

**TRABAJO INTEGRADOR FINAL - ESPECIALIZACIÓN EN NUTRICIÓN
PEDIÁTRICA- 2021**



PECCo

(Proyecto Escolar Cabrera Come en Colores)

Alumna: Lic. RIVA, GABRIELA

Tutora: Lic. CARRILLO, MARIANA

DIAGNÓSTICO DE SITUACIÓN

GENERAL CABRERA (ver ubicación de mapa en Anexo 1)

Datos socioeconómicos y demográficos.

General Cabrera, es una ciudad ubicada en la zona centro-sur de la provincia de Córdoba, República Argentina, en el departamento Juárez Celman, a 220 km de la ciudad de Córdoba, sobre la ruta nacional N°158, uniendo las ciudades de Río Cuarto y Villa María¹.

Según el Censo Nacional del año 2010, el municipio de General Cabrera contaba con una población de 11.837 habitantes, los cuales eran 5784 hombres y 6053 mujeres. El 24% de la población era menor de 14 años, el 64,2% tenía entre 15 y 64 años y el 11,7% era mayor de 65 años. La cantidad de personas por hogar alcanzaba un valor promedio de 3,1. El 99 % de los hogares eran casas construidas de material y el 94,9% de los hogares no presentaban NBI. El 99,1% de los hogares contaban con agua corriente, 39,8% con cloacas y 56,7% con gas de red².

Actualmente, la localidad está dividida en 6 grandes barrios, todos con características similares en cuanto a servicios (cloacas, luz eléctrica, agua potable, recolección de residuos, internet, calles asfaltadas e iluminado público). Una proporción muy pequeña de la población, ubicada mayormente en el B° Argentino de la localidad, vive en condiciones de precariedad y no posee trabajo estable³.

Si bien no existen datos oficiales de la población actual, la ciudad ha crecido de manera sostenida y cada vez es más frecuente la inmigración de familias peruanas, bolivianas y venezolanas, debido a posibilidades laborales, sobre todo en las plantas maniseras.

Las principales actividades económicas de General Cabrera se concentran en torno a la agricultura, la agroindustria y en menor proporción la ganadería. El principal cultivo que se siembra es el maní, que además propicia las actividades de procesado del mismo, lo que genera una importante actividad industrial en la comunidad. Existen en la ciudad, cuatro grandes empresas maniseras que producen maní para exportar a diferentes partes del mundo y para consumo interno. También se destaca la producción de soja, maíz, trigo y girasol, pero a menor escala que el maní⁴.

General Cabrera cuenta con una oficina técnica del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) cuyo objetivo central es contribuir a la competitividad del sector agropecuario, forestal y agroindustrial, en un marco de sostenibilidad ecológica y social. Tiene a su cargo el manejo del Programa Nacional Pro Huerta, tanto en la zona urbana como rural, con el objetivo de promover la seguridad y la soberanía

alimentaria. Pro Huerta articula el trabajo conjunto del INTA, el Área de Nutrición de la Municipalidad de General Cabrera y los huerteros locales, propiciando el desarrollo de huertas familiares, escolares, comunitarias e institucionales para familias, sobre todo en situaciones de vulnerabilidad social, promoviendo la producción agroecológica de alimentos para el auto-abastecimiento y la educación alimentaria. Para ello, se distribuyen semillas, se realizan capacitaciones y se garantiza apoyo técnico⁵.

En General Cabrera, el gran desarrollo de la agricultura permitió el surgimiento de la industria metalmeccánica, con el propósito de cubrir las demandas en las actividades relacionadas al campo. La ganadería es otra de las actividades económicas de la ciudad como así también una gran diversidad de actividades comerciales y profesionales⁴.

Instituciones educativas, deportivas y del sector salud.

La oferta educativa en la localidad consiste en cuatro escuelas públicas de nivel inicial y primario, dos instituciones públicas de nivel medio, una de nivel terciario, una de educación especial, cuatro guarderías privadas y una municipal, y un establecimiento privado de formación artística. En la localidad no existe oferta educativa privada para los niveles inicial, primario y secundario. Además, desde el Área de Cultura Municipal se ofrecen diversos talleres, para todas las edades (ajedrez, pintura, taller literario, cerámica, porcelana fría, vitraux, bordado)¹.

Todos los niños, niñas y adolescentes de la localidad tienen acceso a la educación en sus diferentes niveles. Existe también, una escuela primaria y secundaria para adultos.

Actualmente, 1300 son los niños que asisten al nivel primario, repartidos entre las 4 escuelas de la localidad, 20 los que asisten a la escuela de educación especial y 860 los que concurren al nivel medio⁶.

La localidad cuenta con tres clubes deportivos, donde se practican diversidad de deportes (fútbol femenino y masculino, tenis, patín artístico, danza, bochas, básquet, atletismo, natación, rugby, entre otros) y desde el Área de Deportes de la Municipalidad, también se ofrecen, pero de manera gratuita, práctica de handball, vóley, bochas, tela, circo, teatro, patín y gimnasia artística; para las diferentes edades, desde niños hasta adultos¹.

Los servicios de salud que se brindan en la localidad están a cargo del Hospital Municipal Dr. Amaro E. Sastre, dos Centros de Especialidades Médicas y dos Clínicas Privadas. El Hospital brinda atención primaria de salud y cuenta con un amplio abanico de especialidades (medicina general, nutrición, ginecoobstetricia, cardiología, pediatría, fonoaudiología, psicología, psicopedagogía, endocrinología, radiología,

traumatología). El Área de Acción Social, que trabaja desde el Hospital, coordina un Gabinete Municipal que opera en las escuelas brindando atención psicológica y psicopedagógica, a nivel inicial, primario y secundario. También, desde el Área, se manejan diferentes programas sociales, entre ellos: Tarifa Social Provincial, Maternidad y Paternidad Responsable, Programa SUMAR, Programa Remediar, Programa Integral para el Cuidado de la Salud Sexual y Reproductiva con Abordaje Específico en Adolescencia, Programa Provincial de Salud Bucal, Programa Provincial Becas Polo de la Mujer, entre otros. Algunos en coordinación con el Área de Nutrición como el programa provincial P.A.I.Cor., Pro.Cor.Dia, Más Leche Más Proteínas, Programa de Atención al Celíaco, Tarjeta Social y Control de Niño Sano. Cabe destacar, que en el actual contexto de pandemia, la mayoría de los programas sociales han sufrido cambios, ya sea en los plazos de entrega y cantidades de insumos, restricciones de atención, entre otros⁷.

A nivel privado, las instituciones de salud, también cuentan con las especialidades presentes en el Hospital Municipal, sumando laboratorio de análisis y servicio de ecografías⁷.

Perfil epidemiológico

Las patologías más prevalentes en la población son: en adultos, síndrome metabólico, sobrepeso, obesidad, diabetes, hipertensión arterial, EPOC; en embarazadas, sobrepeso, obesidad y diabetes gestacional (sobre todo en menores de 25 años); en adolescentes, sobrepeso, obesidad, insulinoresistencia; y en niños, sobrepeso, obesidad y patologías respiratorias (sobre todo en menores de 10 años)^{7,8}.

Un estudio realizado, en el año 2014, por el Área de Nutrición Municipal, en escolares de 6 a 12 años de la ciudad de General Cabrera, donde se valoró el estado nutricional de 1177 escolares que asistían a las 4 escuelas públicas de nivel primario de General Cabrera, mostró, como resultado, que el 16,7% de los escolares presentaba sobrepeso y el 29,7% obesidad, ambas condiciones más prevalentes en los varones⁹.

En el año 2018, el Área de Nutrición Municipal llevó a cabo un proyecto escolar, en 5° y 6° grado de todas las escuelas primarias de la localidad, de la mano de la Asociación Civil Supersaludable, con la finalidad de trabajar en los niños la alimentación saludable (como parte de un estilo de vida saludable), mediante el reconocimiento de los diferentes grupos de alimentos, sus funciones y el beneficio de su consumo teniendo en cuenta los conceptos de variedad y moderación. A los niños se les evaluó el conocimiento y las actitudes con respecto a la alimentación, previo a la intervención, y luego se los volvió a evaluar una vez finalizada la misma. El proyecto

duró 6 meses consecutivos. Intervinieron en el proyecto 305 niños y como resultado se obtuvo que más del 90% de los niños incrementaron sus conocimientos sobre alimentación saludable (reconocimiento de los diferentes grupos de alimentos, funciones, concepto de variedad, moderación, importancia del desayuno, entre otros temas) y mejoraron sus actitudes respecto a la alimentación diaria (realización del desayuno, colaciones saludables en los recreos, consumo diario de frutas y hortalizas, consumo de agua vs bebidas azucaradas, etc.)⁹.

También en 2018, el Área de Nutrición del Hospital Municipal presentó un estudio sobre riesgo de desarrollar diabetes mellitus tipo 2 en población adulta, en 10 años. El estudio analizó cómo se fue presentando el riesgo a lo largo de los cuatro años no consecutivos (2011, 2013, 2014, 2018) que se fueron tomando y analizando diferentes variables de riesgo (edad, antecedentes familiares de diabetes tipo 2, glucemia capilar al azar, IMC, circunferencia de cintura, relación IMC circunferencia de cintura, tensión arterial, consumo de medicación antihipertensiva, hábito de tabaquismo y consumo diario de frutas y hortalizas). El tamaño muestral total de los 4 años fue de 990 personas entre 18 y 79 años que acudieron de manera espontánea a los puestos de control.

