



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: RELACIÓN ENTRE LA INGESTA ALIMENTARIA, ESTADO NUTRICIONAL Y ESTADO EMOCIONAL DE LOS ADOLESCENTES DE LA FUNDACIÓN COMPASSION INTERNATIONAL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 003

EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS MENÚS OFRECIDOS POR UN HOGAR INFANTIL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA DE INDIAS, COLOMBIA

PARRA PADILLA KELLY YOHANA

SANMARTÍN ROMÁN ELY VICTORIA

GÓMEZ ECHEVERRÍA DANIELA ISABEL


UNIVERSIDAD DEL SINÚ ELÍAS BECHARA ZAINÚM

SECCIONAL CARTAGENA

ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

PREGRADO

19-2018-NOVIEMBRE

 <p>UNIVERSIDAD DEL SINÚ Elías Bechara Zainúm Seccional Cartagena</p>	<p>PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN</p> <p>TÍTULO: RELACIÓN ENTRE LA INGESTA ALIMENTARIA, ESTADO NUTRICIONAL Y ESTADO EMOCIONAL DE LOS ADOLESCENTES DE LA FUNDACIÓN COMPASSION INTERNATIONAL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA</p> <p>CÓDIGO: R-INVE-004</p> <p>VERSIÓN: 003</p>
---	--

EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS MENÚS OFRECIDOS POR UN HOGAR INFANTIL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA DE INDIAS, COLOMBIA

PARRA PADILLA KELLY YOHANA

SANMARTÍN ROMÁN ELY VICTORIA

GÓMEZ ECHEVERRÍA DANIELA ISABEL

PROYECTO DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE

NUTRICIONISTA DIETISTA

ASESORA METODOLÓGICO

YOHANNA SARRIA GUZMÁN

Ph.D en Biotecnología

ASESORA DISCIPLINAR


PATRICIA BUELVAS CASTELLAR

Nutricionista Dietista

UNIVERSIDAD DEL SINÚ ELÍAS BECHARA ZAINÚM

SECCIONAL CARTAGENA

ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

 <p>UNIVERSIDAD DEL SINÚ Elías Bechara Zainúm Seccional Cartagena</p>	<p>PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN</p> <p>TÍTULO: RELACIÓN ENTRE LA INGESTA ALIMENTARIA, ESTADO NUTRICIONAL Y ESTADO EMOCIONAL DE LOS ADOLESCENTES DE LA FUNDACIÓN COMPASSION INTERNATIONAL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA</p> <p>CÓDIGO: R-INVE-004</p> <p>VERSIÓN: 003</p>
---	--

PREGRADO
CARTAGENA DE INDIAS D. T. H. Y C.
19-2018-NOVIEMBRE

Dr. Edwin Andrés Higueta David

Director de Investigaciones

Universidad del Sinú EBZ

Seccional Cartagena


L. C.

Cordial saludo.

La presente tiene como fin someter a revisión y aprobación para la ejecución del proyecto de investigación titulado: **EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS MENÚS OFRECIDOS POR UN HOGAR INFANTIL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA DE INDIAS, COLOMBIA** a cargo de **Parra Padilla Kelly Yohana, Sanmartín Román Ely Victoria, Gómez Echeverría Daniela Isabel** adscritos a la escuela de **NUTRICIÓN Y DIETÉTICA** en el área de pregrado.

Atentamente,

SANDRA BUENO

 <p>UNIVERSIDAD DEL SINÚ Elías Bechara Zainúm Seccional Cartagena</p>	<p>PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN</p> <p>TÍTULO: RELACIÓN ENTRE LA INGESTA ALIMENTARIA, ESTADO NUTRICIONAL Y ESTADO EMOCIONAL DE LOS ADOLESCENTES DE LA FUNDACIÓN COMPASSION INTERNATIONAL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA</p> <p>CÓDIGO: R-INVE-004</p> <p>VERSIÓN: 003</p>
---	--

ND. Especialista Gerencia de Servicios de Alimentación

Directora Escuela de Nutrición y Dietética

YOHANNA SARRIA GUZMÁN

Ph.D en Biotecnología

Coordinador de Investigaciones Escuela de Nutrición y Dietética

Nota de aceptación

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado



1. TÍTULO DEL PROYECTO

EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS MENÚS OFRECIDOS POR UN HOGAR INFANTIL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA DE INDIAS, COLOMBIA

