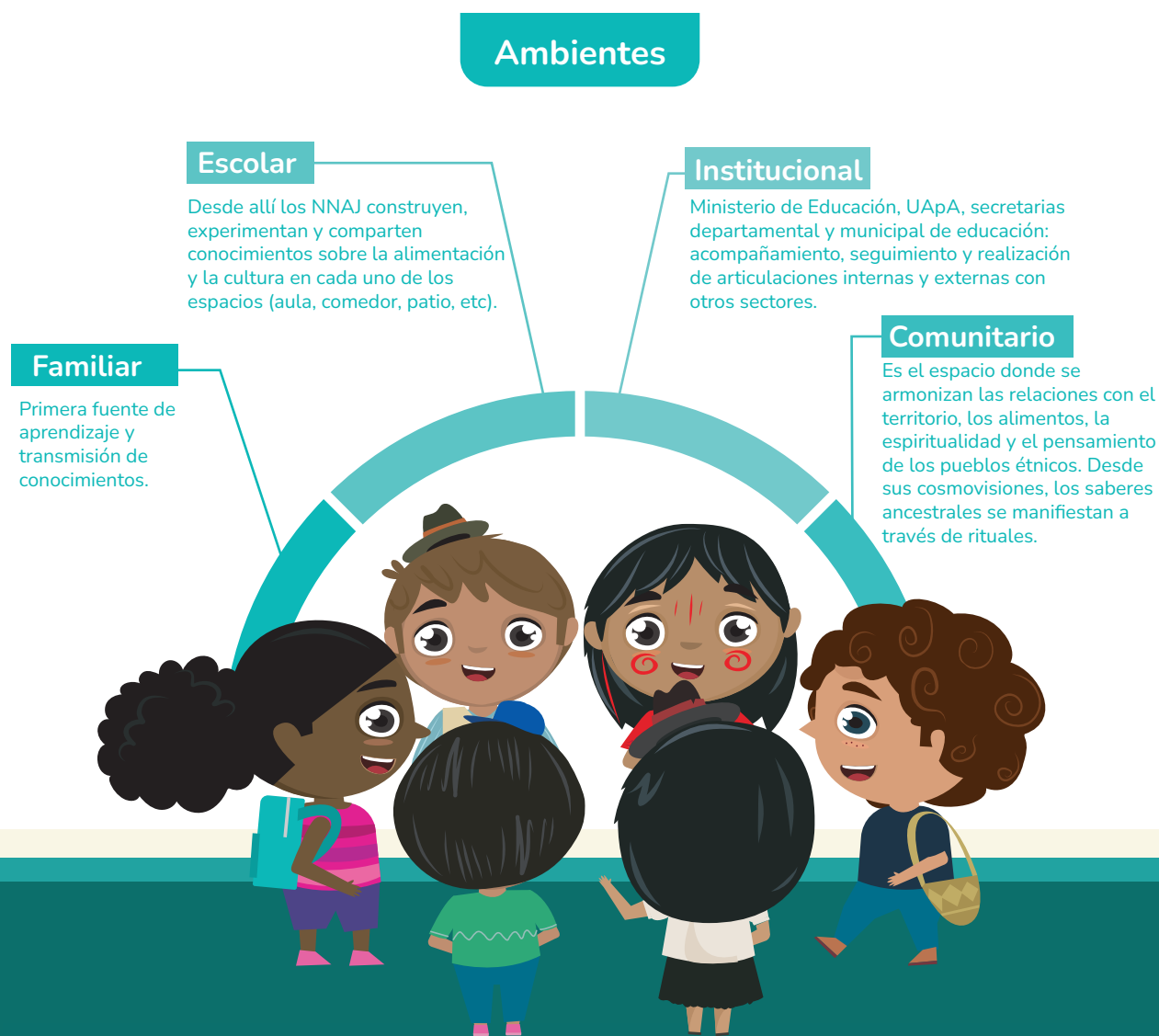




2.2. Ambientes alimentarios donde se puede implementar el plan pedagógico con enfoque étnico

Teniendo en cuenta que la vida cotidiana de los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes se desarrolla en diferentes ambientes, las acciones previstas a desarrollar del plan pedagógico con enfoque étnico, se propone realizarlas en diferentes ambientes clave como lo son la escuela, la familia y la comunidad. La implementación de experiencias en estos espacios desde una mirada integral y articuladora garantizan que la educación alimentaria no solo sea coherente al interior de la escuela, sino también en todos los espacios educativos donde las niñas, niños, adolescentes y jóvenes aprenden.

Ilustración 2. Ambientes alimentarios para la implementación del plan pedagógico del PAE



Fuente: Elaboración propia. Convenio UApA – FAO, 2024.

2.3. ¿Cuál es el paso a paso?

Las instituciones educativas con pertenencia étnica podrán planear y evaluar la manera de implementar las acciones educativas que plantea el plan pedagógico de acuerdo con sus particularidades. A continuación, se presenta una propuesta de ruta para su implementación, la cual inicia con la socialización del mismo a los equipos territoriales del PAE, siendo estos quienes deben replicar esta información y promover espacios de formación para su implementación a nivel territorial. Para el desarrollo de cada uno de los pasos, es fundamental que tanto el equipo del PAE como el personal del establecimiento educativo tengan en cuenta los elementos transversales al proceso. Estos se enmarcan en la importancia del diálogo intercultural, el fortalecimiento pedagógico y el uso de estrategias didácticas que integran los saberes propios y la lectura del contexto en el que se implementa el plan pedagógico. En este sentido, dichos elementos deben ser retomados en todos los

espacios de aprendizaje de los y las estudiantes, revisados y ajustados a lo largo de todo el proceso de su implementación.

Teniendo en cuenta la población, el Comité de Alimentación Escolar y el Comité dinamizador del PAE lidera la implementación del plan pedagógico al interior del establecimiento educativo vinculando los diferentes actores de la comunidad educativa y planeando acciones permanentes para generar concientización y cambios de comportamientos que favorezcan la adopción de prácticas de alimentación saludable y con pertenencia cultural.

Es importante mencionar que los establecimientos educativos tienen la autonomía de adaptar los pasos y establecer tiempos para la ejecución de estas acciones, enfatizando en realizar estas acciones en el marco del PAE, con el apoyo de los CAE o del Comité Dinamizador del PAE y equipos territoriales del PAE, involucrando al resto de los actores para que participen y refuercen los mensajes y las temáticas priorizadas, en cada uno de los ambientes a los que pertenecen.





Ilustración 3. Presenta el paso a paso sugerido en la implementación del plan pedagógico en las instituciones educativas con pertenencia étnica.



Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural. Convenio UApA – FAO, 2022.

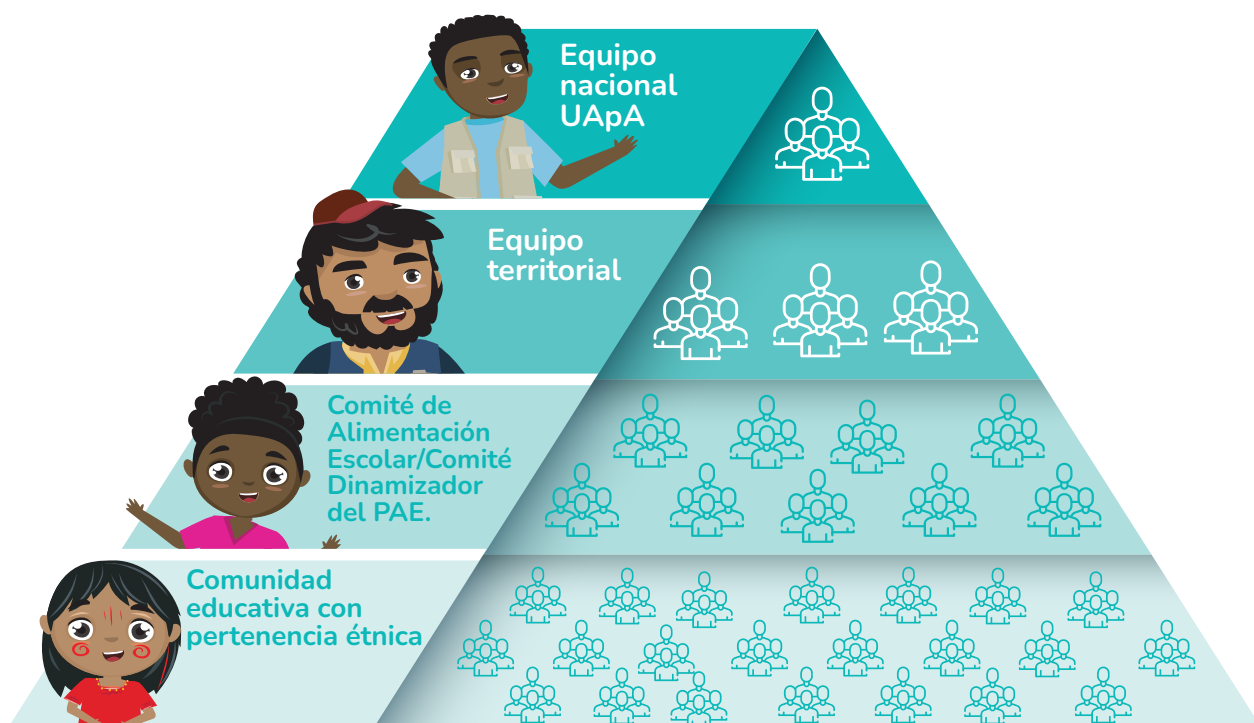
Para la promoción de la alimentación saludable con pertenencia étnica, es fundamental comenzar con jornadas de fortalecimiento de capacidades que integren las temáticas priorizadas por el plan pedagógico, adaptándolas a las realidades culturales de las comunidades indígenas, negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras. Estas jornadas deben asegurar que todas las personas involucradas en la promoción de la alimentación saludable comprendan los saberes ancestrales y las prácticas alimentarias tradicionales, respetando las cosmovisiones y costumbres de cada comunidad.

Es importante que quienes promuevan la alimentación saludable manejen los mismos con-

ceptos que deben contextualizarse y actualizarse según los referentes nacionales sobre educación alimentaria y nutricional, y los saberes propios de cada comunidad étnica.

El fortalecimiento de capacidades se llevará a cabo a través de un proceso en cascada. El equipo PAE territorial recibirá información del equipo nacional UApA, quienes adaptarán estos contenidos a los contextos étnicos de cada región. A su vez, estos llevarán esta información a los territorios donde será compartida con los EE y la comunidad educativa asegurando una implementación que respete y fortalezca las prácticas alimentarias tradicionales.

Ilustración 4. Proceso de fortalecimiento de capacidades a la comunidad educativa para la promoción de alimentación saludable con pertenencia étnica. Convenio UApA - FAO. 2024.



Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural. Convenio UApA – FAO, 2022.



Es importante mencionar que todas las experiencias propuestas en el marco del plan pedagógico con enfoque étnico se puedan llevar a cabo, es necesario que las y los docentes - dinamizadores pedagógicos tengan claro cómo incluirlas en las experiencias de aula, por eso es de gran importancia que en la etapa de fortalecimiento de capacidades y planeación los equipos territoriales de PAE con el apoyo de calidad educativa de su ETC y los directivos (as) acuerden en que acciones pedagógicas del aula (contenidos, metodologías, proyectos pedagógicos transversales, etc.) se incluirán las experiencias y estrategias propuestas por el plan pedagógico.