Los resultados más relevantes fueron, en los 4 años:

- ✓ Que el riesgo de desarrollar diabetes en 10 años fue aumentando cada año de estudio.
- ✓ Más del 75% de la población estudiada presentó sobrepeso u obesidad.
- ✓ Aprox. el 70 % de la población estudiada presentó valores alterados de circunferencia de cintura.
- ✓ Aprox. el 65% presentó IMC y circunferencia de cintura elevados, siendo proporcionalmente mayor esta relación en el sexo femenino.
- ✓ Aprox. el 60% de la población estudiada refirió realizar diariamente, al menos, 30 minutos de actividad física.
- ✓ Más del 20% presentó valores de presión arterial elevada.
- ✓ Aprox. el 55% de la población estudiada no consumía diariamente frutas y hortalizas.
- ✓ Menos del 10% de la población analizada, conjuntamente, consumía a diario frutas y hortalizas, realizaba actividad física y tenía valores de circunferencia de cintura normales⁹.

Aspectos alimentario - nutricionales

Diferentes intervenciones realizadas desde el Área de Nutrición Municipal, en la comunidad, permiten obtener datos sobre los patrones alimentarios de la población.

Los alimentos se obtienen mediante la compra en un hipermercado, minimercados y kioscos barriales⁹.

Debido al impulso dado al programa Pro Huerta en la localidad, existen más de 300 familias que realizan sus huertas orgánicas, cultivando hortalizas y frutales⁵.

Debido al ritmo de trabajo familiar es común, en la localidad, la compra en diferentes locales, de comida elaborada o viandas⁹.

En general, la alimentación es variada, pero coincidente con las estadísticas nacionales, el consumo de frutas y hortalizas está por debajo de las recomendaciones de consumo y es elevado el aporte de productos hipergrasos e hiperhidrocarbonados. Este patrón puede observarse en todos los grupos etarios, pero sobre todo en los niños en edad escolar y también en aquellas personas en mayor situación de vulnerabilidad social y económica⁹.

En niños y adolescentes, independientemente de la condición económica y social, es elevado el consumo de bebidas gaseosas, jugos artificiales, alcohol (adolescentes), snacks, comidas rápidas (lomitos, hamburguesas, pizzas); como así también golosinas, bizcochos, facturas, galletitas dulces. El maní, como alimento regional, es poco incluido dentro de la alimentación de los cabrerenses, en todos los grupos etarios y diferentes estratos socioeconómicos⁹.

También se destaca, en gran parte de los niños y adolescentes, irregularidad en el cumplimiento de las comidas básicas (desayuno, almuerzo, merienda y cena), sobre todo el desayuno, que suelen omitir o realizar con alimentos de bajo valor nutricional⁹.

Listado de problemas alimentario nutricionales identificados en la población de General Cabrera:

- ✓ Sobrepeso y obesidad infantil, con mayor prevalencia en menores de 10 años de edad.
- ✓ Patologías respiratorias, con mayor prevalencia en menores de 10 años de edad.
- ✓ Sobrepeso, obesidad e insulinoresistencia en adolescentes.
- ✓ Sobrepeso, obesidad y síndrome metabólico en adultos.
- ✓ Sobrepeso, obesidad y diabetes gestacional en embarazadas menores de 25 años de edad.
- ✓ Elevado riesgo de desarrollo de diabetes tipo 2 en población adulta.
- ✓ Hipertensión Arterial en adultos.

PROBLEMA PRIORIZADO: ALTA PREVALENCIA DE SOBREPESO Y OBESIDAD EN ESCOLARES DE 2° Y 3° GRADO DE LAS ESCUELAS PRIMARIAS DE LA LOCALIDAD DE GENERAL CABRERA, CÓRDOBA (Anexo 2 y 3).

DISEÑO DEL PROYECTO ESCOLAR PECCCo (Proyecto Escolar Cabrera Come en Colores).

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

PECCCo pretende disminuir la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad en los niños de 2° y 3° grado, del primer ciclo de nivel primario, de las instituciones educativas de General Cabrera, mediante el aumento del conocimiento sobre alimentación saludable con especial énfasis en el consumo de frutas, hortalizas y la incorporación del maní dentro de la alimentación ya que es un alimento regional de gran valor nutricional. A través de la implementación del proyecto, los niños podrán ser multiplicadores de los conocimientos adquiridos en sus familias, en el resto de la comunidad educativa y en la comunidad en general.

Los niños de primer grado, si bien corresponden a primer ciclo, no serán incorporados en este proyecto debido a que las actividades planificadas, correspondientes a los talleres lúdicos, requieren que cada niño participante sepa leer y escribir y dado que el proyecto comenzará a desarrollarse desde comienzo del ciclo lectivo, no será posible que los niños alcancen tales habilidades para resolver las actividades propuestas.

A cargo del proyecto estarán las Lic. en Nutrición pertenecientes al Área de Nutrición de la Municipalidad de General Cabrera, dos Ingenieras Agrónomas pertenecientes al INTA, encargadas del programa Pro-Huerta en la localidad, cinco huerteros locales que trabajan en conjunto con el INTA, una Ingeniera Química y operarios de una Planta Manisera local, cuerpo directivo, docente y alumnado de las escuelas primarias locales.

PECCCo tiene tres líneas de acción interrelacionadas con la finalidad de abordar la alimentación y nutrición destacando la importancia del consumo diario de frutas y hortalizas debido al rol fundamental que ocupan estos alimentos en la prevención del sobrepeso, la obesidad y en el normal crecimiento y desarrollo de los niños y a la

dificultad que existe en torno a su consumo; como así también valorar la importancia de introducir al maní como alimento regional de gran valor nutricional, en la alimentación de los niños.

La primera intervención consiste en el desarrollo de talleres lúdicos, dos veces al mes, durante 3 meses, en las instituciones educativas de nivel primario de la localidad, en 2° y 3° grado. Los talleres estarán a cargo de las Licenciadas en Nutrición pertenecientes al Área de Nutrición Municipal, las cuales contarán con el acompañamiento de las docentes responsables de los diferentes grados.

Los dos primeros meses, en los talleres, se trabajará sobre los grupos de alimentos, qué aportes le realiza cada uno al cuerpo y a la salud, qué ocurre cuando se los consume en cantidades inadecuadas. El tercer mes se centrará el trabajo en el grupo de frutas, hortalizas y el maní como alimento regional.

Como cierre de los talleres lúdicos, los niños realizarán un recetario con preparaciones simples, dulces y saladas, que tengan como ingredientes frutas, hortalizas y maní.

La segunda intervención consistirá en la implementación de visitas guiadas a una Planta de Maní local para ver el proceso que sufre el maní desde su cosecha hasta la obtención de productos terminados (diferentes variedades de maní, pasta de maní, aceite). En esta segunda intervención participarán las Licenciadas en Nutrición, la Ingeniera Química y los operarios de la manisera, los docentes y alumnos de 2° y 3° grado de las instituciones educativas locales. Se prevee que cada grado concorra en 2 oportunidades a la planta para poder recorrer todo el proceso.

Paralelamente a la implementación de las visitas guiadas, se llevará a cabo la tercera intervención y la misma será la realización de huertas orgánicas y sustentables y se desarrollarán por un período de 6 meses consecutivos. Para el desarrollo de las mismas, las Licenciadas en Nutrición contarán con la participación activa de las Ingenieras Agrónomas encargadas del programa Pro Huerta en la localidad, los huerteros locales, las docentes y los alumnos de 2° y 3° grado de las instituciones educativas. Para el desarrollo de las huertas se utilizará el vivero municipal ya que es un espacio amplio, acondicionado para tal fin y cercano a todas las instituciones educativas.

La huerta permitirá que los alumnos conozcan el proceso de obtención de frutas y hortalizas de manera sustentable y también disponer de ellas para su consumo (a través del reparto de lo cosechado, como así también llevando semillas a sus hogares) y así diversificar y/o mejorar sus patrones alimentarios.

Cada niño recibirá un manual didáctico, “Manual de la Huerta Agroecológica”, para replicar la huerta en su hogar. El mismo será aportado por el INTA General Cabrera, a

través del Programa Pro-Huerta.

El proyecto se realizará entre marzo de 2022 y mayo de 2023.

FUNDAMENTACIÓN

El derecho a la salud constituye uno de los derechos fundamentales y su protección depende no sólo de la educación individual y de las prácticas de consumo y hábitos de vida de las personas, sino también de las características del entorno y la comunidad donde esas personas nacen, viven y se desarrollan¹⁰.

Los entornos escolares constituyen un ámbito propicio para promover la adopción de un estilo de vida saludable. Las preferencias alimentarias y los patrones de conducta de niños y niñas se desarrollan a edades muy tempranas y suelen persistir a lo largo de la vida, por lo que la escuela brinda un escenario ideal de intervención. La evidencia científica ha demostrado la efectividad de las intervenciones escolares para modificar los entornos obesogénicos y mejorar los patrones de conducta de Niños, Niñas y Adolescentes (NNyA)¹⁰, todos ellos susceptibles a una elevada carga de morbilidad por Enfermedades No Transmisibles (ENT)¹¹.

Uno de los principales factores de riesgo para el desarrollo de ENT es la alimentación inadecuada. En la actualidad, el sobrepeso, la obesidad, la diabetes, la hipertensión arterial, la enfermedad cardio y cerebro vascular, las dislipemias y ciertos tipos de cáncer, todas reconocidas como ENT, representan una de las mayores amenazas para la salud y el desarrollo humano en todo el mundo, especialmente en los países en vía de desarrollo¹².

La Organización Mundial de la Salud (OMS), define al sobrepeso y la obesidad como “un exceso de grasa corporal, cuya magnitud y distribución afectan de manera negativa la salud del individuo, y que por lo general se acompaña de aumento del peso corporal”¹³.