RESUMEN DEL PROYECTO

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar traza unos lineamientos para que los Hogares Infantiles ofrezcan un menú (que consta de 70% de los requerimientos nutricionales diarios). Dentro de ese marco de referencias, se evaluó la aceptabilidad de los menús ofrecidos por un hogar infantil de la ciudad de Cartagena de Indias, para lo cual realizamos encuestas hedónico-facial, con el fin de observar las respuestas de los niños ante la oferta de los menús dentro de dicho hogar, pues la ingesta de la alimentación que reciben los niños depende de la calidad de los alimentos que determinaran su correcto crecimiento y normal desarrollo, y muchas veces existen desequilibrios en los nutrientes que conforman los componentes del menú. Por lo que se hizo una revisión exhausta de la literatura en este campo y encontramos que el problema apenas empieza a tratarse dentro de este tipo de investigaciones. Asimismo, en la valoración antropométrica de la investigación se encontró que el 92% de la muestra de niños escogidos para el estudio presentan diagnóstico nutricional adecuado, un 4% presentó evidencia de riesgo de bajo peso y el restante 4% mostró estar en riesgo de sobre peso. En el análisis de la aceptabilidad de los alimentos por parte de los niños observamos que si esa aceptabilidad es mayor en la merienda puede que exista menos aceptabilidad en la comida principal siguiente. En efecto, se trata de un delicado desequilibrio que debe preservarse.

2. EL PROBLEMA

2.1. Planteamiento del Problema

El hecho de que los niños adscritos a los hogares infantiles no acepten los menús que se les ofrece por x o y razón plantea en sí un problema, y justamente es por lo que se busca analizar la situación, deducir las causas de ese



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

problema delimitado en su objeto de estudio, en la muestra, la población, la aplicación de un método determinado y el análisis de sus variables. Como también situarlo y relacionarlo con un contexto general en el que se expliquen y se entiendan aspectos más amplios y complejos. Aspectos estos que ya encajarían en la evaluación de la aceptabilidad de dichos menús.

De otro lado, y de manera más general, los distintos desequilibrios, inconvenientes y otros imprevistos que se presenten en el servicio de preparación y presentación de los menús ofrecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF– a los hogares infantiles constituyen elementos determinantes en la problemática que suscitan dentro del programa de alimentación establecido; lo cual genera, además, problemas colaterales que inciden de una u otra forma en el normal curso del desarrollo de los niños dentro y fuera del hogar infantil al que asisten. Bien se sabe que la adecuada alimentación y situación nutricional de los infantes en los primeros 5 años de vida es fundamental para un correcto crecimiento y desarrollo. De acuerdo a (Resumen ejecutivo ENSIN 2010: 21): “en Colombia se vive una transición nutricional debido a que su población presenta al mismo tiempo problemas por déficit y exceso de peso en los diferentes grupos etarios”.

Asimismo, según lo registra (ENSIN, 2010), en los niños de la población colombiana se observó un retraso de crecimiento (desnutrición crónica) , en especial en aquellos que están en los niveles 1 y 2 del SISBEN, pero paradójicamente, son ellos quienes representan mayores problemas de exceso de peso. De igual forma, (ENSIN, 2015) señala que “el exceso de peso, ya sea sobrepeso u obesidad ha crecido significativamente de 4,9% en el 2010 a 6,3% en el 2015 de los menores de 5 años”.

Son múltiples los factores que desencadenan la malnutrición por déficit y exceso, a pesar de las diferentes políticas públicas desarrolladas en Colombia para combatir las problemáticas nutricionales; sin embargo, sigue siendo visible la persistencia de índices considerables en desnutrición y obesidad infantil.

Dentro de los programas y estrategias dirigidas a la Primera Infancia del ICBF, se encuentran las Unidades de Servicios (UDS), las cuales contribuyen a potenciar el crecimiento y desarrollo de los niños colombianos en condición de vulnerabilidad mediante una atención integral. Pero, una problemática evidente en el campo nutricional



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

de estas UDS es el constante desequilibrio entre la aceptación y rechazos de algunos alimentos brindados por estos centros.