Con los actores fortalecidos en la promoción de la alimentación saludable y la cultura alimentaria desde un enfoque étnico, se propone que el equipo territorial del PAE, junto con los CAE o el Comité Dinamizador del PAE, realicen un acto de compromiso para socializar el plan con padres, madres de familia, autoridades tradicionales y la comunidad. Este acto formalizaría las responsabilidades de todos los actores vinculados en la implementación

del plan pedagógico, consolidando su participación y colaboración en el proceso.

De esta manera, se procederá a trabajar en equipo en la planeación, socialización, implementación acompañamiento y seguimiento de las acciones educativas, garantizando que las temáticas propuestas en el plan pedagógico se adapten y respeten la cosmovisión alimentaria de cada comunidad étnica en los EE.

Para realizar el reporte de los avances en la implementación del plan pedagógico, es fundamental estructurarlo de manera clara y precisa, destacando tanto los logros como los desafíos enfrentados. Para ello, es recomendable describir las experiencias pedagógicas con enfoque étnico que se han desarrollado, así como los resultados alcanzados. Estos deben incluir datos cuantitativos, como el número de actividades realizadas, la participación y los avances institucionales que pueden ser medidas también de forma cualitativa, junto con otros datos de esta índole, como cambios en la preservación de las prácticas alimentarias ancestrales y en la cultura alimentaria en



la escuela, además de la retroalimentación de la comunidad.

Es importante que desde el equipo PAE se acompañe al establecimiento educativo en cada uno de los pasos de la implementación del plan pedagógico para garantizar que las experiencias y estrategias planificadas se apliquen de manera adecuada y efectiva. También permite monitorear el progreso, ajustar las actividades según el contexto y las necesidades de las y los estudiantes, y fortalecer el proceso educativo. Además, facilita la orientación y el apoyo tanto al equipo educativo como a las autoridades escolares, asegurando que se mantenga la coherencia con los objetivos pedagógicos y se promueva el diálogo intercultural y el uso de saberes propios.

De igual manera, se requiere mantener el reporte periódico de avances, buenas prácticas y aspectos por mejorar, con evidencias, como imágenes que documenten las experiencias pedagógicas realizadas, registros de la participación de los actores clave (NNA, familias, docentes, autoridades étnicas), así como materiales didácticos, guías o productos desarrollados por los estudiantes que reflejen lo aprendido sobre las prácticas alimentarias tradicionales y la nutrición saludable. También se deben incluir testimonios de las personas que participan en las acciones del plan pedagógico con enfoque étnico. Finalmente, es esencial ofrecer recomendaciones para mejorar la coordinación entre la comunidad educativa, los operadores y las autoridades étnicas, asegurando que las próximas fases continúen respetando los principios del enfoque étnico.

Para evaluar la implementación del plan pedagógico, es importante definir si se lograron los objetivos en cuanto al aprendizaje sobre alimentación saludable, uso de alimentos propios

y la participación de la comunidad. La evaluación debe medir cambios en el conocimiento y en las prácticas, como el uso de huertas escolares o aquellos espacios con otras denominaciones que adecue la comunidad o pueblo étnico, y la adaptación paulatina de las temáticas priorizadas y los desafíos de saberes y sabores ancestrales; además de la participación de docentes, familias y sabias y sabios tradicionales. Se puede recolectar información a través de encuestas, entrevistas y observación, revisando los recursos utilizados y organizando espacios de retroalimentación comunitaria.

El análisis de los resultados evaluará los avances frente a los objetivos del plan, a partir de esto, se podrán hacer recomendaciones para ajustar las metodologías y mejorar la participación de la comunidad. El proceso debe incluir un monitoreo continuo para asegurar que el plan se adapte a las realidades de las comunidades y pueblos étnicos y siga siendo efectivo en su implementación.

2.4. ¿Cuáles son las experiencias que se contempla realizar a través del plan pedagógico para la alimentación saludable y la cultura alimentaria en los territorios étnicos?

A continuación, se describen las experiencias que se plantean desarrollar para la implementación del plan pedagógico. A quién van dirigidas, los responsables, las herramientas pedagógicas a utilizar, el cuándo y en dónde se realizarán. Estas experiencias pueden distribuirse de manera autónoma dentro de los EE.





Tabla 5. Experiencias que plantea el plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el PAE con enfoque étnico.

Actividad	Dirigida a	Responsable	¿Cómo y cuándo?
Fortalecimiento de capacidades	Equipo territorial PAE	Equipo técnico UApA - FAO	De acuerdo a lo concertado con la UApA. Se debe realizar encuentros virtuales y presenciales como talleres, charlas, entre otros, con herramientas tales como videoclips y folletos.
	CAE - Comité Dinamizador del PAE-directivos docentes	Equipo territorial PAE	Según cronograma del equipo territorial PAE en la secretaria de Educación Territorial
	Encargado del comedor - personas que manipulan los alimentos	CAE - Comité Dinamizador del PAE	Según cronograma del CAE - Comité Dinamizador del PAE en el EE.
	Familias, autoridades tradicionales y comunidad.	Docentes - dinamizadores pedagógicos	Según cronograma de encuentros de familias, autoridades tradicionales y comunidad/con el envío de experiencias planeadas.

Actividad	Dirigida a	Responsable	¿Cómo y cuándo?
Acto simbólico o firma del acta de compromiso de implementación del Plan Pedagógico	Directivos docentes - CAE - Equipo Dinamizador del PAE.	Equipo territorial PAE	Se sugiere que se realice un acuerdo de compromiso (acto simbólico y firma de acta) posterior a la jornada de fortalecimiento de capacidades con este equipo, teniendo en cuenta la cosmovisión de cada pueblo étnico.
Desarrollo de los Desafíos de saberes y sabores ancestrales	Familias	Docentes - dinamizadores pedagógicos por pertinencia o concertación	Según cronograma que se establezca en los EE de acuerdo con sus contextos experiencias quincenales o mensuales según lo concertado en el aula, en el hogar, en el comedor escolar y en la comunidad.
	Niños, niñas, adolescentes y jóvenes	Docentes - dinamizadores pedagógicos	Según cronograma que se establezca en los EE de acuerdo con sus contextos experiencias quincenales o mensuales en el aula, en el hogar, en el comedor escolar y en la comunidad.

Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural, UAPa - FAO, 2022



2.5. ¿Cómo podemos utilizar las herramientas con las que cuenta el plan pedagógico en los territorios étnicos?

Las temáticas priorizadas del plan pedagógico buscan promover la alimentación saludable en diversos contextos territoriales. No obstante, es crucial que las herramientas propuestas sean culturalmente sensibles y respeten la diversidad y cosmovisión de cada territorio. Para lograr esto, es esencial informar a las comunidades étnicas sobre la posibilidad de adaptar las herramientas según las situaciones particulares de sus territorios, comunidades y pueblos étnicos. Además, es importante considerar la utilización de estas herramientas no solo en el comedor escolar, durante el consumo del complemento alimentario proporcionado por el PAE, sino también en otros espacios como las aulas, el hogar, actividades institucionales y los ambientes comunitarios. Por lo tanto, se propone adaptar las herramientas pedagógicas de la siguiente manera:

- ✕ Ubicar la cartelera que se encuentra en el plan pedagógico en el espacio del comedor, el aula y espacio comunes o en el lugar que las directivas de la institución consideren en caso de no contar con comedor escolar, de manera alterna. Validar los alimentos autóctonos que se relacionan con las temáticas priorizadas que se encuentra en la cartelera, consultando con la comunidad educativa y los actores territoriales para que está refleje tradiciones, valores y estéticas locales. Para cada una de las temáticas priorizadas, adaptarlas a los dialectos locales, utilizando imágenes, símbolos y colores, así como la incorpora-

ción de dibujos de alimentos tradicionales de acuerdo a las equivalencias para cada una de estas, lo que permitirá el entendimiento y accesibilidad por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

- ✕ La cartilla diseñada para el uso de diferentes actores al interior de la comunidad educativa, la cual cuenta con información actualizada y toda la fundamentación teórica sobre cada uno de los temas priorizados puede ser usada por medio de diversas estrategias, entre las que se encuentra inicialmente la traducción y localización dialéctica de la información al contexto territorial, realizando ejemplos y recomendaciones con alimentos y prácticas locales. De la misma manera, por parte del cuerpo docente presentar la información de manera culturalmente sensible y efectiva a la comunidad educativa.
- ✕ Del mismo modo, como se mencionó anteriormente, dado que en la cartilla se encuentra la socialización de la fundamentación teórica para cada una de las temáticas previstas en el desarrollo del plan pedagógico, tomando como principal fuente las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana (GABA) como principal documento para los procesos de educación alimentaria en el país, se puede tomar este documento como punto de partida, sin embargo, es importante tratar de contextualizarla a los territorios, esto se puede hacer con apoyo de la guía de metodología para el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de la adaptación territorial de las guías basadas en alimentos a diferentes sectores o entidades de nivel nacional y territorial, la cual fomenta el desa-

rollo de ejercicios participativos para la adaptación de las GABA, buscando la comprensión de la alimentación desde el reconocimiento de la diversidad cultural, desde una mirada intersectorial con enfoque diferencial (FAO & ICBF, 2023).

- ✕ Dar continuidad a la difusión de manera masiva de las infografías digitales en cada una de las temáticas priorizadas a través de medios virtuales, digitales, correo electrónico, WhatsApp y en donde la tecnología lo permita teniendo en cuenta el contexto rural.
- ✕ Conectar la información de las temáticas priorizadas en los rompecabezas con la cultura local, con los alimentos tradicionales y prácticas culturales específicas, por medio de las equivalencias presentadas con los alimentos propios, autóctonos y de producción local, utilizando espacios como el comedor escolar y las aulas de clase para su desarrollo. De igual forma, vincularlos con las experiencias educativas propuestas desde el plan curricular, organizando sesiones de resolución de estos y fomentando espacios de discusión sobre las temáticas.
- ✕ La transmisión de las cápsulas informativas junto con actividades que complementen el contenido de las capsulas, tales como conformación de historietas o personificación de situaciones del diario vivir alrededor de la alimentación, dentro de la cadena productiva y otras que reflejen la cultura, costumbres y el ambiente comunitario, desde allí resaltar la importancia de las temáticas definidas en el plan pedagógico. Otras experiencias que pueden complementar el contenido de las cápsulas informativas con la conformación y uso de coplas y can-

ciones adaptadas a los estilos musicales tradicionales de la comunidad con la colaboración de las personas sabedoras. De igual forma, promover las discusiones en el aula, comedor y otros espacios donde sean presentadas las capsulas, promoviendo la reflexión sobre cómo se relacionan con la cultura del territorio y las prácticas locales.

- ✕ Por último, ante las posibles dificultades de accesibilidad a internet, permita tener el archivo en formatos ampliamente compatibles para su difusión radial escolar y comunitaria, por correo electrónico, WhatsApp y sitios web locales.