La obesidad infantil se asocia con una mayor probabilidad de obesidad, muerte prematura y discapacidad en la edad adulta. Los niños obesos, también sufren dificultades respiratorias, mayor riesgo de fracturas e hipertensión, y presentan marcadores tempranos de enfermedades cardiovasculares, resistencia a la insulina y efectos psicológicos¹⁴.

Entre los principales factores de riesgo para el desarrollo de sobrepeso y obesidad se encuentra la elevada ingesta energética a través de productos de bajo valor nutricional y elevado contenido de azúcar y grasas, la ingesta frecuente de

bebidas azucaradas, el bajo consumo de frutas, hortalizas, granos enteros y la actividad física insuficiente¹³.

En 2018, en Argentina, se publicaron los datos de los índices antropométricos de más de 3 millones de NNyA de 0 a 19 años que, bajo la cobertura del Programa SUMAR, se atendieron en el subsector público de la Argentina en 2016. El 31,1% de los NNyA de los sectores sociales en situación de mayor vulnerabilidad presentaron sobrepeso y obesidad durante ese año¹⁵.

La segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2)¹², realizada en Argentina y presentada en el año 2019, reveló que más del 40% de los NNyA entre 5 y 17 años, tenían exceso de peso, no presentándose diferencias estadísticamente significativas por sexo, nivel educativo, cobertura de salud ni quintiles de ingresos.

También, en el año 2019, se publicó un estudio que tuvo como objetivo general describir las variaciones antropométricas de NNyA que asisten a la escuela, y que fueron evaluados por el Programa Nacional de Salud Escolar (PROSANE) al inicio y final del ciclo primario. La población de estudio fueron todos los niños y niñas que asistieron a la escuela y fueron evaluados por el PROSANE en los años 2012 y 2017. Se obtuvo que las variaciones durante el ciclo escolar primario en las mediciones antropométricas implicaron cambios en la categoría del estado nutricional, con mayores tasas comparativas de obesidad y sobrepeso al finalizar el ciclo. Al inicio del ciclo escolar la prevalencia de sobrepeso/obesidad era del 35,6% y al finalizar 49,3%, y la mayor parte de los niños/as que al inicio del ciclo escolar presentaron sobrepeso y obesidad, continuaron en la misma categoría nutricional¹¹.

En el mismo estudio se exploró en qué medida la familia y los maestros perciben al sobrepeso u obesidad como un problema de salud. Los resultados mostraron que sólo el 12,8% de los padres y el 1,35% de los docentes, manifestaron preocupación por el sobrepeso u obesidad de su niño/a, alumno/a, respectivamente. Se demuestra así, la baja percepción del sobrepeso y la obesidad como un problema de salud¹¹.

En la localidad de General Cabrera, en el año 2014, un estudio realizado en 1177 escolares de 6 a 12 años residentes en la ciudad mostró, como resultado, que el 16,7% de los escolares presentaba sobrepeso y el 29,7% obesidad, ambas condiciones más prevalentes en los varones y a su vez, en aquellos niños cuyos familiares subestimaban su estado nutricional, el riesgo de padecer obesidad era, aproximadamente, cuatro veces mayor⁹.

Según una investigación de Unicef, publicada en mayo de 2021, sobre exposición de NNyA al marketing digital de alimentos y bebidas en Argentina, uno de cada dos chicos y chicas, reconoce haber comprado un alimento poco

saludable porque lo vio en una publicidad en los últimos 3 meses. El informe plantea que el promedio de edad en que los niños y niñas adquieren su primer dispositivo con acceso a Internet en el país es a los 9 años y que 8 de cada 10 niños y niñas dicen ver publicidades con mucha frecuencia cuando navegan en las redes sociales, quedando expuestos a la influencia de los mensajes del entorno¹⁶.

Las prácticas alimentarias están determinadas no sólo por la educación y el acceso al conocimiento, sino también por procesos múltiples y complejos con relación a aspectos económicos, a políticas regulatorias de los entornos y de los productos, a dimensiones socio-culturales, ambientales y demográficas, entre otras¹⁷.

Las frutas y verduras son componentes fundamentales en una alimentación saludable. Su bajo consumo está asociado a un mayor riesgo de ENT. Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)¹⁸, actualizadas y publicadas por el Ministerio de Salud de la Nación en el año 2016 y que se sustentan en el derecho a la alimentación como elemento básico para alcanzar la salud y un completo estado de bienestar, tienen como objetivo promover la salud y prevenir las ENT, en aumento; para ello, proponen dentro de sus mensajes de alimentación saludable, el consumo diario de 5 porciones de frutas y verduras en variedad de tipos y colores. Este grupo de alimentos es fuente de vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes, necesarios para el normal funcionamiento del organismo. Su consumo diario ayuda a prevenir enfermedades y el aporte de fibra contribuye a generar saciedad, mantener el buen funcionamiento intestinal, prevenir caries, reducir los niveles de glucosa y colesterol en sangre y mantener un peso saludable.

La última Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR)¹⁵, realizada en Argentina en 2018, mostró que solo el 6% de la población consumió, al menos, 5 porciones de frutas y verduras diarias. Este consumo, muy bajo, tuvo un pequeño incremento (1,2%), no estadísticamente significativo, entre la primera (2005) y última edición de la encuesta (2018). Si se considera la cantidad de años transcurridos, el aumento del consumo es extremadamente escaso.

Por su parte, la ENNyS2 plantea, con respecto al consumo de frutas, al menos una vez al día, que en el grupo etario de 2 a 12 años, el 36,3% de los niños refirieron su consumo, algo superior al resto de los grupos etarios. A su vez, el consumo fue mayor en las niñas. Respecto al consumo de hortalizas, al menos una vez al día, en el grupo etario de 2 a 12 años, el consumo fue del 29,6%, menor que en el resto de grupos etarios¹².

Las GAPA, también aconsejan, para mantener una alimentación saludable, el consumo de frutas secas y dentro de ellas, el maní ocupa un lugar trascendental debido a sus propiedades nutricionales y los beneficios de su consumo. En General

Cabrera, la siembra, cosecha e industrialización del maní ocupan gran parte de la economía local; pero el hábito del consumo a nivel local, en los diferentes grupos etarios y socioeconómicos, sigue siendo bajo y por lo tanto es imprescindible trabajar en pos de mejorar el consumo de este alimento, desde una temprana edad, ya que aporta grandes cantidades de proteínas vegetales, grasas insaturadas de excelente calidad, sobre todo el maní producido en Córdoba tiene altos porcentajes de ácidos grasos omega 9 (alto oleico), fibra, Vit. E y gran cantidad de antioxidantes. Todos estos nutrientes indispensables para un estado de salud óptimo y la prevención de enfermedades como las ENT¹⁹.

Frente a esta descripta problemática sanitaria global, el tema se ha puesto en la agenda internacional. Los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) adoptados en 2015 instan a poner fin a la malnutrición en todas sus formas y para todas las personas en el año 2030²⁰.

En Argentina, como iniciativa a nivel nacional para controlar esta problemática sanitaria, que ya hace varios años viene en acelerado aumento, y proteger la salud de NNyA, se creó, en 2019, el Plan Nacional “Así” (Alimentación Saludable en la Infancia)²¹. Dicho plan está compuesto por 4 objetivos: 1) Educación alimentaria y nutricional y de actividad física, 2) Campañas de comunicación y concientización 3) Mejora de la calidad nutricional de las políticas sociales alimentarias y promoción del consumo de alimentos frescos a través de sistemas alimentarios sostenibles y 4) Regulación de los entornos y productos alimenticios.

Desde la localidad de General Cabrera, en base a la realidad local y ante la convicción de la necesidad de apoyar las iniciativas nacionales e internacionales para mejorar la calidad de vida de los NNyA y trabajar de manera mancomunada en busca de alcanzar una vida adulta sana, se propone la implementación del Proyecto Escolar Cabrera Come en Colores (**PECCCo**), como una estrategia adecuada para reducir la elevada prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil y brindar Educación Alimentaria Nutricional (EAN) a través de talleres escolares, de la promoción y el fortalecimiento de las huertas locales a través del programa ProHuerta con la finalidad de incentivar la producción y el consumo de frutas y hortalizas desde temprana edad, posibilitando así a los niños y niñas actividades que los mantengan activos y en contacto con la naturaleza. También conocer y valorar el consumo de un alimento regional de gran valor nutricional y accesible a toda la población, como es el maní.

Resulta prioritario formar multiplicadores de hábitos de vida saludable, a través de un compromiso solidario con el medio ambiente y considerando a la escuela como un marco favorable para asegurar la igualdad de oportunidades, la plena participación y construcción de la ciudadanía. Los niños son el futuro.

OBJETIVOS

➤ Objetivo General:

- ✓ *Disminuir la prevalencia de sobrepeso y obesidad en escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, Córdoba, en un plazo de 17 meses (2022-2023).*

➤ Objetivos Específicos:

- ✓ *Fortalecer los conocimientos sobre alimentación saludable con especial énfasis en los beneficios del consumo de frutas, hortalizas y maní, en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 6 meses.*
- ✓ *Incrementar los conocimientos sobre el maní, como alimento regional de gran valor nutricional y accesibilidad para la población, en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 4 meses.*
- ✓ *Fomentar la producción de frutas y hortalizas en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 12 meses.*

METAS

- o *Lograr que el 80% de los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, fortalezcan los conocimientos sobre alimentación saludable con especial énfasis en los beneficios del consumo de frutas, hortalizas y maní, en un plazo de 6 meses.*
- o *Lograr que el 80% de los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, incrementen los conocimientos sobre el maní, como alimento regional de gran valor nutricional y accesibilidad para la población, en un plazo de 4 meses.*
- o *Lograr que el 70% de los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, aumenten la producción de frutas y hortalizas, en un plazo de 12 meses.*

BENEFICIARIOS

Beneficiarios directos: escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, con sobrepeso y obesidad.