El rechazo que manifiestan los niños por cierto tipo de alimentos principalmente se debe a factores proveniente de dificultades sociales, económicas y culturales, ya que se puede ver afectada la cantidad, calidad y variedad de los alimentos escogidos en el mercado para el hogar. Al respecto, el Departamento Administrativo de Estadísticas –DANE–, (citado por la Fundación Alimentar) señala que en Colombia “Cerca de 20 millones de personas no tienen acceso a los productos básicos de la canasta familiar, el 34,1% vive en la pobreza y el 10.6% en pobreza extrema”. Cabe señalar también, de acuerdo a (Gempeler, Rodríguez, Muñoz y Pérez (2008) que los niños prueban nuevos alimentos si sus padres y familiares ejercen influencia en ellos para que se efectúe tal fin. Sino media tal influjo los niños no establecen una relación de percepción agradable que les permita la aceptabilidad de ellos.

En relación con lo anterior, como caso típico se evidencia que en los niños que asisten a hogares infantiles y centros de desarrollos infantiles muestran aversión a ciertos alimentos brindado por las UDS; una posible causa de esta aversión, se relaciona con lo anteriormente dicho; puesto que no estaban dentro de los hábitos alimentarios del hogar familiar. Cabe resaltar que la introducción de estos nuevos alimentos va de la mano con la forma de preparación y presentación del plato servido que tendrá como fin su aversión y/o gusto por parte de los niños.

Es importante tener en cuenta que para una alimentación adecuada intervienen además de los factores ya mencionados, como lo señala la guía de alimentación y dietética de la Uned: “la adaptación al momento fisiológico de los niños o posibles situaciones especiales como preoperatorios, tratamientos con antibióticos, períodos de mayor actividad física o psíquica, etc., que determinan la ingesta de los alimentos habitualmente consumido”.

Así igualmente lo indica Gempeler et al (2008): “Si bien la tendencia a rechazar alimentos nuevos se considera parte del proceso de desarrollo y una manifestación normal de los niños y niñas en su proceso de crecimiento, su persistencia en la infancia, adolescencia y adultez es patológica y puede desencadenar diferentes consecuencias sobre todo, problemas nutricionales graves” (p.2). Por lo cual se debe buscar la manera de que los alimentos saludables que son rechazados pasen a ser aceptados mediante preparaciones más agradables a la vista y al

gusto de estos niños sin que ellos pierdan gran cantidad su composición química, biológica y componentes nutricionales.

Por lo tanto, es de vital importancia, que en Colombia se evalúe la ingesta de alimentos que reciban los niños a cargo de las unidades de servicio del ICBF y su respectiva asociación con el estado nutricional y de salud en la población del estudio.

2.2. Formulación del Problema

De acuerdo a los desequilibrios en la dieta colombiana, en la que confluyen diversos factores como la desproporción en el consumo de algunos alimentos (desbalances en los valores nutricios) que alteran la sana alimentación, lo que sucede por una falta de cultura sobre las propiedades alimenticias y nutricias de los productos que se consumen, una costumbre enraizada de malos hábitos alimenticios entre otros.

Vemos que en Colombia según la (ENSIN 2010):

Se encontró que el 39% de los colombianos entre 5 y 64 años de edad, no consume productos lácteos diariamente. Esta proporción es 1 de cada 4 (24,9%) en niños de 5 a 8 años. Uno de cada 3 (33,2%) colombianos entre 5 y 64 años no consume frutas diariamente. 3 de cada 4 personas menores de 18 años no consumen hortalizas o verduras. Los niños y jóvenes de 9 a 18 años reportan un mayor consumo diario y semanal de embutidos (56,2% y 55,1%). Los grupos con mayor frecuencia de consumo diario de alimentos de paquete son los niños y adolescentes en edad escolar (9 a 13 años: 21% y de 14 a 18 años: 20%).

Por consiguiente, lo reflejado en la frecuencia diaria de consumo por grupos de alimentos en la población colombiana quiere de un estudio e investigación para establecer cuál es la relación entre la aversión y/o gusto en niños que asisten a un H.I por ciertos alimentos, y el entorno socioeconómico, cultural, al igual que el estado nutricional y de salud en dicha población.