Dentro de las recomendaciones generadas, se destaca la necesidad de evaluar la utilidad y efectividad de las herramientas del plan pedagógico en el contexto étnico. Es fundamental fomentar procesos de retroalimentación con las comunidades y, si es necesario, actualizar los contenidos de manera concertada con ellas. Este enfoque participativo garantizará una inclusión adecuada de las prácticas culturales y conocimientos locales, lo que permitirá una comprensión más profunda y una mayor aceptación de las temáticas priorizadas en el plan pedagógico. De esta manera, se contribuirá a la promoción de hábitos alimentarios saludables y a la integración de la cultura culinaria y saberes ancestrales en los ambientes educativos. Por otro lado, subrayar el impacto en la comprensión y retención de la información frente a las temáticas priorizadas, por lo que es relevante la recolección de datos sobre la actitud de los y las estudiantes hacia los contenidos y evaluar el impacto generado frente a la toma de decisiones en términos de alimentación y salud.

Los invitamos a consultar la cartilla “Manos a la obra: uso y adaptación del plan pedagógi-



co con enfoque étnico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE)". Este documento ofrece pautas empleadas con comunidades y pueblos étnicos, respetando las particularidades y características de cada uno. Al participar en este proceso, contribuirán a enriquecer la educación alimentaria en los establecimientos educativos y a fortalecer los lazos con las tradiciones locales.

2.6. ¿Cómo desarrollar los desafíos de saberes y sabores ancestrales?

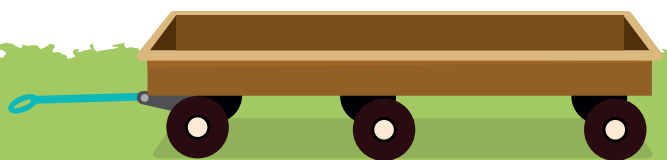
Teniendo en cuenta que en los establecimientos educativos el tiempo destinado para recibir los alimentos en el comedor escolar u otro espacio es limitado, debido a la necesidad de permitir que todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes consuman sus alimentos, los nutridesafíos del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural han sido adaptados y nombrados desafíos de saberes y sabores ancestrales. Estas son experiencias breves, con un enfoque étnico, que pueden desarrollarse en cualquier lugar de la escuela y en otros espacios como el hogar y la comunidad. Esto permitirá involucrar a las familias y personas sabedoras tradicionales en el proceso educativo, fortaleciendo los conocimientos de los estudiantes y la comunidad educativa sobre las prácticas alimentarias tradicionales y ancestrales, fomentando la adopción de prácticas saludables que respeten la identidad cultural tanto en casa como en la escuela.

Para difundir el desarrollo de estos desafíos de saberes y sabores ancestrales a nivel te-

rritorial y nacional, se busca que, mediante registros fotográficos, grabaciones realizadas con un celular, los EE, con el apoyo de los equipos territoriales del PAE y el liderazgo del CAE o del Comité Dinamizador del PAE identifiquen y seleccionen los logros más destacados. Estos desarrollos serán realizados por estudiantes, familias, docentes, dinamizadores pedagógicos etnoeducadores y la comunidad. Podrán ser difundidos a través de los espacios de socialización comunitaria en los que participa el EE, en las entregas de boletines, en la cartelera escolar, periódico escolar, por medios de comunicación oficiales designados por los equipos territoriales del PAE para la socialización de avances y por medio del sistema de información del PAE, al cual toda la comunidad educativa, incluidas las comunidades étnicas, puede acceder incluso de manera remota, para presentar estos trabajos.

También se pueden organizar experiencias como concursos de cuentos y leyendas, así como de canciones y música tradicionales, que permitan a niños, niñas, adolescentes y jóvenes aprender de manera lúdica junto a sus familias y comunidad sobre su cultura alimentaria. Promover visitas a lugares históricos y la incorporación de juegos tradicionales contribuiría a fortalecer este vínculo con sus raíces alimentarias, fomentando el respeto por las prácticas ancestrales dentro de un entorno educativo.

Los encargados de entregar el material resultado de estas experiencias al nivel nacional serán los equipos territoriales del PAE, quienes, mediante comunicación directa, periódica y a solicitud del equipo técnico de la UApA, entregarán el material seleccionado para ser ingresado en la plataforma. De esta manera, los EE podrán documentar su implementación y los resultados obtenidos, mostrando cómo las comunidades étnicas están visibilizando y



fortaleciendo sus prácticas alimentarias tradicionales y promoviendo una alimentación saludable a través de acciones educativas sencillas que se articulan con cada uno de los espacios que permean la educación alimentaria de las NNAJ.

2.7 ¿Cómo planear el desarrollo de las acciones educativas para la implementación del plan pedagógico?

Las acciones propuestas para la implementación del plan pedagógico buscan promover la alimentación saludable y cultura alimentaria en las instituciones educativas con pertenencia étnica en el marco del PAE, inician su desarrollo a través de una planeación de manera conjunta y concertada con el liderazgo de los

directivos docentes y los CAE o Comité Dinamizador del PAE (CDP) y con el acompañamiento de los equipos territoriales del PAE.

Toda la propuesta de desarrollo de las temáticas priorizadas tienen una clara oportunidad de articulación con cada una de las actividades y estrategias pedagógicas que se desarrollan en el EE en el marco del PEI / PEC, por lo anterior, es de vital importancia que en la etapa de planeación con el CAE / CDP reconozcan cuáles de ellas pueden integrarse con la propuesta del plan pedagógico para lograr un abordaje integral que les permita avanzar simultáneamente tanto en el plan como en las actividades pedagógicas institucionales.

A continuación, se presenta una propuesta para iniciar el desarrollo de las temáticas priorizadas, después de haber realizado el proceso de socialización y planeación previsto.





Tabla 6. Propuesta de plan de implementación a nivel territorial del plan pedagógico para la promoción de alimentación saludable del PAE con enfoque étnico - actividades de reconocimiento y articulación.

Actividad	Responsable	Dirigida a	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Reconocimiento y articulación del plan pedagógico con enfoque étnico y herramientas pedagógicas.	Equipos territoriales del PAE	CAE / CDP Docentes / dinamizadores pedagógicos Personas que manipulan los alimentos	Realizar actividades de reconocimiento del plan pedagógico con enfoque étnico y herramientas pedagógicas que contribuyan a su uso y apropiación para realizar experiencias educativas con la población principal.	Enero (depende del inicio de la semana de desarrollo institucional en cada ETC)	No. de personal de la institución con conocimiento del plan pedagógico con enfoque étnico y herramientas pedagógicas / Total del personal del EE
Sesión o sesiones de fortalecimiento de capacidades técnicas en las temáticas priorizadas por el Plan Pedagógico para la promoción de alimentación saludable con enfoque étnico.	Equipos territoriales del PAE directivo CAE / Comité Dinamizador del PAE	CAE / CDP Docentes / dinamizadores pedagógicos culturales Personas que manipulan los alimentos	Realizar sesión o sesiones de fortalecimiento de capacidades técnicas en las 5 temáticas priorizadas por el Plan Pedagógico a docentes / dinamizadores pedagógicos culturales, miembros de los Comités de Alimentación Escolar / Comité Dinamizador del PAE <i>Nota: si el EE cuanta con autoridades tradicionales, sabias y sabios miembros dinamizadores del PAE, es importante que participen en este espacio.</i>	Febrero	Número de docentes / dinamizadores pedagógicos y miembros del CAE / CDP fortalecidos técnicamente en temáticas priorizadas por el Plan pedagógico / total de miembros de CAE en el EE



Actividad	Responsable	Dirigida a	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Sesión de articulación del plan pedagógico con enfoque étnico a las actividades pedagógicas del aula, el comedor escolar, las familias y la comunidad.	CAE / CDP Representante de docentes / dinamizadores pedagógicos	Docentes / dinamizadores pedagógicos de preescolar, primaria, secundaria y media.	Realizar sesión o sesiones de articulación del plan pedagógico con los contenidos, experiencias y estrategias pedagógicas desarrolladas en el currículo de los EE. <i>Nota: incluir las escuelas de padres de familia y espacios de reunión con los padres y madres de familia, los Proyectos Pedagógicos Transversales (PPT) y las actividades y espacios que comparten con la comunidad.</i>	Marzo	No. de temáticas priorizadas del plan pedagógico articuladas al currículo / total de las temáticas priorizadas.
Sesión de reconocimiento de saberes y prácticas en torno a los alimentos y preparaciones tradicionales de la comunidad.	CAE / CDP Docentes / dinamizadores pedagógicos	Autoridades tradicionales, sabios y sabias y representantes de padres y madres de familia.	Reconocer saberes y prácticas en torno a los alimentos y preparaciones tradicionales de la comunidad para integrarlos en el abordaje de las temáticas priorizadas en el plan pedagógico.	Marzo (puede realizarse en el marco de la entrega de boletines de primer periodo de las y los estudiantes)	No. de temáticas priorizadas en el plan pedagógico que integran saberes y prácticas tradicionales / total de las temáticas priorizadas.



Actividad	Responsable	Dirigida a	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Sondeo sobre conocimiento, prácticas y actitudes relacionadas con las temáticas priorizadas y los alimentos tradicionales que equivalen a cada una.	Docentes / dinamizadores pedagógicos	Estudiantes	Realizar un sondeo al inicio y al final de cada temática sobre conocimientos, prácticas y actitudes antes de iniciar el desarrollo de cada temática.	Abril	No. de estudiantes por ciclo que participaron en el sondeo al inicio de cada temática priorizada / Total de estudiantes en el EE. No. de estudiantes por ciclo que participaron en el sondeo al final de cada temática priorizada / total de estudiantes en el EE.
Desarrollo de experiencias educativas establecidas en el plan pedagógico en el marco del PAE. Se sugiere abordaje de dos temáticas por periodo académico. Segundo periodo académico: frutas y verduras, leche y productos lácteos	Facilitadores: Docentes / dinamizadores pedagógicos Equipos territoriales del PAE CAE / CDP	Estudiantes Padres y madres de familia.	Realizar actividades por ciclo establecidas en el plan pedagógico en el marco del PAE con cosechas del aprendizaje.	Abril – junio Abril a junio	No. de estudiantes por ciclo que recibieron actividades por cada una de las temáticas priorizadas / Total de estudiantes convocados en el EE. No. de padres y madres que recibieron al menos una actividad por cada temática priorizada / total de padres convocados en el EE. No. de estudiantes por ciclo que desarrollaron actividades por cada una de las temáticas priorizadas / total de estudiantes por ciclo en el EE.



Actividad	Responsable	Dirigida a	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Desarrollo de experiencias educativas establecidas en el plan pedagógico en el marco del PAE.	Facilitadores: Docentes / dinamizadores pedagógicos equipos territoriales del PAE CAE / CDP	Estudiantes padres y madres de familia.	Realizar actividades por ciclo establecidas en el plan pedagógico en el marco del PAE con cosechas del aprendizaje.	Julio a octubre	No. de estudiantes por ciclo que recibieron actividades por cada una de las temáticas priorizadas / total de estudiantes convocados en el EE. No. de padres y madres de familia que recibieron al menos una actividad por cada una de las temáticas priorizadas / total de padres y madres de familia convocados en el EE.
Se sugiere abordaje de dos temáticas por periodo académico. Tercer periodo académico: vísceras, huevo y leguminosas. Consumo de agua				Julio a octubre	No. de estudiantes por ciclo que desarrollaron actividades por temática priorizada/ Total de estudiantes por ciclo en el EE.