Beneficiarios indirectos: escolares de 2° y 3° grado sin sobrepeso y obesidad, familias de los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias y comunidad en general, de la localidad de General Cabrera.

LOCALIZACIÓN FÍSICA Y COBERTURA

El proyecto se desarrollará en diferentes ámbitos de la localidad de General Cabrera.

Los talleres se llevarán a cabo en las escuelas primarias de la localidad, las huertas se realizarán en el vivero municipal y el recorrido para conocer el proceso de industrialización del maní, en una Planta Manisera local.

El proyecto estará destinado a todos los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de General Cabrera.

ESTRATEGIAS

Objetivo: *Fortalecer los conocimientos sobre alimentación saludable con especial énfasis en los beneficios del consumo de frutas, hortalizas y maní, en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 6 meses.*

Estrategia: *Implementación de TALLERES LÚDICOS en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de General Cabrera.*

Objetivo: *Incrementar los conocimientos sobre el maní, como alimento regional de gran valor nutricional y accesibilidad para la población, en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 4 meses.*

Estrategia: *Implementación de VISITAS GUIADAS A PLANTA MANISERA LOCAL para que los niños de 2° y 3° grado, de las escuelas primarias de General Cabrera, conozcan el proceso que sufre el maní desde su cosecha hasta la obtención de productos terminados (diferentes variedades de maní, pasta de maní, aceite) y la importancia de la incorporación en la alimentación diaria, como alimento regional de grandes propiedades nutricionales.*

Objetivo: *Fomentar la producción de frutas y hortalizas en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 12 meses.*

Estrategia: *Implementación de HUERTAS ORGÁNICAS Y SUSTENTABLES, en el vivero municipal, junto a los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera.*

VER ANÁLISIS DE CORRELACIÓN DE FUERZAS EN ANEXO 4.

PLAN DE ACCIÓN

OBJETIVO	META	ESTRATEGIA	ACTIVIDADES	TAREAS
<p style="text-align: center;">Fortalecer los conocimientos sobre alimentación saludable con especial énfasis en los beneficios del consumo de frutas, hortalizas y maní, en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 6 meses.</p>	<p style="text-align: center;">Lograr que el 80% de los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, fortalezcan los conocimientos sobre alimentación saludable con especial énfasis en los beneficios del consumo de frutas, hortalizas y maní, en un plazo de 6 meses.</p>	<p>Implementación de talleres lúdicos</p>	<p>Identificación de los niños de 2° y 3° grado de las escuelas de la localidad de General Cabrera.</p>	<p>-Armado, a cargo de las Lic. en Nutrición y las docentes de las escuelas primarias, del listado de alumnos pertenecientes a 2° y 3° grado de las escuelas de la localidad de General Cabrera.</p>
			<p>Determinación del estado nutricional de los niños de 2° y 3° grado de las escuelas de la localidad de General Cabrera.</p>	<p>-Revisión, a cargo de las Lic. en Nutrición, de los Certificados Únicos de Salud (CUS) de los niños de 2° y 3° grado (año 2022) para conocer el estado nutricional de los mismos y detectar los niños que presentan sobrepeso y obesidad.</p> <p>-Confeción de planilla Excel, a cargo de las Lic. en Nutrición, con registro de peso, talla, cálculo del IMC y la relación Talla/Edad.</p>

			<p>Planificación de los talleres en 2° y 3° grado de las escuelas primarias locales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Determinación de días y horarios de implementación de los talleres. -Selección, a cargo de las Lic. en Nutrición, de los contenidos de cada taller. -Adquisición de los recursos materiales necesarios para cada taller (lápices, marcadores, fotocopias, afiches, hojas de colores, cartulinas, etc) - Presentación de los talleres lúdicos al cuerpo directivo y docentes responsables de 2° y 3°grado de las escuelas.
			<p>Ejecución de los talleres.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Presentación de las Lic. en Nutrición, acompañadas por las docentes, en cada aula de 2° y 3° grado. -Desarrollo de la actividad lúdica junto a los niños. -Entrega a cada niño de una copia con una actividad lúdica, simple,

				relacionada al tema desarrollado para que quede como muestra de lo trabajado.
			Cierre de los talleres.	-Elaboración de un recetario, por curso, utilizando hortalizas, frutas y maní como ingredientes. Cada niño aportará al recetario una receta y en la misma especificará que nutrientes aportan los ingredientes utilizados y qué beneficios le brindan los mismos al organismo. Los recetarios de cada curso quedarán en la escuela para ser compartidos con toda la comunidad educativa.
Incrementar los conocimientos sobre el maní, como alimento regional de gran valor nutricional y accesibilidad para la población, en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 4 meses.	Lograr que el 80% de los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, incrementen los conocimientos sobre el maní, como alimento regional de gran valor	Implementación de visitas guiadas a Planta Manisera local	Organización de las visitas guiadas a la Planta Manisera local.	-Elaboración, junto a las docentes, del consentimiento informado para entregar a las familias de los niños con la finalidad de obtener el permiso para retirarlos de la escuela para realizar las visitas guiadas a la Planta Manisera local. -Definición, entre las Lic. en Nutrición y

	<p>nutricional y accesibilidad para la población, en un plazo de 4 meses.</p>			<p>responsables de la Planta Manisera, de días y horarios a realizarse las visitas guiadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Coordinación, con responsables de la Manisera, del transporte de los niños a la planta, en vehículo por ellos aportado. -Convocatoria a padres para acompañar a las visitas.
			<p>Ejecución de las visitas guiadas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Convocatoria, en día y horario establecidos, a niños, padres y docentes, para partir desde la escuela a la Planta Manisera en transporte brindado por la misma empresa. -Control de autorizaciones firmadas para traslado de los niños. -Desarrollo de la visita guiada a cargo de la Ing. Química y los operarios de la Manisera.

				<ul style="list-style-type: none"> -Entrega a los niños de muestras de diferentes variedades de maní. -Finalizado el recorrido, regreso a la escuela, con el mismo transporte.
<p>Fomentar la producción de frutas y hortalizas en los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, en un plazo de 12 meses.</p>	<p>Lograr que el 70% de los escolares de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, aumenten la producción de frutas y hortalizas, en un plazo de 12 meses.</p>	<p>Implementación de huertas orgánicas y sustentables</p>	<p>Planificación de la huerta entre Lic. en Nutrición e Ing. Agrónomas del INTA General Cabrera.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Definición de días y horarios para asistir al vivero. -Elaboración, junto a las docentes, del consentimiento informado para entregar a las familias de los niños con la finalidad de obtener el permiso para retirarlos de la escuela e ir al vivero. -Recepción de las semillas y plantas frutales otorgadas por el INTA (ver Anexo 5) para utilizar en el vivero y para que los niños lleven a sus casas y repliquen la huerta. - Selección y adquisición de las herramientas a utilizar (palas, rastrillos, mangueras, carretillas, guantes, azadas, media sombra, etc.)

				<ul style="list-style-type: none"> -Definición y distribución de las tareas a realizar con los niños.
			Ejecución de la huerta.	<ul style="list-style-type: none"> -Armado de los equipos de trabajo (niños, docentes, huerteros) a cargo de las Lic. en Nutrición y las Ing. Agrónomas. -Acondicionamiento del terreno. - Desarrollo de la huerta bajo la supervisión de las Ing. Agrónomas del INTA, los huerteros locales y las Lic. en Nutrición. -Reparto de las hortalizas y frutas que se van cosechando, entre todos los niños participantes del proyecto. - Entrega a cada niño de un manual didáctico "Manual de la Huerta Agroecológica", para replicar la huerta en su hogar, otorgado por el INTA General Cabrera, a través del Programa Pro-

				Huerta.
			Elaboración del Informe Final	<p>-Revisión, a cargo de las Lic. en Nutrición, de los Certificados Únicos de Salud (CUS), año 2023, de los niños que participaron del proyecto durante el año 2022, para conocer el estado nutricional de los mismos tras un año de intervención.</p> <p>-Confección de planilla Excel, a cargo de las Lic. en Nutrición, con registro de peso, talla, cálculo del IMC y la relación Talla/Edad.</p> <p>-Comparación del estado nutricional de los niños pre y post intervención.</p> <p>-Elaboración, a cargo de las Lic. en Nutrición, de tablas y gráficas con los resultados.</p> <p>-Presentación de los resultados del proyecto a las Instituciones Educativas, las familias de los niños beneficiarios del proyecto, el INTA y la</p>

				Empresa Manisera local.
--	--	--	--	-------------------------

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17
Diagnóstico de situación																	
Elaboración del proyecto																	
Organización del equipo de trabajo																	
Identificación de los niños de 2° y 3° grado																	
Determinación del estado nutricional de los niños de 2° y 3° grado																	
Planificación de los talleres lúdicos																	
Ejecución de los talleres lúdicos																	
Cierre de los talleres lúdicos																	
Organización de las visitas guiadas a Planta Maní																	
Ejecución de las visitas guiadas a Planta Maní *																	
Planificación de la huerta																	
Ejecución de la huerta **																	
Monitoreo y Supervisión																	
Evaluación de proceso																	
Evaluación del proyecto																	
Informe Final																	

✱ Las visitas guiadas a la Planta Maní se realizarán de manera quincenal, por grupos, y serán coordinadas con la participación en la huerta, con la finalidad de no interponer ambas actividades en la semana. Cada niño visitará la Planta en dos oportunidades para recorrer todo el proceso completo.