3. OBJETIVOS

3.1. OBJETIVO GENERAL

Evaluar la aceptabilidad de los menús ofrecidos por un hogar infantil en la ciudad de Cartagena de Indias, Colombia.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar el estado nutricional a través de datos antropométricos de los participantes del estudio.
- Establecer el nivel de aceptabilidad de los alimentos por parte de los niños que pertenecen al Hogar Infantil Comunitario a través de una encuesta hedónico-facial.
- Analizar la asociación que tiene el estado nutricional y el grado de aceptabilidad de los alimentos ofrecidos a los niños del Hogar Infantil Comunitario.

4. JUSTIFICACIÓN

Esta investigación busca evaluar la aceptación del menú y la ingesta de alimentos de los niños que se adscriben a un Hogar Infantil Comunitario en la ciudad de Cartagena de Indias, Colombia, con el fin de medir el estado nutricional y de salud de la población del estudio; lo cual se convierte en una problemática de relevante importancia en los diferentes UDS del ICBF, porque es notoria la cantidad de desperdicio de alimentos al final de cada tiempo de comida en estos centros. Principalmente se observa que se efectúa más desecho de alimentos en las horas del desayuno y el almuerzo.

La focalización de una serie de elementos dentro de la investigación servirá como referencia para la apropiación del conocimiento de lo que sucede con los menús que establece el ICBF y se sabrán sus fallas, lo cual permitirá superarlas y mejorar la calidad del menú. Si los niños consumen los alimentos que proporciona el Programa de

Alimentación Escolar, este será un programa exitoso y en efecto cumplirá su función. Si los niños no consumen los alimentos que ofrece el programa, desde luego será un rotundo fracaso. Por consiguiente, lo que busca la investigación es determinar lo que efectivamente ocurre a través del procesamiento de la información que se obtenga a través del método que se plantea. Asimismo, este proyecto es de gran utilidad, puesto que los resultados que se obtengan, se espera que sirvan de base para la elaboración de un menú diferente, en donde la preparación de los alimentos sea mejor y se realicen mediante adecuadas técnicas organolépticas y sensoriales, para que así se logre, del mismo modo, una mejor aceptación de los alimentos que rechazan, en su mayoría, los niños del Hogar Infantil Comunitario, y se pueda así incrementar el aprovechamiento biológico de los alimentos que brinda el Hogar Infantil Comunitario, llámese también servicio de alimentación u hogar infantil.

Por todas estas razones, consideramos que es necesaria la realización de la investigación, no se ha hecho antes. Es un campo, además, que empieza a abordarse y la información al respecto es aún incipiente, por lo que en cuanto logre sistematizarse constituirá un importante recurso de referencia para investigaciones posteriores, inclusive, como información base al el ICBF para actualizar las minutas.

5. REVISIÓN LITERARIA

5.1. MARCO TEÓRICO

En la revisión que hacemos de la literatura encontramos la que se ha estructurado de manera muy general sobre el tema, y otra, menos abundante, pero, que como decíamos, ya empieza a abordar el problema. La literatura en mención relaciona aspectos de magnitud universal, dentro del contexto latinoamericano y, finalmente, en el ámbito colombiano con algunos tratados sobre administración de servicios de alimentos o tesis específicas sobre la evaluación de la minuta patrón y ciclos de menús en hogares comunitarios. Podemos relacionar la revisión de igual modo con asociaciones temáticas clave para mantener la delimitación bibliográfica con la pertinencia de nuestra investigación. Así por ejemplo, podemos enunciar temáticas como: marco teórico, ingesta de alimentos, nivel de aceptabilidad de los alimentos, cultura, familia, hábitos, infancia, etnográfico, escala hedónico facial, servicio de alimentos, anomalías, entre muchos más.

FAO (2000), en un amplio documento que apuesta por clarificar a los investigadores de los beneficios de plantear marcos teóricos muy pertinentes sobre proyectos de alimentación. Afirma:

Todo proyecto dirigido a mejorar la alimentación de determinados grupos poblacionales, requiere de un marco conceptual que oriente y delimite esta intervención de manera que sus resultados sean eficaces y sostenibles. Alcanzar estos resultados es posible, solo si el marco conceptual seleccionado es lo suficientemente claro para identificar la esencia del problema alimentario y nutricional, su cadena causal y la jerarquía de alternativas posibles para la solución del problema. Sin embargo, estas intervenciones suelen utilizar marcos conceptuales modelos que no necesariamente corresponden a la realidad del contexto sociocultural, geográfico y económico del ámbito a intervenir. Como consecuencia, los proyectos terminan con escasos resultados, de bajo impacto, ineficientes o solucionan el problema solo en un corto plazo.