Actividad	Responsable	Dirigida a	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Desarrollo de experiencias educativas establecidas en el plan pedagógico en el marco del PAE. Se sugiere abordaje de dos temáticas por periodo académico. Cuarto periodo académico: etiquetado nutricional	Facilitadores: Docentes / dinamizadores pedagógicos equipos territoriales del PAE CAE / CDP	Estudiantes padres y madres de familia.	Realizar actividades por ciclo establecidas en el plan pedagógico en el marco del PAE con cosechas del aprendizaje.	Octubre a noviembre	No. de estudiantes por ciclo que recibieron actividades por cada una de las temáticas priorizadas / total de estudiantes convocados en el EE. No. de padres y madres que recibieron al menos una actividad por cada temática priorizada / total de padres convocados en el EE.
				Octubre a noviembre	No. de estudiantes por ciclo que desarrollaron actividades por temática priorizada / total de estudiantes por ciclo en el EE.

Tabla 7. Propuesta de plan de implementación a nivel territorial del plan pedagógico para la promoción de alimentación saludable del PAE con enfoque étnico - Actividades de evaluación de desarrollo de los resultados de los desafíos de saberes y sabores ancestrales

Actividad	Responsable	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Acompañamiento y seguimiento a la implementación del plan pedagógico	Equipo PAE directivos del EE, CAE, dinamizadores del PAE, autoridades estudiantiles,	Desarrollar las temáticas priorizadas y los desafíos propuestos, promoviendo el diálogo intercultural y asegurando la integración de los saberes propios en el proceso de aprendizaje de las y los estudiantes, con el fin de garantizar que el plan pedagógico se desarrolle de manera coherente y efectiva,	Trimestral	Número total de actividades pedagógicas desarrolladas con enfoque étnico y pertinencia cultural y territorial, frente al número de actividades planificadas que abordan las temáticas priorizadas y los desafíos propuestos.
Evaluación del desarrollo y resultados de los desafíos de saberes y sabores ancestrales que vinculan la participación de estudiantes, docentes, padres y madres de familia y comunidad establecidas en el plan pedagógico con enfoque étnico.	Facilitadores: Docentes / dinamizadores pedagógicos culturales equipos territoriales del PAE CAE / CDP	Evaluar el desarrollo de desafíos de saberes y sabores ancestrales con participación de estudiantes, docentes, padres y madres de familia y comunidad establecidas en el plan pedagógico con enfoque étnico.	Noviembre	No. de desafíos de saberes y sabores ancestrales que cumplen con resultados esperados desarrollados por estudiantes por ciclo académico / total de desafíos de saberes y sabores ancestrales recepcionados en la el EE.



Tabla 8. Propuesta de plan de implementación a nivel territorial del plan pedagógico para la promoción de alimentación saludable del PAE con enfoque étnico - Actividades de divulgación de los resultados.

Actividad	Responsable	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Divulgación de los resultados del desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales que vinculan la participación estudiantes, docentes, padres y madres de familia y comunidad establecidas en el plan pedagógico con enfoque étnico.	Facilitadores: Docentes del CAE equipos territoriales del PAE	Divulgar los resultados de los desafíos de saberes y sabores ancestrales que se desarrollaron con participación de estudiantes, docentes, padres y madres de familia y comunidad según ciclo académico de sus hijos (as), establecidas en el plan pedagógico con enfoque étnico en el marco del PAE.	Noviembre	No. de desafíos de saberes y sabores ancestrales divulgados al equipo territorial del PAE desarrollados por estudiantes por ciclo académico / total de desafíos de saberes y sabores ancestrales realizados en el EE.
				No. de desafíos de saberes y sabores ancestrales divulgados al equipo territorial del PAE desarrollados con participación de padres de familia y la comunidad / total de desafíos de saberes y sabores ancestrales realizados en el EE.
				No. de desafíos de saberes y sabores ancestrales divulgados al equipo territorial del PAE con participación de los docentes o dinamizadores pedagógicos / total de desafíos de saberes y sabores ancestrales realizados en el EE.

Actividad	Responsable	Objetivo	Mes	Medición de seguimiento
Divulgación de los resultados del desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales que vinculan la participación estudiantes, docentes, padres y madres de familia y comunidad establecidas en el plan pedagógico con enfoque étnico.	Facilitadores: Docentes del CAE equipos territoriales del PAE equipos dinamizadores de la Estrategia de EVS.	Divulgar los resultados de los desafíos de saberes y sabores ancestrales que se desarrollaron con participación de estudiantes, docentes, padres y madres de familia y comunidad según ciclo académico de sus hijos (as), establecidas en el plan pedagógico con enfoque étnico en el marco del PAE.	Noviembre	No. de desafíos de saberes y sabores ancestrales divulgados al equipo territorial del PAE desarrollados por estudiantes por ciclo académico / total de desafíos de saberes y sabores ancestrales evaluados en el EE.
				No. de desafíos de saberes y sabores ancestrales divulgados al equipo territorial del PAE desarrollados con participación de padres de familia y la comunidad / total de desafíos de saberes y sabores ancestrales evaluados en el EE.
				No. de desafíos de saberes y sabores ancestrales divulgados al equipo territorial del PAE con participación de los docentes o dinamizadores pedagógicos / total de desafíos de saberes y sabores ancestrales evaluados en el EE.

Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural. Convenio UApA – FAO, 2022.



La implementación del plan pedagógico con enfoque étnico será acompañada a nivel nacional, a través de la comunicación permanente con los equipos territoriales del PAE, la articulación con otros sectores (salud, bienestar, agrícola, organizaciones étnicas para el trabajo conjunto a favor de la cultura alimentaria, la alimentación saludable y la nutrición adecuada, entre otros y para la recopilación de información sobre la implementación de las temáticas priorizadas, uso del material didáctico y desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales en , se propone que se realice de manera semestral, recopilando la información de los dos periodos académicos correspondientes.

Cabe indicar que el acompañamiento debe ser de manera permanente y para tener la trazabilidad del proceso, trimestralmente se hará un seguimiento para contar con un balance de los avances, lecciones aprendidas, retos y ajustes oportunos. Para recabar la información es posible realizar visitas, documentar los procesos, realizar encuestas de satisfacción en línea o en físico según acceso a internet y aplicar el método más idóneo para la comunidad o pueblo étnico,

De manera conjunta, el equipo técnico de la UAPA y los equipos territoriales del PAE trabajarán en la identificación de experiencias exitosas a nivel local. Estas experiencias se difundirán a nivel nacional a través del sistema de información del PAE o por el medio que se disponga, con el objetivo de que sean reconocidas año.

Es importante destacar que, aunque se proponen fechas tentativas para 2025, la planeación e implementación del plan pedagógico, estas acciones deben integrarse al Plan de Mejoramiento Institucional (PMI) anual y al Proyecto Educativo Institucional (PEI) desarrollado dentro de las instituciones educativas de forma periódica.

2.8. ¿Cómo evidenciar avances (cosechas del aprendizaje) en la implementación del plan pedagógico? Seguimiento, acompañamiento y evaluación

Para evidenciar y documentar las cosechas del aprendizaje del desarrollo de las experiencias propuestas en plan pedagógico con enfoque étnico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del PAE, se sugiere crear espacios de diálogo intercultural donde docentes y estudiantes compartan y aprendan unos de otros, incluyendo en el currículo contenidos de las temáticas priorizadas que reflejen a su vez las historias y valores de diferentes culturas. Los avances se pueden observar en cómo los estudiantes aplican lo aprendido a sus propios contextos culturales y en cómo utilizan conocimientos académicos y tradicionales para resolver problemas o desarrollar proyectos comunitarios, así como en el seguimiento por medio de indicadores, visitas de acompañamiento y encuestas de satisfacción. Por lo anterior, se propone una rúbrica de valoración que plantea algunas recomendaciones para tener en cuenta en el momento de desarrollar las actividades, que permita evidenciar el uso y apropiación de los mensajes y su aplicación en el diario vivir de las y los estudiantes:

Ilustración 5. Niveles de desarrollo sugeridos para evidenciar las cosechas del aprendizaje del desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales propuestos.



Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural. Convenio UApA – FAO, 2022.



Para responder a los niveles propuestos se establecieron algunos criterios que permitirán a las y los docentes y dinamizadores pedagógicos analizar el proceso de las y los estudiantes y comprender los avances que han obtenido de modo tal que aporten conocimientos, habilidades y herramientas para su formación integral, teniendo en cuenta los cuatro pilares de la educación (Delors, y otros, 1996):

✕ **Aprender a conocer:** se refiere al desarrollo de la capacidad de aprender, combinando una cultura general amplia con la oportunidad de profundizar en áreas específicas. Este pilar fomenta la curiosidad, el pensamiento crítico y el desarrollo del conocimiento autónomo. Su valoración se relaciona con la profundización del conocimiento de las temáticas priorizadas y sobre las relaciones que las y los estudiantes establecen con los saberes que tienen sobre alimentación tradicional en su comunidad.

✕ **Aprender hacer:** enfatiza la aplicación práctica de lo aprendido, preparando a las personas para enfrentar diversas situaciones de la vida cotidiana. En este caso muestra la capacidad de las y los estudiantes, preservando sus tradiciones por medio del desarrollo de competencias técnicas como el cultivo de alimentos, trabajo comunitario, la preparación de platos tradicionales, etc.

✕ **Aprender a ser:** promueve la convivencia, la tolerancia y el respeto por los demás desde el desarrollo de la capacidad para colaborar y entender diferentes puntos de vista, fomentando la sana convivencia y la paz. Se relaciona con la valoración de cómo las actividades contribuyen a la formación integral del estudiante, no solo en términos de conocimiento, sino también en su crecimiento personal, ético y espiritual y se ve reflejado a través de experiencias que promuevan la pertenencia cultural como los relatos tradicionales, las historias de vida y los rituales alimentarios.

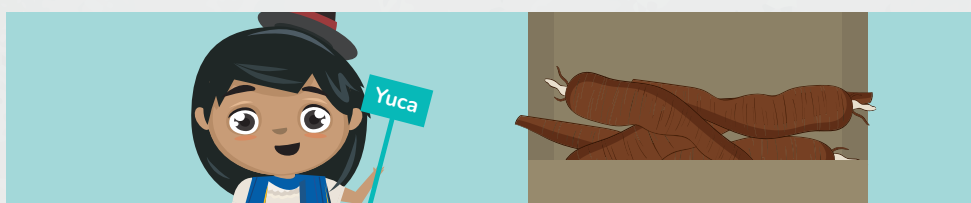
✕ **Aprender a convivir:** se centra en el desarrollo de la capacidad de actuar con autonomía, juicio crítico y responsabilidad. Este pilar se refleja en cómo las actividades promueven la inclusión y el respeto por las diferentes tradiciones alimentarias desde el fortalecimiento de los lazos comunitarios, el respeto por la diversidad cultural y el fomento de la convivencia pacífica.



Para analizar los pilares anteriormente presentados, se propone los siguientes criterios:

Ilustración 6. Criterios de valoración de las cosechas del aprendizaje

☐ Identificación y clasificación de los alimentos en su comunidad



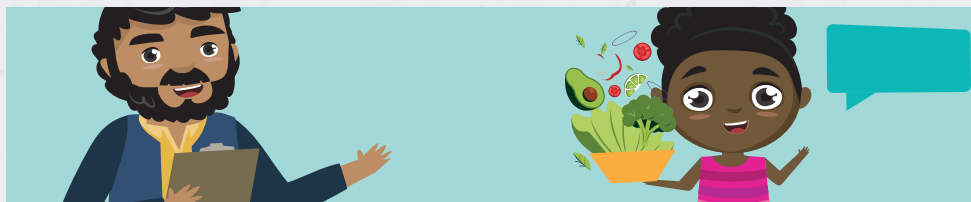
El estudiante reconoce y clasifica los grupos de alimentos autóctonos y sus diferentes usos.