✱✱ Cada niño participará de la huerta cada 15 días. Se formarán grupos que irán rotando entre las visitas guiadas y la huerta.

▣ Enero y febrero sin actividades por receso escolar.

RECURSOS

RECURSOS EXISTENTES	RECURSOS NO EXISTENTES
<i>Recursos Materiales</i>	
Espacio físico para el desarrollo de las diferentes actividades.	Materiales para la realización de los talleres lúdicos.
Transporte para movilizar a los niños hasta la Planta Maní.	Herramientas para el desarrollo de la huerta.
Agua corriente.	
Semillas y frutales.	
Media sombra e invernadero.	
Abono compuesto.	
Mobiliario para los talleres lúdicos (bancos, sillas, pizarrón).	
<i>Recursos Humanos</i>	
2 Licenciadas en Nutrición	1 padre cada 10 niños para realizar las visitas guiadas
2 Ingenieras Agrónomas del INTA	
1 Ingeniera Química	
10 Operarios de Planta Maní	
18 docentes	
5 Huerteros locales	

PRESUPUESTO: RECURSOS NECESARIOS – CÁLCULO DE COSTOS

RECURSOS MATERIALES			
Cantidad	Detalle	Costo unitario	Costo total
<i>1- Materiales para la realización de los talleres lúdicos*</i>			
1	caja x 12 tizas de colores	\$120	\$120
10	cartulinas fantasía de colores	\$50	\$500
1	bobina hilo nylon	\$150	\$150
1	tijera	\$130	\$130
30	cartulinas A4 color	\$20	\$600
1	rollo cinta adhesiva de papel	\$200	\$200
4	cajas x 12 lápices de colores	\$200	\$800
10	afiches blancos	\$40	\$400
5	marcadores de colores	\$70	\$350
850	fotocopias para actividades lúdicas	\$5	\$4250
430	fotocopias para elaboración de recetarios	\$5	\$2150
TOTAL			\$9650
<i>2- Materiales para la realización de la huerta **</i>			
3	rastrillos	\$1000	\$3000
3	palas	\$1300	\$3900
3	mangueras de riego x 25 mts.	\$900	\$2700
3	azadas	\$1100	\$3300
3	horquillas/Layas	\$1500	\$4500
10	set de mano de palita, rastrillo y removedor	\$600	\$6000
1	carretilla	\$4500	\$4500
TOTAL			\$27900

* Los materiales necesarios para el desarrollo de la totalidad de los talleres lúdicos serán cubiertos 50% por la Municipalidad de General Cabrera y 50% por la Empresa Manisera local que interviene en el proyecto.

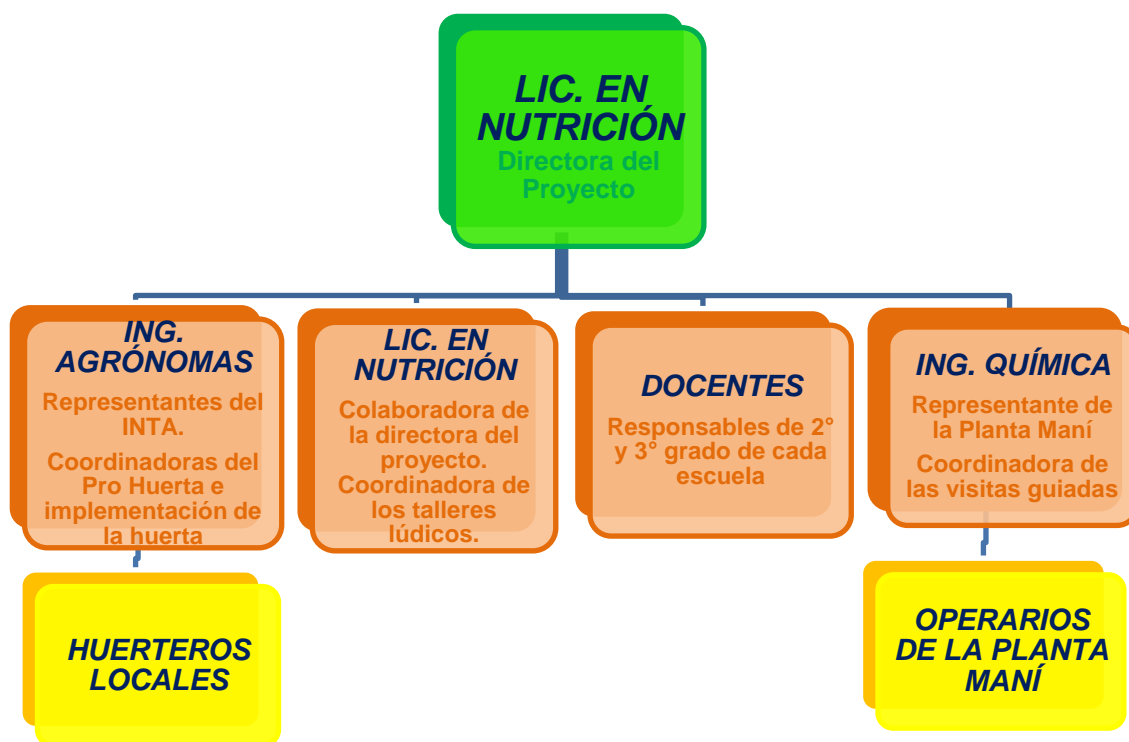
** Los materiales necesarios para el desarrollo de la huerta serán cubiertos en su totalidad por el INTA General Cabrera y el Programa Pro-Huerta.

DETALLE	GASTO TOTAL	% sobre monto total
Recursos materiales para los talleres lúdicos	\$9650	24,02%
Recursos materiales para la huerta	\$27900	69,44%
Imprevistos 7%	\$2628,5	6,54%
TOTAL	\$40178,5	100%

✓ **MONTOS ACTUALIZABLES AL MOMENTO DE IMPLEMENTACION DEL PROYECTO.**

$$\text{INDICADOR COSTO BENEFICIO} = \frac{\$40178.50}{420 \text{ niños beneficiarios}} = \$95,66$$

ORGANIGRAMA



VER EN ANEXOS: MANUAL DE JERARQUÍAS Y FUNCIONES (Anexo 6), MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS (Anexo 7).

MONITOREO Y SUPERVISIÓN

VER EN ANEXO 8: FORMULARIOS PARA MONITOREO.

La Lic. en Nutrición, Directora del Proyecto escolar **PECCo**, será la encargada de supervisar el desarrollo del mismo, considerando los aspectos detallados a continuación:

- ✓ La determinación del Estado Nutricional de los niños a través de la utilización del CUS, pre y post intervención.
- ✓ Los contenidos a desarrollar en cada taller lúdico como así también el desarrollo de cada uno de ellos.
- ✓ La utilización de los recursos materiales según lo estipulado, ya sea para los talleres como así también para el desarrollo de las huertas orgánicas.
- ✓ La conformidad de los familiares de los niños, a través del consentimiento informado, para que los niños realicen las visitas guiadas a la Planta Manisera local y participen del desarrollo de las huertas orgánicas en el vivero municipal.
- ✓ El normal desarrollo de cada visita guiada a la Planta Manisera local.
- ✓ La recepción de las semillas otorgadas por el INTA.
- ✓ La adquisición y el uso de los recursos materiales otorgados por la Municipalidad de General Cabrera, la Manisera local y el INTA.
- ✓ La entrega a cada niño de muestras de variedades de maní, kit de semillas, un manual de Huerta Agroecológica y las frutas y hortalizas producidas y cosechadas por ellos mismos.
- ✓ La distribución y el cumplimiento de las tareas asignadas a los niños.
- ✓ El cumplimiento del trabajo coordinado y ordenado de todo el personal que participa del proyecto.
- ✓ El cumplimiento de los objetivos y metas planteados.
- ✓ La elaboración del Informe Final.

EVALUACIÓN

INDICADORES DE EVALUACIÓN

Los indicadores se analizarán considerando totalidad de niños de 2° y 3° grado participantes del proyecto y por escuela, con la finalidad de evaluar la intervención de manera general y en particular.

PROCESO

- $\frac{\text{N° de talleres lúdicos realizados}}{\text{N° de talleres lúdicos planificados}} \times 100$
- $\frac{\text{N° de niños de 2° y 3° grado que participaron de los talleres}}{\text{Total de niños de 2° y 3° grado de las escuelas de General Cabrera}} \times 100$
- $\frac{\text{N° de recetarios elaborados por los niños de 2° y 3° grado}}{\text{N° de recetarios planificados}} \times 100$
- $\frac{\text{N° de niños de 2° y 3° grado que realizaron las 2 visitas guiadas}}{\text{Total de niños de 2° y 3° grado de las escuelas de General Cabrera}} \times 100$
- $\frac{\text{N° de niños de 2° y 3° grado que participaron de la huerta}}{\text{Total de niños de 2° y 3° grado de las escuelas de General Cabrera}} \times 100$
- $\frac{\text{N° de actividades realizadas en la huerta}}{\text{N° de actividades planificadas en la huerta}} \times 100$
- $\frac{\text{N° de niños de 2° y 3° grado que recibieron kit de semillas + manual}}{\text{Total de niños de 2° y 3° grado de las escuelas de General Cabrera}} \times 100$
- $\frac{\text{N° de niños de 2° y 3° grado que recibieron frutas y hortalizas}}{\text{Total de niños de 2° y 3° grado de las escuelas de General Cabrera}} \times 100$

RESULTADO

- ✓ N° de talleres lúdicos realizados.
- ✓ N° de niños de 2° y 3° grado que participaron de los talleres lúdicos.
- ✓ N° de niños de 2° y 3° grado que realizaron las 2 visitas guiadas a la Planta Manisera.
- ✓ N° de niños de 2° y 3° grado que participaron de la realización de la huerta.
- ✓ % de actividades realizadas en la huerta.