Para evitar estas situaciones, nuestro proyecto hace una revisión de diferentes definiciones existentes sobre seguridad alimentaria y nutricional y sus componentes, a lo largo de los últimos cuarenta años y según diferentes autores o instituciones nacionales e internacionales; de manera que nos permita adoptar una postura y un marco conceptual sobre la seguridad alimentaria y nutricional en nuestro país.

Claude Fischler dentro de las teorías del hombre y su relación con los alimentos publica un artículo: *Gastro-nomía y Gastro-anomalía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna*, en el que resalta que en el universo urbano se ha desarrollado una 'psicopatología de la alimentación cotidiana'. El texto de igual forma, trata del exceso de alimentación como costumbre de compartir comida, los trastornos alimenticios derivados de la ingesta de calorías que no se eliminan, el exceso de grasas saturadas y otra serie de factores negativos. Así también, señala que según los médicos, el 30% de la población de los países occidentales puede sufrir exceso de peso u obesidad. Plantea en su investigación el juego entre placer y necesidad, lo bueno y lo sano. Revisa, asimismo, aspectos y relaciones del Homo Sapiens en la edad industrial y en los momentos históricos de su rol como recolector, en el que sus rasgos filogenéticos fundamentales fueron seleccionados en el transcurso de ese periodo; no obstante, el poco cambio desde ese periodo hasta ahora sí que ha habido una verdadera conmoción. De la misma manera la investigación recrea las características del hombre como consumidor omnívoro de alimentos, en



los que se debate entre la imperiosidad de saciar su necesidad de variedad y el miedo a lo desconocido, donde debía enfrentarse al peligro de la toxicidad. Toda esta reflexión es un componente importante en el marco de las ideas y la teorización acerca del hombre y su relación con la alimentación.

La aceptabilidad de los alimentos: nutrición y placer, texto de Elvira Costell Ibáñez. La autora trata una serie de ideas en su investigación del orden epistémico y multidisciplinario en donde teoriza acerca de la dimensión de los alimentos, la aceptabilidad de ellos, la capacidad de los animales de elegir los nutrientes que necesitan, elección que no se hace tan obvia en el hombre, porque con frecuencia no realiza esa función estimando el contenido de los nutrientes por la razón de que prima más el gusto y el apetito, hechos que en las circunstancias culturales, sociales y personales juegan un papel importante en hábitos, características hedónicas, etc. El estudio, asimismo, plantea que hechos y contextos como la escasez de alimentos, cambios biotecnológicos de los alimentos, entre otros introduce igualmente cambios en la aceptabilidad de los alimentos.

Aversión a los alimentos en la infancia: ¿fobia, obsesión o trastorno del comportamiento? Artículo científico de Gempeler et al (2008) que trata sobre el estudio de casuística en 15 pacientes de edad entre los 7 y los 21 años de edad de ambos sexos. El estudio realizado en Bogotá trata y analiza casos de pacientes que presentan aversión a los alimentos, las fobias a probar sabores y textura, lo que consolida una patología, trastorno alimentario, conductas evitativas, ritualística y síntomas psicósomáticos de tipo digestivo. Los rangos de edades en los que se presentan los casos son acorde con la literatura médica que describe un inicio temprano de rechazo a los alimentos y de una hiperselectividad de los mismos que se prolonga hasta la adolescencia y adultez.