☐ Uso de los alimentos tradicionales



El estudiante integra el uso de alimentos tradicionales en su vida diaria, respetando su valor cultural y promoviendo su preservación en la comunidad.

☐ Identificación de problemáticas reales en torno a la alimentación tradicional



El estudiante analiza problemáticas alimentarias y culturales de su comunidad, proponiendo soluciones respetuosas con las tradiciones de la comunidad.



A continuación, se relacionan los criterios de valoración de las cosechas del aprendizaje de las y los estudiantes desagregados por niveles de desempeño.

Tabla 9. Niveles de desarrollo sugeridos para evidenciar las cosechas del aprendizaje del desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales propuestos.

Criterio	Nivel Bajo	Nivel Intermedio	Nivel Alto	Nivel de Apropiación
Identificación y clasificación de los alimentos en su comunidad	Identifica pocos alimentos autóctonos y tiene dificultades para clasificarlos según su grupo.	Reconoce varios alimentos autóctonos y puede clasificarlos en categorías básicas (frutas, verduras, proteínas).	Identifica y clasifica correctamente una amplia variedad de alimentos autóctonos, explicando su uso en la comunidad.	Integra plenamente el conocimiento sobre los alimentos autóctonos, clasificándolos desde sus diferentes usos (culturales, medicinales, espirituales, etc.)
Uso de los alimentos tradicionales	El estudiante utiliza de forma limitada los alimentos tradicionales de su comunidad y no reconoce su valor cultural.	El estudiante usa algunos alimentos tradicionales en preparaciones simples, con comprensión básica de su importancia cultural.	Utiliza de manera adecuada una variedad de alimentos tradicionales, respetando sus usos culturales y significados.	Integra el uso de alimentos tradicionales en su vida diaria, respetando su valor cultural y promoviendo su preservación en la comunidad.
Identificación de problemáticas reales en torno a la alimentación tradicional.	El estudiante tiene dificultades para identificar las problemáticas alimentarias o culturales que enfrenta su comunidad.	El estudiante reconoce algunas problemáticas alimentarias o culturales, pero su comprensión es limitada y superficial.	Identifica claramente las problemáticas alimentarias, culturales o sociales que afectan a su comunidad.	Analiza a profundidad las problemáticas alimentarias y culturales de su comunidad y propone soluciones respetuosas de los saberes ancestrales.

Criterio	Nivel Bajo	Nivel Intermedio	Nivel Alto	Nivel de Apropiación
Reflexión crítica sobre la alimentación saludable con pertenencia cultural	Tiene dificultades para relacionar la alimentación saludable con las tradiciones culturales.	Reconoce la importancia de la alimentación saludable, pero de forma limitada en relación con su cultura.	Reflexiona de manera crítica sobre la alimentación saludable y cómo adaptarla a las tradiciones de su comunidad.	Propone soluciones que integran la alimentación saludable con la preservación de las prácticas culturales autóctonas.
Valoración y respeto por la diversidad cultural y alimentaria	Demuestra poco interés por las prácticas alimentarias de otras culturas o su propia comunidad.	Muestra respeto por las prácticas alimentarias, pero con una comprensión superficial de su importancia cultural.	Valora y respeta activamente las prácticas alimentarias tanto de su propia cultura como de otras comunidades.	Promueve la valoración de la diversidad alimentaria dentro y fuera de su comunidad, participando activamente en intercambios culturales.
Participación en actividades culturales y comunitarias	Participa de manera pasiva en las actividades comunitarias relacionadas con la alimentación tradicional.	Participa ocasionalmente en actividades, pero con un grado limitado de iniciativa y colaboración.	Participa activamente en las actividades comunitarias y contribuye de forma significativa a su desarrollo.	Lidera y organiza actividades culturales, implicando a la comunidad y fomentando el diálogo intergeneracional.
Transmisión y preservación de saberes ancestrales	Tiene dificultades para transmitir los saberes en torno a la alimentación o compartir lo aprendido.	Comparte los saberes en torno a la alimentación con otros, pero sin mucha iniciativa en su transmisión.	Transmite activamente los saberes en torno a la alimentación ancestral y fomenta el intercambio	Participa activamente en la transmisión de saberes en torno a la alimentación, aportando en actividades de socialización y preservación

Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural. Convenio UAPa – FAO, 2022.



Teniendo en cuenta los criterios, se dan las siguientes recomendaciones generales para su implementación:

- ✕ Para evidenciar los avances y las cosechas del aprendizaje del plan pedagógico desde un enfoque étnico, es clave valorar la diversidad cultural en el proceso educativo y adaptar las prácticas pedagógicas a los contextos, saberes y experiencias de cada grupo étnico. Este enfoque busca una educación significativa que conecte con las culturas, lenguas, tradiciones y formas de conocimiento de los estudiantes.
- ✕ Es fundamental crear espacios de diálogo intercultural donde docentes, maestros comunitarios, dinamizadores pedagógicos y estudiantes puedan compartir y aprender mutuamente, integrando en el currículo contenidos que reflejen las historias y valores de diferentes culturas. Las cosechas del aprendizaje se evidencian en cómo los estudiantes aplican lo aprendido en sus propios contextos culturales y en cómo combinar conocimientos académicos y tradicionales para resolver problemas o desarrollar proyectos comunitarios. Además, una forma de identificar si los conocimientos adquiridos están siendo implementados y generando resultados es a través de la reducción notable del desperdicio de alimentos. Por ello, se motiva a los establecimientos educativos a establecer indicadores que permitan evidenciar, tanto de manera cualitativa como cuantitativa, los logros del aprendizaje.

Es importante que las actividades familiares se conecten con lo que se trabaja en el ambiente escolar, promoviendo una armonización entre lo que niñas, niños y adolescentes aprenden en el aula y lo que experimentan en

sus entornos familiares y comunitarios. Desde un enfoque étnico, estas deben integrar los saberes culturales propios y fomentar la alimentación saludable con pertinencia territorial, asegurando que los aprendizajes escolares estén alineados con las prácticas culturales y alimentarias de las comunidades. Esto fortalecerá el vínculo entre el hogar, la escuela y la comunidad, contribuyendo al desarrollo integral de los estudiantes.

- ✕ Mantener una comunicación constante con las familias y la comunidad es crucial para evaluar los avances en el fortalecimiento de la identidad cultural de los estudiantes. Actividades como reuniones y talleres permiten ajustar el plan pedagógico para que sea más efectivo y relevante. No solo se miden los aprendizajes académicos, sino también el desarrollo de actitudes de respeto, solidaridad y responsabilidad hacia la comunidad y sus saberes ancestrales.
- ✕ La participación de los padres y madres en este proceso es vital. Al involucrarse en la educación de sus hijos y compartir sus saberes, ayudan a que los estudiantes desarrollen orgullo y respeto por su cultura. Cuando los niños, niñas, adolescentes y jóvenes participan en actividades que promueven su lengua, historia y tradiciones, se fortalece su identidad y se reconoce la diversidad cultural.

✕ El diálogo continuo entre la escuela y la comunidad permite que los métodos de enseñanza se adapten a las necesidades de los estudiantes y respeten los conocimientos ancestrales y valores comunitarios. Así, la educación se convierte en un puente que conecta el aprendizaje escolar con la vida de la comunidad, promo-

viendo un desarrollo integral. Cuando la comunidad ve que sus hijos respetan sus raíces y participan en proyectos de mejora del entorno, se evidencia un verdadero avance en la educación, que forma estudiantes orgullosos de su identidad y comprometidos con su cultura y su gente.

2.9 Desarrollo de los desafíos de saberes y sabores ancestrales

La promoción de la alimentación saludable con enfoque étnico dentro de los espacios educativos requiere una aproximación integral que conecte los saberes ancestrales con las prácticas contemporáneas, respetando y valorizando la diversidad cultural de las comunidades. En este contexto, los desafíos de saberes ancestrales se plantean como experiencias pedagógicas articuladas a los PEI ambiente comunitario: para facilitar la enseñanza y aprendizaje en torno a la educación alimentaria y nutricional, integrando los conocimientos tradicionales con las temáticas priorizadas del plan pedagógico.

Estos desafíos están organizados por ciclos educativos para ser implementados tanto en el aula como en el comedor escolar y generales para los ambientes comunitarios y familiares, promoviendo la participación, el liderazgo

y la reflexión crítica sobre el uso de alimentos locales de manera consciente y respetuosa. Es importante señalar que esta propuesta reconoce los ciclos del aprendizaje propios de los pueblos étnicos y en ese contexto, se valora la adecuación que en cada contexto se realice. Cada actividad busca reforzar el valor cultural de los alimentos, fomentar el consumo responsable y consciente, e involucrar a todos los actores educativos en la promoción de hábitos alimentarios saludables, con énfasis en las tradiciones de su comunidad.

Es importante mencionar que se encontrarán actividades tanto generales (aplicables a todas las temáticas priorizadas) como específicas, para algunas de ellas, que pueden ser adaptadas al resto de los ciclos educativos teniendo en cuenta el nivel de complejidad que exige cada uno de ellos.

↑ Evidencias de aprendizaje:

Las evidencias de aprendizaje para las y los estudiantes de todos los ciclos, incluyendo a preescolar, son similares ya que el plan pedagógico busca promover la alimentación saludable y la recuperación de la cultura alimentaria en las comunidades con pertenencia étnica, pero acorde a su nivel de desarrollo en cada ciclo educativo, específicamente para el ambiente escolar.