- ✓ N° de niños que recibieron kit de semillas y manual de Huerta Agroecológica.
- ✓ N° de niños que recibieron frutas y hortalizas producidas y cosechadas.
- ✓ N° de recetas saludables elaborados.

IMPACTO

**N° de niños con sobrepeso y obesidad que cursaron en 2022, 2° y 3° grado
en las escuelas primarias de General Cabrera, en mayo de 2023.**

----- x100

**N° de niños que cursaron en 2022, 2° y 3° grado
en las escuelas primarias de General Cabrera, en mayo de 2023.**

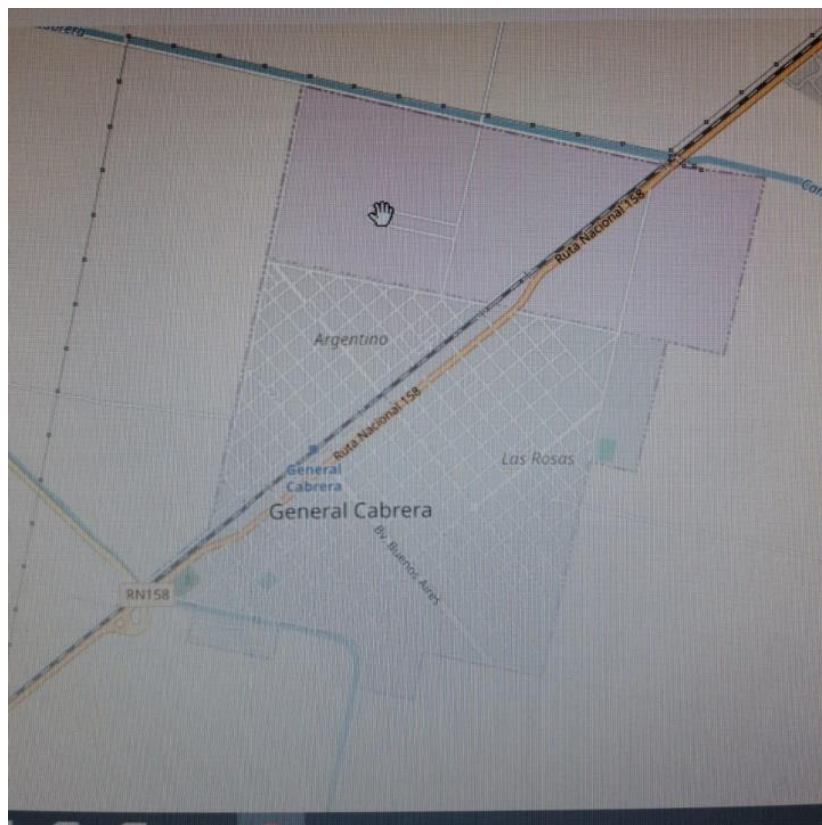
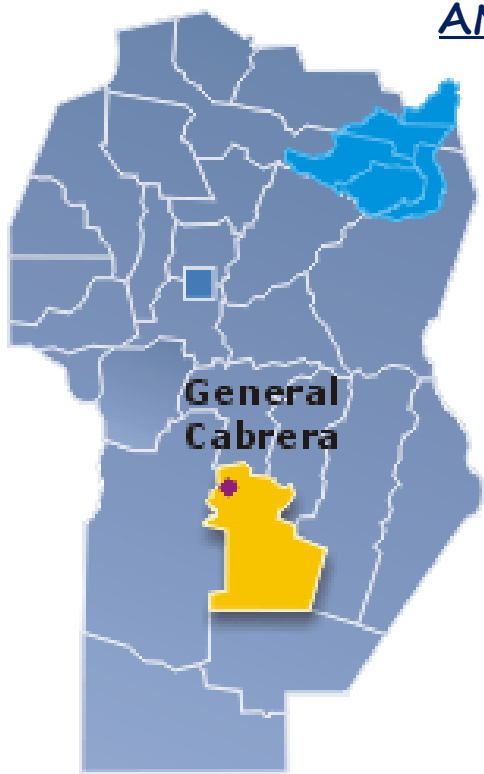
BIBLIOGRAFÍA

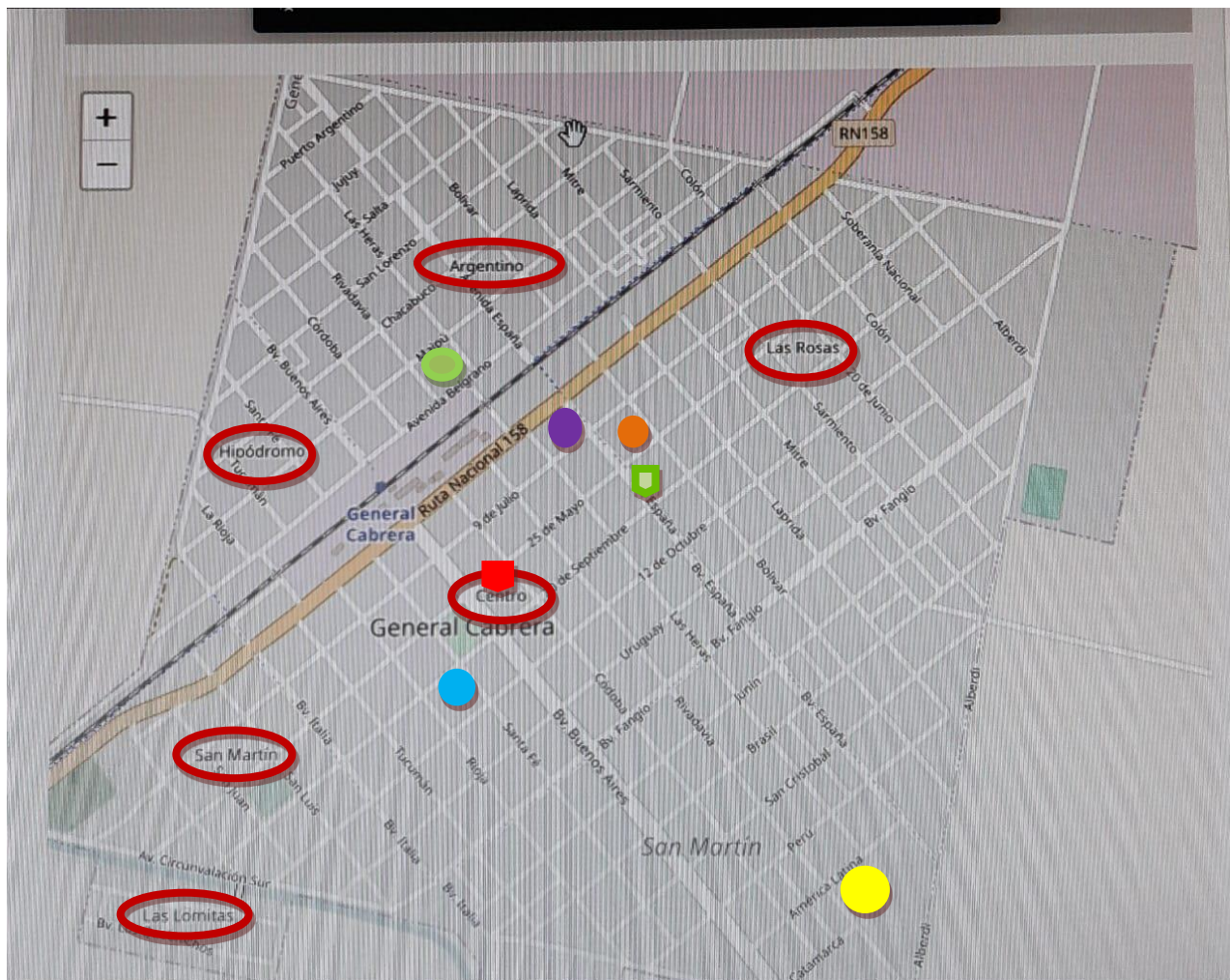
- 1- Municipalidad de General Cabrera. [Internet]. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Disponible en: <http://www.generalcabrera.gob.ar>
- 2- Datos del Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010, aportados por el municipio de General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 3- Secretaría de Obras Públicas. Municipalidad de General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 4- Informe del municipio de General Cabrera realizado por el Instituto de Estudios de la Realidad Argentina y Latinoamericana (IERAL) de la Fundación Mediterránea (2010), aportado por el municipio de General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 5- INTA. Delegación General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 6- Cuerpo directivo de las Instituciones Educativas de nivel primario y secundario de General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 7- Área Acción Social. Municipalidad de General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 8- Centros de Salud Privados de General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 9- Área Nutrición. Municipalidad de General Cabrera. Argentina, Córdoba, General Cabrera. Abril 2021.
- 10- Guía de Entornos Escolares Saludables. [Internet]. Argentina, 2019. Disponible en: <https://fafran.org.ar/wp-content/uploads/2019/03/Entornos-Ecolares-Saludables.pdf>
- 11- Valoración antropométrica al inicio y al finalizar el ciclo de educación primaria en Argentina. [Internet]. Argentina, enero 2019. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-07/valoracion-antropometrica-ciclo-educacion-primaria-argentina-2019.pdf>
- 12- 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS2). [Internet]. Argentina, septiembre 2019. Disponible en: <https://fafran.org.ar/documentos/seccion/organismos-nacionales/2020/01/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2/>
- 13- Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia. [Internet]. Washington D.C., USA. OPS/OMS. 2014. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-05/plan-accion-prevencion-obesidad-ninies-adolescencia.pdf>