Adaptación de la escala hedónica facial para medir preferencias alimentarias de alumnos de preescolar. Artículo científico que trata sobre un estudio realizado en Brasil, en el municipio de Campinas en escuelas públicas y privadas con el fin de observar y analizar la aplicación y la adopción de la escala hedónico facial para medir preferencias alimentarias en los alumnos. Resalta las reacciones que ocurren en el consumo de alimentos ocasionadas por el grado de satisfacción del consumidor con respecto de estímulos de los sentidos (olfato, tacto, gusto, vista y olor) y la influencia de placer que provoca en el niño. Igualmente se refiere a los hábitos alimenticios, a la optimización de recursos destinados a la adquisición de alimentos para políticas públicas en el área de alimentación y nutrición. Referencia, de igual forma, el papel decisivo que juegan los educadores para ampliar la

gama de alimentos aceptados por los niños. También se refiere a cierta información cuestionable en la aplicación de la escala hedónica a los niños, dado a que la simpatía se da por la figura y no la expresión de satisfacción por el consumo de alimentos, lo que sería el agente determinante, y no así la expresión de satisfacción por el consumo de alimento. El estudio demuestra que las figuras ‘alegres’ –emoticones– son las preferidas, independientemente del grado de satisfacción experimentado por el degustador.

Guía de alimentación y salud de la UNED. Es un documento en el que se focaliza una serie de aspectos sobre nutrición, dietética y salud que debe tenerse en cuenta para el normal crecimiento y desarrollo físico y psicológico de los niños, en el que se señala el cuidado que debe tenerse con la elección que los menores hacen de los alimentos, que no siempre es la más adecuada y, por el contrario, es deficitaria en nutrientes y perjudicial para la salud. Hace énfasis, igualmente, en la falta de buenos hábitos alimenticios en adultos como en los escolares, y desde luego, si padres y educadores tienen malos hábitos también los van a tener los niños, quienes reflejarán esa misma situación. El documento se convierte en un manual práctico que sugiere la dieta recomendada por el IR y la RDA (Ingesta Recomendada de Nutrientes o la *Recommended Dietary Allowence*), normas que establecen los alimentos adecuados, las raciones y los aportes nutricionales para el crecimiento y desarrollo adecuado de la persona. Este documento, incluye, además, una guía de alimentación para niños en situaciones patológicas: obesidad, delgadez extrema, falta de apetito, caries dentales, diarreas, estreñimiento, diabetes, alergia e intolerancia alimentaria, entre otras.

Cocina e identidades: procesos de re-ubicación y re-significación alimentaria, un artículo de Isabel Aguilera que trae a debate en el contexto latinoamericano la idea de la resignificación de la comida, por la gestión de las comunidades mapuches en Chile de un proyecto de cocina y comida etnográfica para ofrecer al turismo, situación que conlleva a situar los alimentos y su aceptación e inocuidad en un contexto de resignificación de los mismos. Afirma Aguilera (2012): “En este contexto sui generis la comida aparece como un *souvenir*, que presenta nuevos sentidos asociados a la incorporación”. (p. 222)

Administración de los servicios de alimentación, obra de Blanca Dolly Tejada, es un esfuerzo por compendiar el mundo de los servicios de alimentación que abarca desde la calidad, nutrición, productividad, beneficios, cómo se rige el sistema, sus complejidades. Es una investigación exhaustiva que abarca el más amplio y posible

conocimiento sobre el tema, que va desde la evolución de los servicios de alimentación hasta su estado actual; obra que busca, además, ser guía y texto de referencia. Indiscutiblemente es una obra que está diseñada para circular en las distintas esferas: dietistas y nutricionistas, personal de los servicios de alimentación que incluye a técnicos, manipuladores de alimentos e instituciones que de una u otra manera tengan a su cargo ese servicio.

Evaluación del cumplimiento de la minuta patrón y los ciclos de menús en los hogares comunitarios del ICBF, tesis de Natalia Rodero (2011), sobre la evaluación de la minuta patrón y los ciclos de menús establecidos en los hogares comunitarios del Bienestar, estudio que realizó en tres semanas, en 11 hogares; en dicho estudio afirma que existen unos lineamientos en el ICBF que ofrece alimentos diarios, en donde hay una minuta patrón por grupos de edad además de los ciclos del menú, que quiso evaluar lo que sucedía con su estudio (Rodero Gallego, 2011: 11-12) y encontró que una de las causas por la que no se da el cumplimiento en los lineamientos trazados por el ICBF es por la falta de conocimiento del personal de manipulación de alimentos que los prepara, por lo que no aplican las estandarizaciones de las preparaciones para el cumplimiento de la minuta patrón. Dice el estudio, además, que con base en los resultados obtenidos se proponen estrategias para reforzar el conocimiento del personal encargado de la manipulación y preparación de alimentos para mejorar los lineamientos de la minuta patrón establecida, con el objeto de mejorar así el estado nutricional de los niños en la primera infancia.