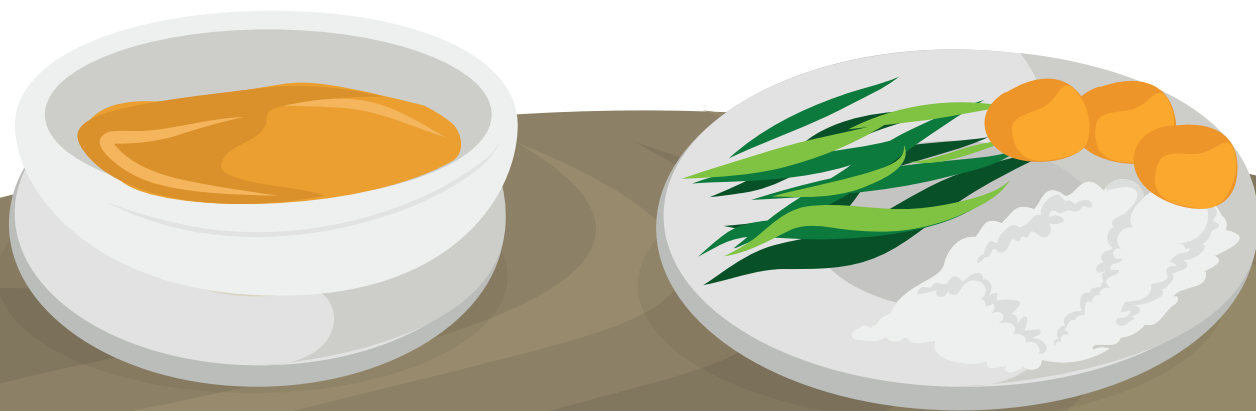




Tabla 10. Evidencias de aprendizaje por ciclo educativo del plan pedagógico con enfoque étnico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial en el marco de la operación del PAE

Ciclo	Objetivo de aprendizaje
Preescolar	Compara, ordena, clasifica los alimentos teniendo en cuenta su sabor, olor, textura y colores.
	Participa en actividades de siembra, en canciones, rondas y juegos tradicionales de su comunidad.
	Expone su postura basada en gustos y preferencias con relación a los alimentos en los diferentes ambientes
1	Reconoce los grupos de alimentos tradicionales y locales que son saludables.
	Participa en actividades físicas y reconoce el agua como fuente principal de hidratación.
	Promueve el consumo de alimentos tradicionales de su comunidad.
2	Reconoce los alimentos según sus funciones y valor cultural para favorecer la alimentación saludable.
	Identifica algunas problemáticas en su comunidad relacionadas con la alimentación y la nutrición
	Promueve el consumo de alimentos tradicionales de su comunidad.
	Participa en actividades físicas y reconoce el agua como fuente principal de hidratación.
3	Clasifica los alimentos según sus funciones y valor cultural para favorecer la alimentación saludable.
	Identifica algunas problemáticas en su comunidad relacionadas con la alimentación y la nutrición
	Promueve el consumo de alimentos tradicionales de su comunidad.
	Participa en actividades físicas y reconoce el agua como fuente principal de hidratación.

Ciclo	Objetivo de aprendizaje
4	Clasifica los alimentos según sus funciones y valor cultural para favorecer la alimentación saludable.
	Ejerce su autonomía con la elección de alimentos que favorezcan una alimentación saludable.
	Argumenta problemáticas en su comunidad relacionadas con la alimentación y la nutrición
	Realiza actividades físicas de manera consciente y promueve el consumo de agua.
	Reconoce preparaciones de los alimentos tradicionales de la comunidad.
5	Clasifica los alimentos según sus funciones y valor cultural para favorecer la alimentación saludable.
	Ejerce su autonomía por medio de elección de alimentos que favorezcan
	Propone soluciones a las problemáticas relacionadas con la alimentación y la nutrición
	Realiza actividades físicas de manera consciente y promueve el consumo de agua.
	Reconoce y comparte preparaciones de los alimentos tradicionales de la comunidad.

Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural. Convenio UApA – FAO, 2022.



Se sugiere que las actividades se programen a lo largo del calendario escolar teniendo en cuentas los periodos académicos, ajustándose a las necesidades identificadas en el contexto escolar y territorial.

En la tabla 10 se presentan los desafíos de sabores y saberes para cada ciclo académico en el entorno escolar. Esta tabla destaca una división de acciones el ciclo educativo para el ambiente escolar. Es importante precisar que, para los ambientes comunitarios y familiares, no es necesario segmentar las actividades por ciclos. Esto se debe a que la educación alimentaria y nutricional en estos contextos no se organiza en función de ciclos académicos, sino que se lleva a cabo en eventos que involucran a toda la comunidad educativa. Estos eventos incluyen la entrega de boletines, mingas, asambleas de padres y madres, celebra-

ciones, encuentros sociales y actos culturales, entre otros.

La inclusión de estos desafíos no solo busca fortalecer el conocimiento de los saberes ancestrales, sino también promover una integración más efectiva entre el aprendizaje escolar y la práctica comunitaria, favoreciendo un enfoque holístico en la educación de las y los estudiantes, las experiencias pedagógicas se pueden desarrollar dentro y fuera del aula, a través de juegos tradicionales, juegos de mesa, ejercicios creativos para su divulgación, concursos, rifas, etc. De la misma manera, los desafíos de saberes y sabores ancestrales se pueden fortalecer a través del servicio social de los estudiantes de ciclo 5. En la tabla 11 y 12 se encuentra la propuesta de desafíos de saberes y sabores ancestrales para los ambientes familiar y comunitarios.



Tabla 11. Propuesta de desafíos de saberes y sabores ancestrales en el ambiente escolar por ciclo educativo.

Ciclo	Ambiente Escolar
Preescolar	En el aula: ✕ Explorar con imágenes y sonidos el origen de los alimentos teniendo en cuenta la temática que se quiera promover (lácteos, frutas y verduras, consumo de viseras y leguminosas, agua o lectura de etiquetado), se puede incluir los dibujos de los animales, plantas, fuentes de agua para reforzar el ejercicio. ✕ Crear una mesa de alimentos autóctonos con plastilina o materiales reciclables y reconocer los colores y texturas. ✕ Reconocer y nombrar los diferentes tipos de alimentos a través de canciones o juegos de asociación. Se recomienda incluir canciones propias de la comunidad. ✕ Construir un cuento con las y los compañeros sobre las diferentes fuentes de agua y su importancia. ✕ Presentar imágenes de etiquetas de alimentos y enseñar a los niños a identificar algunos alimentos básicos en los empaques.
	En el comedor escolar: ✕ Realizar degustaciones de alimentos locales y diferentes tipos de preparaciones relacionadas con la temática priorizada, donde se enfatice en aquellos que son de bajo consumo entre los estudiantes. ✕ Probar pequeñas porciones de alimentos cocinados de manera tradicional, discutiendo sus sabores y texturas. ✕ Establecer una rutina diaria donde las y los estudiantes llenen sus botellas con agua y compartan el por qué es importante beber agua en lugar de bebidas azucaradas. ✕ Utilizar productos alimenticios del comedor y mostrarles a las niñas y niños las etiquetas, explicando en palabras simples qué significa cada parte.



Ciclo	Ambiente Escolar
1	En el aula: ✕ Crear una cartelera o mural con las y los estudiantes donde se dibujen los alimentos y preparaciones tradicionales que equivalen a cada una de las temáticas. ✕ Investigar en casa sobre alimentos tradicionales de la región y compartir en clase su uso en las comidas familiares. ✕ Dibujar y clasificar las fuentes de proteínas animales y vegetales que son comunes en su comunidad. ✕ Investigar con apoyo de las familias y las sabias y sabios cuánta agua se necesita para cultivar los alimentos en la comunidad. ✕ Traer etiquetas de alimentos de casa y en grupo señalar las palabras clave (azúcar, sal, grasas) para empezar a familiarizarse con los términos más comunes. ✕ Conversar sobre cómo las familias y ancianos preparan estos alimentos y qué significados tienen en festividades o rituales. En el comedor escolar: ✕ Preparar en grupos de estudiantes con el apoyo del personal manipulador de alimentos y las y los docentes / dinamizadores pedagógicos recetas tradicionales que utilicen alimentos locales y de temporada de la comunidad. ✕ Organizar un día de “laboratorio de gastronomía para niñas y niños”, donde cada estudiante traiga alimentos locales para experimentar con distintas mezclas y preparaciones en el comedor. ✕ Escribir una canción sobre preparaciones tradicionales que les gustan y pegarla en el espacio del comedor escolar para que todas y todos los estudiantes puedan leerla. ✕ Comparar etiquetas de alimentos ultra procesados con alimentos frescos del comedor escolar y resaltar las diferencias nutricionales.

Ciclo	Ambiente Escolar
2	En el aula: ✕ Realizar con el apoyo de las y los docentes / dinamizadores pedagógicos una investigación sobre las prácticas de producción y transformación tradicional de los alimentos de las temáticas priorizadas. ¿Cómo se transforma la leche en queso?, ¿cómo se producen las frutas y verduras de temporada en mi comunidad?, etc. Esta actividad debe incorporar la participación de los padres y madres de familia, así como a las sabias y sabios de la comunidad. ✕ Diseñar un “calendario de los pueblos”, según las estaciones o épocas de cosecha de la comunidad. Se sugiere construir un solo calendario que vaya completándose periodo a periodo académico teniendo en cuenta las temáticas priorizadas. ✕ Diseñar u sobre los beneficios de beber agua a lo largo del día, apoyándose en actividades de investigación en la escuela y en el hogar. ✕ Enseñar a los estudiantes cómo leer las etiquetas nutricionales de los productos más comunes, enfocándose en los ingredientes y en el valor nutricional. ✕ Reflexionar sobre la evolución de la alimentación indígena, negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras y la importancia de preservar sus tradiciones en un contexto de cambios sociales y ambientales. En el comedor escolar: ✕ Organizar un espacio de intercambio de recetas familiares que incluyan las temáticas priorizadas. ✕ Organizar una actividad de cocina donde se preparen platos que incluyan la temática priorizada en cada periodo académico, acompañados de una reflexión sobre su valor ancestral. ✕ Establecer “pausas de hidratación”, donde los estudiantes promuevan el consumo de agua entre sus compañeras y compañeros durante las comidas o la actividad física. ✕ Llevar diferentes productos al comedor escolar y enseñarles a leer las etiquetas, resaltando la importancia de elegir alimentos con menos ingredientes procesados.



Ciclo	Ambiente Escolar
3	En el aula: ✕ Realizar una línea del tiempo para reconocer los cambios en las prácticas de alimentación tradicional en la comunidad. Esta actividad la pueden desarrollar con el apoyo de las madres y padres de familia, los docentes / dinamizadores pedagógicos y las sabias y sabios. ✕ Explorar recetas tradicionales y crear un recetario comunitario con la ayuda de las familias y las personas sabedoras de la comunidad. ✕ Investigar las fuentes de agua en la comunidad y cómo las prácticas ancestrales cuidaban estos recursos. Crear un mapa comunitario de fuentes de agua. ✕ Incluir ejercicios de comparación entre los ingredientes más comunes en los alimentos procesados con los alimentos tradicionales que carecen de etiquetas comerciales. ✕ Investigar recetas de su comunidad y recrea un plato tradicional, explicando su valor nutricional y cultural.
	En comedor escolar: ✕ Realizar un taller sobre la preparación artesanal de productos derivados de los alimentos de cada una de las temáticas priorizadas, para enseñar a las y los estudiantes los procesos tradicionales. ✕ Preparar con apoyo de las ecónomas y de las y los docentes / dinamizadores pedagógicos batidos o jugos con frutas y verduras locales y hablar sobre los beneficios ancestrales de estas bebidas. ✕ Diseñar una campaña para promover el uso de botellas y vasos reutilizables en el comedor, en los espacios escolares y así reducir el consumo de bebidas procesadas. ✕ Organizar una actividad donde los estudiantes seleccionen los alimentos para el almuerzo basándose en las etiquetas, aprendiendo a hacer elecciones informadas. ✕ Valora la historia y la transmisión de conocimientos a través de la cocina de las comunidades, identificando cómo se relaciona con la salud y la identidad.