- 14-** Obesidad y Sobrepeso. [Internet]. OMS. Junio 2021. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
- 15-** 4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Principales Resultados. [Internet]. Argentina. 2019. Disponible en: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo_2019_principales-resultados.pdf
- 16-** Exposición de niños, niñas y adolescentes al marketing digital de alimentos y bebidas en la Argentina. [Internet]. Argentina. UNICEF. Mayo 2021. Disponible en: <https://www.unicef.org/argentina/media/10871/file/Exposici%C3%B3n%20de%20ni%C3%B1os,%20ni%C3%B1as%20y%20adolescentes%20al%20marketing%20digital%20de%20alimentos%20y%20bebidas%20en%20Argentina%20-%20Resumen%20Ejecutivo.pdf>
- 17-** La nutrición y los sistemas alimentarios, un informe del grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición. [Internet]. FAO. Marzo 2018. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i7846es.pdf>
- 18-** Manual para la aplicación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). [Internet]. Argentina. 2020. Disponible en: https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf
- 19-** Cámara Argentina del Maní. [Internet]. Argentina. Disponible en: <http://www.camaradelmani.org.ar/espanol/mani-de-cordoba/>
- 20-** Objetivos de Desarrollo Sostenible. [Internet]. ONU. Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- 21-** Plan ASI. [Internet]. Argentina 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/salud/plan-asi>

ANEXOS

ANEXO 1












Referencias

 Barrios de General Cabrera

Escuelas de nivel inicial y primario de General Cabrera

-  Escuela Fray Pío Bentivoglio
-  Instituto Superior Jerónimo Luis de Cabrera
-  Escuela Emilio Felipe Olmos
-  Escuela José María Paz
-  Escuela Especial Jerónimo Luis de Cabrera
-  Vivero Municipal General Cabrera
-  INTA General Cabrera

Escuela José María Paz



Escuela Emilio Felipe Olmos



Escuela Fray Pio Bentivoglio



Instituto Superior Jerónimo Luis de Cabrera



Escuela Especial Jerónimo Luis de Cabrera



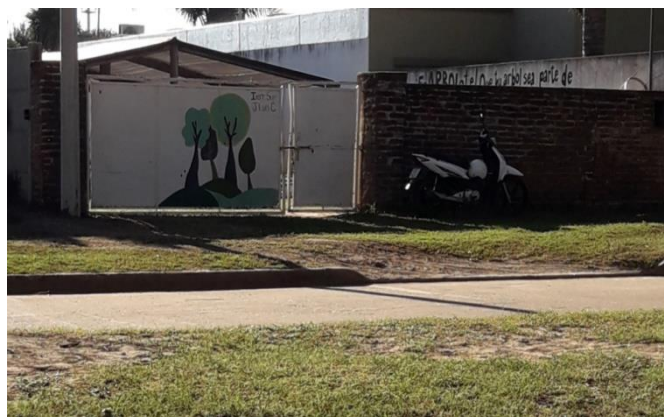
INTA General Cabrera



Parque Industrial (Planta Maní)



Vivero Municipal



ANEXO 2: PRIORIZACIÓN DE PROBLEMAS NUTRICIONALES.

- ✓ Para realizar la priorización de problemas nutricionales, del listado de problemas identificados, se seleccionaron 2 debido al impacto que tienen en la salud de los niños (para lograr un adecuado crecimiento y desarrollo) y en la población general, de General Cabrera. Teniendo en cuenta la importancia de comenzar desde edades tempranas a trabajar los hábitos de vida saludables para lograr una niñez, adolescencia y adultez de calidad, quedaron seleccionados los siguientes problemas: Sobrepeso y obesidad infantil y Patologías respiratorias en población infantil, ambas problemáticas, en menores de 10 años.

SOBREPESO Y OBESIDAD INFANTIL (en menores de 10 años, de General Cabrera)	1	2	3	4	5
MAGNITUD					<u>X</u>
GRAVEDAD					<u>X</u>
CAPACIDAD				<u>X</u>	
BENEFICIO					<u>X</u>
<u>TOTAL</u>					<u>19</u> PUNTOS

PATOLOGÍAS RESPIRATORIAS (en menores de 10 años, de General Cabrera)	1	2	3	4	5
MAGNITUD				<u>X</u>	
GRAVEDAD					<u>X</u>
CAPACIDAD				<u>X</u>	
BENEFICIO					<u>X</u>
<u>TOTAL</u>					<u>18</u> PUNTOS

ANEXO 3: ÁRBOL DE PROBLEMAS.



ANEXO 4: ANÁLISIS DE CORRELACIÓN DE FUERZAS.

Estrategia: Implementación de TALLERES LÚDICOS.

FUERZAS FAVORABLES	FUERZAS DESFAVORABLES
<ul style="list-style-type: none">• Espacio físico disponible.• Presupuesto disponible para la adquisición de recursos materiales.• Recurso humano disponible.	<ul style="list-style-type: none">• Diferencias en el ritmo de aprendizaje de los niños, ya sea en la lectura, escritura y aprehensión de los contenidos, dentro del mismo establecimiento educativo, como así también entre instituciones educativas.

Análisis de Correlación de Fuerzas:

Esta estrategia es viable de realizar, ya que si bien existe un punto desfavorable, el mismo puede ser manejado.

Antes de implementar los talleres lúdicos, cada docente revisará los contenidos del mismo y dirá a las Lic. en Nutrición, si en algún caso en particular debe hacerse alguna adaptación o si algún contenido debe adaptarse al grado en general.

Estrategia: Implementación de VISITAS GUIADAS A PLANTA MANISERA LOCAL.

FUERZAS FAVORABLES	FUERZAS DESFAVORABLES
<ul style="list-style-type: none">• Participación de la Ingeniera Química y operarios de la planta manisera.• Disponibilidad de transporte para el traslado de los niños hasta la planta manisera.• Docentes y padres disponibles para acompañar a los niños durante la visita.	<ul style="list-style-type: none">• Contar con el consentimiento de la totalidad de las familias de los niños para movilizarlos desde los centros educativos a la Planta Manisera.

Análisis de Correlación de Fuerzas:

Esta estrategia es viable de realizar, ya que si bien existe un punto desfavorable, el mismo puede ser manejado.

Al inicio de la implementación del proyecto se enviará a los padres una carta informando sobre el mismo (de qué consta, cuáles son las actividades planificadas,

qué se pretende lograr con su implementación) y conjuntamente un consentimiento informado para que, con tiempo y conociendo lo que se va a llevar a cabo, puedan ir entregando el permiso permitiendo tener todas las autorizaciones al momento de realizar la visita.

Estrategia: Implementación de HUERTAS ORGÁNICAS Y SUSTENTABLES.

FUERZAS FAVORABLES	FUERZAS DESFAVORABLES
<ul style="list-style-type: none"> • Espacio físico disponible, con suelo fértil, disponibilidad de agua corriente, invernadero. • Provisión de las semillas de manera gratuita a través del Pro-Huerta. • Presupuesto disponible para la adquisición de recursos materiales. • Recurso humano disponible (huerteros, Ing. Agrónomas, docentes). • Posibilidad de traslado a pie de los niños de 4 de las escuelas debido a la cercanía al vivero y traslado en vehículo propio de los niños de una de las escuelas, que se encuentra más retirada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Baja disponibilidad horaria de los profesionales invitados a participar. • Contar con el consentimiento de la totalidad de las familias de los niños para movilizarlos desde los centros educativos al vivero.

Análisis de Correlación de Fuerzas:

Esta estrategia es viable de realizar, ya que si bien existen dos puntos desfavorables, estos se pueden solucionar.

Se organizarán las tareas en el vivero según la disponibilidad horaria de cada profesional participante. Los huerteros y las Ingenieras Agrónomas, irán rotando según sus posibilidades. Quedará formada una grilla con los horarios en que cada uno participará.

Conjuntamente con el permiso para trasladar a los niños a la planta manisera, se hará el pedido de autorización para concurrir junto a las docentes al vivero municipal.

**ANEXO 5: SEMILLAS Y FRUTALES OFRECIDOS POR EL INTA, SEGÚN
ÉPOCA DEL AÑO.**

Especies de otoño-invierno	Especies de primavera verano
AJO	ALBAHACA
ACELGA	BERENJENA
ACHICORIA	CALABAZA
ARVEJA	PAPA
BRÓCOLI	PEPINO
CEBOLLA	PIMIENTO
HABAS	POROTO CHAUCHA
LECHUGA	TOMATE
PEREJIL	ZAPALLO
PUERRO	ZAPALLITO
RABANITO	
REMOLACHA	
REPOLLO	
RÚCULA	
ZANAHORIA	

ANEXO 6: MANUAL DE JERARQUÍAS Y FUNCIONES.

JERARQUÍA	FUNCIÓN
Lic. en Nutrición. Directora del Proyecto.	<ul style="list-style-type: none">- Diseño, ejecución y evaluación del proyecto,- Supervisión y monitoreo del proyecto.- Toma de decisiones.-Presentación del proyecto al Secretario de Salud Municipal para la aprobación del mismo.-Presentación del proyecto a la Empresa Manisera local.-Presentación del proyecto al cuerpo directivo y docente de las Instituciones educativas de Nivel Primario de la localidad.-Selección del equipo de trabajo.-Selección de los niños beneficiarios del proyecto.-Determinación del estado nutricional de los niños, pre y post intervención.- Obtención de recursos materiales, financieros y humanos.- Organización y distribución de los recursos.-Organización y ejecución de los talleres lúdicos, junto a la otra Lic. en Nutrición.- Organización general de la implementación de las visitas guiadas y la huerta.-Coordinación con las docentes.- Coordinación con las Ingenieras Agrónomas e Ingeniera Química.- Elaboración del informe final del proyecto.

<p>Lic. en Nutrición. Coordinadora de los talleres lúdicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Colaboración en el diseño, ejecución y evaluación del proyecto. -Colaboración en la determinación del estado nutricional, pre y post intervención, de los niños. -Coordinación de los talleres lúdicos junto a la directora del proyecto y las docentes.
<p>Ingenieras Agrónomas. Coordinadoras de la implementación de la huerta.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinación y capacitación de los huerteros. -Organización de las actividades dentro de la huerta. -Capacitación de los niños sobre prácticas agrícolas. -Supervisión del funcionamiento de la huerta.
<p>Huerteros locales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Coordinación de la participación de los niños. - Mantenimiento de la huerta.
<p>Ingeniera Química. Coordinadora de las visitas guiadas a la Planta Maní.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organización del recorrido de los niños dentro de la Planta. - Coordinación y capacitación de los operarios.
<p>Operarios Planta Maní.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Muestra y explicación de los diferentes procesos que sufre el maní desde su cosecha hasta la elaboración de producto terminado, dentro de las diferentes áreas de la empresa.

Docentes.	<ul style="list-style-type: none">- Colaboración en la selección de alumnos beneficiarios del proyecto.- Revisión de los contenidos a desarrollar en los talleres lúdicos. <p>-Acompañamiento de los niños y colaboración en las diferentes propuestas desarrolladas.</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANEXO 7: MANUAL DE NORMAS Y PROCEDIMIENTOS.

ACTIVIDAD	NORMA	PROCEDIMIENTO
Identificación de los niños de 2° y 3° grado de las escuelas de la localidad de General Cabrera.	Se deberán seleccionar como beneficiarios del proyecto PECCCo a todos los niños pertenecientes a 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera.	La incorporación al proyecto de los alumnos de las escuelas primarias de General Cabrera, se realizará considerando que los niños tienen una edad adecuada para participar e incorporar los contenidos del proyecto. La selección se realizará entre las Lic. en Nutrición y las docentes de las escuelas primarias. Todas las escuelas comenzarán a participar del proyecto en simultáneo.
Determinación del estado nutricional de los niños de 2° y 3° grado de las escuelas de la localidad de General Cabrera.	Se deberá determinar el estado nutricional de todos los niños pertenecientes a 2° y 3° grado de las escuelas primarias de la localidad de General Cabrera, al comienzo de la implementación del proyecto.	El cuerpo directivo de cada institución educativa enviará a la familia de cada niño, una nota solicitando autorización para que las Lic. en Nutrición puedan obtener del CUS, de cada niño, del año 2022 y luego 2023, los datos necesarios para determinar el estado nutricional. Las Lic. en Nutrición revisarán los CUS de cada niño, disponibles en cada centro educativo, el año de inicio del proyecto y confeccionarán una planilla Excel con los datos del peso, talla, cálculo del IMC y relación T/E para determinar el estado nutricional de cada niño al comienzo de la intervención.
Planificación de los talleres en 2° y 3° grado de las escuelas primarias locales.	Se deberán planificar seis talleres lúdicos.	Los contenidos de los talleres serán planificados por las Lic. en Nutrición y cada docente, debido a las características de sus alumnos, aportará datos para realizar alguna modificación en los contenidos, si fuera necesario. Las Lic. en Nutrición definirán, junto a las docentes, días y horarios de implementación de los talleres.
Ejecución de los talleres.	Se deberán ejecutar seis talleres lúdicos en las aulas de 2° y 3° grado de las escuelas primarias de General Cabrera.	Los talleres se desarrollarán por un período de 3 meses y serán quincenales para cada uno de los grados seleccionados. Los talleres estarán a cargo de las Lic. en Nutrición.
Cierre de los talleres.	Se deberá realizar el cierre de cada taller lúdico implementado.	Las Lic. en Nutrición, al finalizar cada taller, harán entrega, a cada niño, de una actividad lúdica para resolver de manera individual, la cual quedará para cada uno como muestra de lo trabajado.
Organización	Se deberán organizar,	Las Lic. en Nutrición organizarán de manera

de las visitas guiadas a la Planta Manisera local.	para un período de 6 meses, dos visitas guiadas, para cada niño, a la Planta Manisera local.	conjunta con la Ing. Química, responsable de la Manisera, la distribución de grupos y los días y horarios para visitar, en dos oportunidades, la planta y recorrer todo el proceso.
Ejecución de las visitas guiadas.	Se deberán ejecutar, en un período de 6 meses, dos visitas guiadas, para cada niño, a la Planta Manisera.	Los niños se trasladarán desde las escuelas, acompañados por las docentes y un familiar cada 10 niños, en días y horarios establecidos y en transporte brindado por la empresa, hasta la Planta Manisera y allí serán recibidos por la Ing. Química y los operarios para comenzar el recorrido del proceso. El mismo se dividirá en dos visitas para cada niño. En la primera visita, el recorrido abarcará desde la llegada del maní a la planta hasta la entrada al sector de producto terminado y el segundo recorrido, correspondiente a la segunda visita, desde allí hasta que el producto sale envasado para ser comercializado.
Planificación de la huerta entre Lic. en Nutrición e Ing. Agrónomas del INTA General Cabrera.	Se deberá planificar la implementación de huertas orgánicas y sustentables, en el vivero local, por un período de 6 meses.	Las Lic. en Nutrición organizarán de manera conjunta con las Ing. Agrónomas responsables del INTA local, las actividades a desarrollar en la huerta y los grupos, días y horarios para visitar el vivero municipal y desarrollar la huerta. Cada niño participará de la huerta de manera quincenal.
Ejecución de la huerta.	Se deberán ejecutar huertas orgánicas y sustentables, en el vivero local, por un período de 6 meses.	Las Ing. Agrónomas, Lic. en Nutrición y los huerteros locales recibirán, en el vivero municipal, a cada grupo de niños y sus docentes y les indicarán las actividades a realizar, por grupo. Solo los niños de una escuela llegarán al vivero en transporte propio, el resto lo hará caminando dada la cercanía de las instituciones educativas al vivero. Las actividades del vivero serán combinadas con las visitas guiadas a la Planta Manisera para que no haya superposición de actividades ni sobre carga. Los diferentes grupos trabajarán de manera coordinada, en la preparación de la tierra, el abono, la siembra, el trasplante, el riego, el desmalezado, la poda de frutales y la cosecha de frutas y hortalizas.

<p>Elaboración del Informe Final</p>	<p>Se deberá realizar un Informe con los resultados obtenidos tras la intervención del proyecto.</p>	<p>Al finalizar el proyecto, las Lic. en Nutrición revisarán los CUS del siguiente año, de cada niño beneficiario de la intervención, y repetirán el procedimiento, elaborando una planilla Excel con los datos de peso, talla, cálculo del IMC y relación T/E, para valorar los cambios en el estado nutricional de los niños tras la intervención y medir el impacto del proyecto.</p> <p>Los resultados se volcarán en tablas y gráficas y se realizará un informe para ser presentado a las Instituciones Educativas, las familias de los niños participantes, el INTA y la Empresa Manisera local.</p>
--------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANEXO 8: FORMULARIOS DE MONITOREO.

FORMULARIO N°...

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS DE 2° Y 3° GRADO DE LAS ESCUELAS DE LA LOCALIDAD DE GENERAL CABRERA.

ESCUELA:						GRADO:							
N°	APELLIDO Y NOMBRE	EDAD (años y meses)	PESO (kg)	TALLA (cm)	IMC	T/E	ESTADO NUTRICIONAL	EDAD (años y meses)	PESO (kg)	TALLA (cm)	IMC	T/E	ESTADO NUTRICIONAL

FORMULARIO N°...

REALIZACIÓN DE TALLERES LÚDICOS EN LAS ESCUELAS DE LA LOCALIDAD DE GENERAL CABRERA, EN 2° Y 3° GRADO.

ESCUELA:		GRADO:	
N°	FECHA	TEMA	N° DE ASISTENTES

FORMULARIO N°...

ELABORACIÓN DE RECETARIOS POR LOS ALUMNOS DE 2° Y 3° GRADO.

N°	ESCUELA	GRADO	RECETARIO ELABORADO	
			SI	NO

FORMULARIO N°...

ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA HUERTA, EN EL VIVERO MUNICIPAL.

ESCUELA:		GRADO:	
N°	FECHA	ACTIVIDAD	N° DE ASISTENTES

FORMULARIO N°...

ASISTENCIA A LAS VISITAS GUIADAS A LA PLANTA MANISERA LOCAL.

ESCUELA:			GRADO:		
N°	APELLIDO Y NOMBRE	FECHA	VISITA GUIADA N°1	FECHA	VISITA GUIADA N°2

FORMULARIO N°...

REGISTRO DE ENTREGA DEL MANUAL DE LA HUERTA AGROECOLÓGICA A LOS NIÑOS DE 2° Y 3° GRADO.

ESCUELA:		GRADO:
N°	FECHA	APELLIDO Y NOMBRE

FORMULARIO N°...

REGISTRO DE ENTREGA DE KIT DE SEMILLAS A LOS NIÑOS DE 2° Y 3° GRADO.

ESCUELA:		GRADO:
N°	FECHA	APELLIDO Y NOMBRE

FORMULARIO N°...

REGISTRO DE ENTREGA, A LOS NIÑOS, DE FRUTAS Y HORTALIZAS PRODUCIDAS Y COSECHADAS POR ELLOS MISMOS, EN EL VIVERO MUNICIPAL.

ESCUELA:		GRADO:		
N°	FECHA	APELLIDO Y NOMBRE	PRODUCTO ENTREGADO	CANTIDAD (kg o unidades)