Ciclo	Ambiente Escolar
4	En el aula: ✕ Crear un mapa cartográfico con la ubicación y distribución de los alimentos en el territorio. Se sugiere construir un solo mapa que vaya completándose periodo a periodo académico teniendo en cuenta las temáticas priorizadas. ✕ Investigar cómo la comunidad ha usado los alimentos en la medicina tradicional y cómo estos conocimientos han perdurado. ✕ Identificar con apoyo de las y los docentes / dinamizadores pedagógicos las propiedades nutricionales de los alimentos que más se consumen en la comunidad. ✕ Desarrollar un proyecto para la preservación de fuentes de agua locales, aprendiendo sobre cómo las prácticas ancestrales pueden proteger los recursos hídricos. ✕ Investigar cómo la globalización ha impactado la dieta tradicional a través de los productos procesados. Realizar un análisis crítico de los productos más consumidos por los estudiantes en su comunidad. ✕ Utilizar los medios de difusión escolares como el periódico, emisoras, carteleras educativas, plataformas digitales, entre otras para visibilizar las experiencias realizadas durante el periodo escolar. Comedor escolar: ✕ Implementar una dinámica de “chef ancestral”, donde los estudiantes preparen alimentos que se consumen tradicionalmente en su comunidad, esta puede ser apoyada por las ecónomas y las madres y padres de familia. ✕ Con apoyo de las infografías, realizar y socializar en los espacios de entrega de los alimentos una cartelera con los beneficios en la salud y el rendimiento escolar de los alimentos relacionados con cada una de las temáticas priorizadas. ✕ Promover con apoyo de los docentes / dinamizadores pedagógicos un concurso para diseñar campañas que fomenten el consumo de agua pura en el comedor y en toda la escuela, incorporando saberes sobre la importancia del agua.



Ciclo	Ambiente Escolar
4	✕ Comprender la importancia de la tierra y la siembra en la cultura local, y cómo esto afecta la alimentación. ✕ Desarrollar un panel comparativo de etiquetas de alimentos procesados versus alimentos tradicionales para sensibilizar a la comunidad escolar sobre los impactos en la salud.
5	En el aula: ✕ Realizar un proyecto de investigación sobre los beneficios nutricionales de los alimentos y preparaciones base de dietas tradicionales locales y cómo estos influyen en la salud comunitaria. ✕ Crear con apoyo de las y los docentes / dinamizadores pedagógicos un proyecto de producción y venta de preparaciones basadas en los alimentos de las temáticas priorizadas (quesos, sueros, hiervas sazadoras, embutidos, chocolates, mermeladas de fruta natural, etc.) donde se incluya en el proceso lo aprendido en cada una de las áreas de conocimiento. ✕ Organizar un “día del agua” con apoyo de las y los docentes / dinamizadores pedagógicos donde se promocióne el consumo exclusivo de agua y se presenten con las y los compañeros los beneficios desde diferentes áreas del saber. ✕ Diseñar una campaña para educar a la comunidad sobre la lectura de las etiquetas nutricionales y cómo estos productos han cambiado la alimentación local que fomente la toma de decisiones conscientes al comprar alimentos. ✕ Utilizar los medios de difusión escolares como el periódico, emisoras, carteleras educativas, plataformas digitales, entre otras para visibilizar las experiencias realizadas durante el periodo escolar.

Ciclo	Ambiente Escolar
5	En el comedor escolar: ✕ Organizar un evento donde las y los estudiantes presenten preparaciones tradicionales y hablen sobre su importancia cultural y nutricional. Se recomienda realizarla en las entregas de boletines con los padres y madres de familia por periodo académico. ✕ Organizar un día de cocina cultural entre las y los estudiantes, donde se preparen platos tradicionales y se genere un espacio de discusión en torno a la autonomía alimentaria. Se pueden unir a esta actividad de discusión los representantes de estudiantes o el cabildo escolar. ✕ Con apoyo de las ecónomas y los alimentos disponibles en el comedor escolar, diseñar un menú con preparaciones tradicionales. ✕ Realizar un folleto sobre lectura de etiquetado de productos ultra procesados.

Fuente: elaboración propia, convenio UApA - FAO, 2024.





Tabla 12. Propuesta de desafíos de saberes y sabores ancestrales en el ambiente familiar.

Ambiente familiar	
✕	Involucrar a los niños y a las niñas en la preparación de loncheras saludables, mediante recetas sencillas y utilizando alimentos locales, les permite tomar decisiones sobre la elección de los alimentos. Esto enseña la importancia de las temáticas priorizadas, como la nutrición adecuada y el respeto por los productos propios del territorio.
✕	Realizar capacitaciones con padres de familia en los espacios de asambleas de padres y entregas de informes académicos durante el periodo académico en temáticas como promoción de huertas escolares o aquellos espacios que adecue la comunidad o pueblo étnico para la producción de alimentos en los establecimientos educativos, trueque de alimentos, producción de productos propios y promoción de mecate sano, en espacio a mitad de año y en finalización del año académico.
✕	Programar conversatorios en temáticas como seguridad alimentaria y nutricional y refuerzo por medio de entrega de material didáctico tales como la cartilla, las infografías y envío de estas herramientas por medios electrónicos.
✕	Incentivar a los padres y madres de familias a donar los alimentos de temporada que se encuentren demás para realizar actividades de preparaciones, recetas y transformación de alimentos con los y las estudiantes, haciendo énfasis en los beneficios e incentivo del consumo de alimentos propios.
✕	Enseñar a los padres desde las instituciones educativas a realizar planeaciones de comidas y tradiciones alimentarias, semanales, comunicando que grupos de alimentos deben incorporar para brindar una alimentación variada, saludable, equilibrada y culturalmente aceptada, haciendo especial énfasis en los alimentos de las temáticas priorizadas y en el desaliento del consumo de productos comestibles y bebibles procesados y ultra procesados. Dentro de lo posible, que la recuperación de los saberes, conocimientos y tradiciones alimentarias, semanales y las preparaciones de comidas se realice en compañía de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes.
✕	Fomentar la participación de niños y niñas en las huertas familiares o aquellos espacios con otras denominaciones que adecue la comunidad o pueblo étnico., explicando los procesos productivos.
✕	Realizar y socializar intercambios de experiencias exitosas en alimentación desde las instituciones educativas o por medio del comité de alimentación escolar - comité dinamizar y asociación de padres de familia, para que padres, madres, cuidadores y ecónomas intercambien conocimientos sobre preparaciones usadas para fomentar el consumo de alimentos de las temáticas priorizadas tales como frutas, verduras, lácteos, vísceras y agua.



Ambiente familiar

- ✕ Por medio de la socialización de los conocimientos adquiridos en el ambiente escolar realizar actividades en casa como creación de material alusivo a los mensajes de las temáticas priorizadas con la finalidad de afianzar y reforzar los conocimientos.
- ✕ Recuperar y compartir recetas tradicionales en el entorno familiar, valorando los saberes transmitidos de generación en generación.
- ✕ Compartir relatos familiares sobre la alimentación tradicional y su vínculo con festividades o momentos especiales, como parte fundamental de la memoria cultural y familiar.
- ✕ Organizar una reunión familiar en torno a la comida ancestral, fomentando el diálogo intergeneracional sobre las tradiciones alimentarias.

Fuente: elaboración propia, convenio UApA - FAO, 2024.



**Tabla 13.** Propuesta de desafíos de saberes y sabores ancestrales en el ambiente comunitario

Ambiente comunitario	
✕	Realizar reuniones con autoridades étnicas, sabedores y sabedoras para la construcción constructiva que alimenten las estrategias y herramientas del plan pedagógico para la adaptación de los materiales pedagógicos al contexto territorial para el fortalecimiento de la alimentación saludable y culturalmente aceptada.
✕	Promover la publicidad alusiva a alimentación saludable y formas de convertir preparaciones “poco saludables” en preparaciones saludables con los alimentos del territorio y en construcciones en conjunto con los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.
✕	Organizar talleres de cocina donde todos los miembros de la comunidad aprendan la preparación de platos típicos tomando como líderes los sabedores, sabedoras y mujeres, utilizando alimentos de producción locales, donde se incluyan historias del territorio y de los alimentos.
✕	Fomentar las ferias de productores locales donde se puedan incluir degustaciones y demostraciones de cocina, así como la inclusión de otros métodos artísticos como cuentas, leyendas, historias, coplas, versos, canciones, historietas, entre otros sobre el territorio y los alimentos.
✕	Involucrar activamente a los líderes comunitarios y personas sabedoras, por medio de encuentros que permita su involucramiento ancestral en el proceso educativo, asegurando su participación en la transmisión de conocimientos y saberes tradicionales a las nuevas generaciones y en los diferentes espacios propuestos recalcando especialmente su participación en las temáticas priorizadas.
✕	Garantizar la colaboración con las autoridades indígenas, negras, raizales y palenqueras y las instancias gubernamentales en la toma de decisiones relacionadas con el uso de alimentos propios, resignificando lo saberes y promoviendo el consumo de alimentos autóctonos y de producción local.
✕	Fortalecer las capacidades de las familias y comunidad para que desarrollen las huertas comunitarias, fomentando la participación especialmente de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, incluyendo saberes frente a la producción de alimentos, calendarios ecológicos y de los pueblos, y el uso de medios sostenibles y sustentables con el medio ambiente.

Ambiente comunitario

- ✕ Realizar un concurso de recetas comunitarias donde los niños participen con un miembro de su familia, utilizando las temáticas priorizadas para cada una de las versiones a realizar, fomentando la utilización de alimentos locales en donde en la presentación de la receta incluya cómo fue la transmisión de conocimientos, beneficios del alimento y/o preparación, y cómo fue su proceso productivo. Posteriormente, se podría publicar un recetario comunitario. Utilizar los espacios de ollas comunitarias para socializar las temáticas priorizadas del plan pedagógico y compartir saberes, experiencias y recetas que incluyan estos alimentos.
- ✕ Realizar campañas de sensibilización con apoyo de las autoridades, con la finalidad de educar a la comunidad sobre la importancia del consumo de alimentos saludables.
- ✕ Invitar a toda la comunidad del territorio, especialmente niños, niñas, jóvenes, adolescentes y el cuerpo docente de las instituciones en realizar visitas al territorio donde conozcan de primera mano los cultivos, costumbres y prácticas tradicionales de las comunidades, fortaleciendo la pertenencia y arraigo hacia lo tradicional. A través de estas experiencias, se incentivará en los jóvenes el respeto y valor por su cultura, promoviendo su papel como veedores en la implementación del plan pedagógico, e integrando nuevas tecnologías para rescatar y preservar lo ancestral y tradicional.
- ✕ Realizar intercambio de saberes y conocimiento con otros pueblos indígenas y afrodescendientes para fortalecer el intercambio pedagógico y cultural, documentación de los saberes ancestrales, la gastronomía y otras prácticas culturales que contribuyen a la identidad y bienestar comunitario.
- ✕ Organizar un festival comunitario donde se preparen y compartan platos tradicionales de la región, rescatando recetas ancestrales y fomentando el intercambio de saberes entre las distintas generaciones.
- ✕ Crear una ruta gastronómica donde se visiten diferentes hogares o lugares de la comunidad que preserven y practiquen saberes ancestrales en la preparación de alimentos.

El ambiente espiritual se encuentra ligado al ambiente comunitario, ya que desde las experiencias pedagógicas pueden ir de la mano, entre las que se proponen:

- ✕ Fomentar por medio de las personas sabedoras de la comunidad las ceremonias o rituales de agradecimiento a la tierra y a los alimentos antes de cada comida, promoviendo la conexión espiritual con la naturaleza y el respeto por los recursos alimentarios.
- ✕ Fortalecer la unión con la tierra, el dialogo de saberes sobre plantas tradicionales y hierbas medicinales, en las huertas locales y escolares.



Ambiente comunitario

- ✕ Integrar el significado espiritual en el proceso de alistamiento y cocción de alimentos mediante encuentros para la preparación de comidas tradicionales en fechas significativas para la comunidad.
- ✕ Promover las prácticas alimentarias ancestrales y divulgar los conocimientos tradicionales en alimentación y salud.
- ✕ Valorar y preservar el conocimiento sobre la biodiversidad alimentaria local por medio de salidas de recolección de alimentos silvestres, enseñando sobre su uso.
- ✕ Reconocer y valorar los ciclos agrícolas, el cuidado del agua y la preservación de la naturaleza, así como de los alimentos que esta provee, a través de actividades rituales individuales y grupales en la comunidad. Estas pueden incluir jornadas de canto, rezos y rituales de armonización y sana.

Fuente: elaboración propia, convenio UApA - FAO, 2024.



Tabla 14. Propuesta de desafíos de saberes y sabores ancestrales en el ambiente institucional

Ambiente institucional	
✕	Apoyar en la gestión de recursos técnicos, logísticos y, si así se considera, financieros, a los establecimientos educativos para apalancar la implementación del plan pedagógico y para que puedan articularse y realizar acciones conjuntas con otros sectores tales como secretarías de salud, actividades PíCC a nivel municipal, organizaciones étnicas, secretaria de agricultura, SENA, etc., Articular el plan de seguimiento de la ETC con los seguimientos periódicos que se realizan en el CAE donde se debe contemplar el seguimiento al plan pedagógico.
✕	Fortalecer la articulación interna con otros estamentos al interior de las Secretarías de Educación como la oficina de comunicación, cobertura, calidad educativa, así como con otras entidades que permitan fortalecer la implementación, desarrollo y divulgación de las experiencias del plan pedagógico desde el ambiente escolar y comunitario.

Tabla 15. Sugerencias de desafíos de saberes y sabores en algunas áreas de conocimiento dirigidos a las y los docentes / dinamizadores pedagógicos – sociales, matemáticas y español.

Asignatura	Experiencias propuestas para desarrollar con los y las estudiantes
En clase de sociales o historia	✕ Parte de la alimentación que tenemos está vinculada a la memoria que compartimos con nuestras familias o de la comunidad. Por eso, te retamos a que tengas un espacio donde hablemos de comida tradicional y se resalten aquellas preparaciones que se hacen a base de las temáticas priorizadas. Por ejemplo, relacionar el concepto de linaje y descendencia con el origen de los alimentos ancestrales en las comunidades y/o enseñar sobre la geografía y cultura de los pueblos indígenas y comunidades ancestrales a través de sus alimentos tradicionales. ✕ Pregunta sobre las costumbres, tradiciones y narraciones de estos alimentos, si hay mitos o leyendas sobre lo que aportan estos alimentos al cuerpo.





Asignatura	Experiencias propuestas para desarrollar con los y las estudiantes
En clase de matemáticas	✕ El balance en las matemáticas es muy necesario, muchas veces ponemos ejemplos del entorno. Así que, ¡te retamos! Qué tal si en tu próxima clase donde tengas que encontrar un equilibrio ponemos el ejemplo de la alimentación. Es decir, si debemos comer una vez a la semana vísceras, dos veces a la semana legumbres, ¿el resto de los días que podemos comer? Que puede ser de consumo de todos los días. ✕ También se podría enseñar unidades de medida y pesos a través de la compra y venta de productos en un mercado de alimentos ancestrales y/o utilizar recetas ancestrales para enseñar operaciones matemáticas básicas como suma, resta, multiplicación, división y proporciones. ✕ Pon ejemplos que fomenten la diversidad en los alimentos y preparaciones que ayudan a nuestra nutrición.
En clase de español	✕ Soñar y tener imaginación nos permite crear otras realidades. Por eso, te retamos que en una de tus clases motives a los y las estudiantes a escribir un cuento corto sobre los súper poderes que aportan todos los alimentos tradicionales de la comunidad. Animar al estudiantado a desarrollar habilidades de expresión escrita y oral a través de la narración de recetas tradicionales y sus historias culturales o la creación de un libro de recetas tradicionales. ✕ Si son más pequeños pueden incluir dibujos, para que sea toda una aventura adentrarse en la alimentación.

Fuente: Adaptado del plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable en el entorno rural, UApA - FAO, 2022.

Referencias

- 📌 **Aragon Andrade, O. (2011).** Una epistemología del Sur: la reinención del conocimiento y la emancipación social. *Alteridades*, 181-184.
- 📌 **Avalos Davila, C., Arbaiza Lecue, N. Z., & Ajenjo Servia, P. (2021).** Calidad educativa y nuevas metodologías de enseñanza-aprendizaje: retos, necesidades y oportunidades para una visión disruptiva de la profesión docente. *Innovaciones Educativas*, 117-130.
- 📌 **Calderón, J. F., Arias, D. T., Pampamija, M. G., & Quintero, M. T. (2018).** Condiciones de seguridad alimentaria en comunidad indígena de Colombia. *Revista de Saúde Colectiva*.
- 📌 **CEPAL. (2014).** *Los pueblos indígenas en América Latina: Avances en el último decenio y retos pendientes para la garantía de sus derechos*.
- 📌 **Corte Constitucional. (2021).** Sentencia SU091/21.
- 📌 **Daza, A. D., Serna, C. M., & Carabali, A. A. (2018).** El recurso agua en las comunidades indígenas Wayuu de la Guajira Colombiana. Parte 2: Estudio Cualitativo de las condiciones de higiene, aseo y disponibilidad de agua. *Información tecnológica*.
- 📌 **Delors, J., Al Mufti, I., Amagi, I., Carneiro, R., Chung, F., Geremek, B., . . . Zhoy, N. (1996).** *La educación: en cierra un tesoro; informe a la UNESCO de la Comisión Internacional sobre la Educación para el siglo XXI*. UNESCO PUBLISHING.
- 📌 **Departamento Administrativo de la Función Pública. (21 de marzo de 2008).** Ley 1185 de 2008.
- Departamento Administrativo de la Función Pública. (15 de Agosto de 2023).** Decreto 1345 de 2023.
- 📌 **Departamento Administrativo Distrital de Salud. (2023).** *Política Pública de Ambientes Escolares Alimentarios Saludables*. Cartagena.
- 📌 **FAO. (2019).** *Agricultura y sistemas alimentarios que tienen en cuenta la nutrición en la práctica*.
- 📌 **FAO. (26 de Marzo de 2021).** Núcleo de Capacitación en Política Públicas. Obtenido de Ambientes alimentarios más saludables y sostenibles en Colombia: <https://www.fao.org/in-action/capacitacion-politicas-publicas/cursos/ver/ru/c/1373545/>
- 📌 **FAO. (2022).** *Plan pedagógico para la promoción de la alimentación saludable con pertinencia cultural y territorial para las ruralidades en el marco de la operación del PAE*.
- 📌 **FAO. (s.f.).** *Informe de política 10. prácticas ancestrales de manejo de recursos naturales*.



- 🕒 **FAO.** (s.f.). *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Obtenido de Cultura y tradiciones alimentarias: mediante el apoyo a unas dietas saludables, diversificadas y culturalmente apropiadas: <https://www.fao.org/agroecology/knowledge/10-elements/culture-food-traditions/es/>
- 🕒 **FAO, & ICBF. (2023).** *Metodología para el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de la adaptación territorial de las guías alimentarias basadas en alimentos, dirigida a diferentes sectores o entidades del nivel nacional y territorial.*
- 🕒 **FAO, M. d., M. d., & M. d. (2021).** *Sistema agroecológico tradicional de chagras amazónicas en el medio Caquetá.*
- 🕒 **Fingermann, H. (2015).** *¿Qué son los enfoques pedagógicos?*
- 🕒 **Grupo de educación nutricional y protección FAO. (2023).** *El Ambiente Alimentario en las Escuelas, las Políticas de Alimentación Escolares y la Educación en Nutrición.* FAO.
- 🕒 **Hernández Morales, M. E. (2015).** La etnicidad cuestionada: Ancestralidad en las hijas e hijos de inmigrantes indígenas oxaqueños en Estados Unidos. *Migraciones Internacionales*, 2(2).
- 🕒 **ICBF. (2020).** *Mesa técnica del enfoque diferencial étnico.* Bogotá.
- 🕒 **La Vía Campesina.** (s.f.). *¿Qué es la soberanía alimentaria?*
- 🕒 **Ministerio de Cultura. (2015).** *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia.*
- 🕒 **Ministerio de Educación Nacional. (11 de Diciembre de 2018).** Resolución 18858 de 2018.
- 🕒 **Ministerio de Educación Nacional. (09 de Junio de 2023).** Directiva 001 de 2023. Bogotá.
- 🕒 **Ministerio de Educación Nacional.** (s.f.). *Niveles de la educación básica y media.*
- 🕒 **Ministerio de Salud y Protección Social. (13 de Diciembre de 2022).** Resolución 2492 de 2022. Bogotá.
- 🕒 **Ministerio de Salud y Protección Social.** (s.f.). *Grupos étnicos.* Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/proteccionsocial/promocion-social/Paginas/grupos-etnicos.aspx>
- 🕒 **Ministerio de Salud y Protección Social, Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria , & FAO. (Septiembre de 2015).** *Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2012-2019.*
- 🕒 **Miranda Salas, Z., & García Noguera, L. J. (2022).** La chagra: una experiencia de endoculturación hacia la soberanía alimentaria. *Inclusión y Desarrollo.*
- 🕒 **Molano, O. (2007).** Identidad cultural un concepto que evoluciona. *opera*, 69-84.
- 🕒 **Núñez Hurtado, C., & Araújo , A. F.** (s.f.). *Paulo Freire pedagogía de la esperanza.* siglo veintiuno.
- 🕒 **OPS. (2022).** *Metodología de los diálogos de saberes.* Washington.
- 🕒 **Ordóñez, J. I. (2016).** El agua y el sector rural en Colombia. *Revista de ingeniería .*

- 📌 **Organización de las Naciones Unidas. (2015).** Organización de las Naciones Unidas. Obtenido de Objetivos del Desarrollo Sostenible: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- 📌 **Troncoso Pantoja, C., Monsalve Reyes, C., & Alarcon Riveros, M. (2022).** Ambientes alimentarios y su rol en la seguridad alimentaria y la malnutrición por exceso. *Medisur*, 1200-1210.
- 📌 **UApA. (2021).** Anexo Técnico.
- 📌 **UApA. (2021).** Informe de Gestión Vigencia 2021.
- 📌 **UApA. (2022).** Informe de Gestión Vigencia 2022.
- 📌 **UApA. (2023).** Informe de Gestión vigencia 2023.
- 📌 **UNGRD. (2022).** Guía técnica asistencia alimentaria complementaria Olla Comunitaria.
- 📌 **UNICEF. (2022).** El entorno alimentario escolar. Mexico. Obtenido de <https://www.unicef.org/mexico/media/6826/file/Nota%20Te%CC%81cnica%20Entorno%20Alimentario%20Escolar.pdf>
- 📌 **Viasús Figueredo, L. R., Posada Arrubla, A., & Díaz Perdomo, H. (2016).** Ordenando el territorio: entre el camino de los ancestros y la perspectiva contemporánea. Caso comunidad indígena Musica de Bosa, Bogota- Colombia. *Prospectiva*, 15-62.