5.2. ESTADO DEL ARTE / ANTECEDENTES

Año	País	Título	Resultado
2001	España	<i>La aceptabilidad de los alimentos: nutrición y placer.</i>	<i>Plasma un análisis amplio de aceptabilidad de los alimentos a partir del análisis de los elementos que integran esas relaciones</i>
2007	Colombia	<i>Administración de los servicios de alimentación.</i>	<i>La Administración de los servicios de alimentación es un compendio de análisis que da como resultado un tratado que sirve de guía para uso general y académico</i>
2008	Colombia		<i>La Aversión en la infancia es el</i>

		<i>Aversión a los alimentos en la infancia: ¿fobia, obsesión o trastorno del comportamiento?</i>	<i>resultado de un análisis de caso clínico de pacientes con problema de tipo alimentario, fobias en la ingesta de alimentos y otros inconvenientes de los pacientes al momento de la ingesta alimentaria.</i>
2008	Brasil	<i>Adaptación de la escala hedónica facial para medir preferencias alimentarias de alumnos de preescolar.</i>	<i>Esta investigación de la aplicación de la escala hedónico facial en una escuela preescolar en Brasil resalta reacciones que ocurren en el consumo de alimentos, en donde median los sentidos, costumbres, entre otros elementos</i>
2010	España	<i>Gastro-nomía y Gastro-anomalía. Sabiduría del cuerpo</i>	<i>La investigación construye una serie de teorizaciones</i>

		<i>y crisis biocultural de la alimentación moderna...</i>	<i>sobre las relaciones entre Gastro-nomía y gastro-anomalías en la ingesta alimentaria</i>
2011	Colombia	Evaluación del cumplimiento de la minuta patrón y los ciclos de menús en los hogares comunitarios del ICBF.	Investigación que en la evaluación de la minuta patrón y los ciclos de menús en hogares infantiles de un barrio de Bogotá encuentra que no se cumplen los lineamientos del ICBF en el momento de la aplicación en dichos hogares.
2012	España	<i>Cocina e identidades: procesos de re-ubicación y re-significación alimentaria.</i>	<i>La investigación introduce al debate las relaciones de Cocina e identidades en el ámbito latinoamericano a partir de la gestión de oferta de comida étnica mapuche.</i>

S/F	España	<i>Guía de alimentación y salud de la UNED.</i>	<i>Consolida una amplia y práctica guía en el tema de la alimentación a partir de la sistematización del estudio, análisis de componentes, entre otros aspectos.</i>
-----	--------	---	--

5.3. MARCO CONCEPTUAL

Sobre el marco conceptual de nuestra investigación, construimos un glosario con un léxico afín y pertinente con el tema, lo que ayudará a tener una claridad meridiana sobre los asuntos que circunscriben la problemática que tratamos. Es como si abriéramos un panel donde se encuentran un gran número de palabras clave de la investigación, que conducen a temas particulares de la misma.

Este glosario que nos acerca a los distintos tipos de conceptualizaciones que se han realizado sobre el tema, lo construimos a partir de una indagación sobre las palabras mismas que son de uso común en el ámbito que nos ocupa. Para llegar a su respectiva definición acudimos a su significación que dan las distintas entradas del término en el Diccionario de la lengua española (DLE), diccionarios académicos de algunas disciplinas como la Medicina o la definición que nos ofrecen instituciones como la FAO, el ICBF a nivel general y de forma específica en su Manual Operativo para la Atención a la Primera Infancia, entre otras muchas.

Aquí presentamos el lexicón de una forma alfabética, pero en caso que no fuera así y lo hiciéramos en un supuesto desorden en su carácter alfabético, pero lógico desde el punto jerárquico de la investigación, cuyas claves

nos las entregan las palabras mismas que componen el título de nuestro proyecto, tendríamos entonces (menú, minuta, oferta, aceptación, aceptabilidad, aceptable, alimentación, alimento, dieta balanceada, nutrición, nutrir, desnutrición, malnutrición, seguridad, seguridad alimentaria, niño, primera infancia, infantil, hogar, hogares infantiles, cuidado, derecho, desarrollar, desarrollo, normalidad, normal, organoléptico, rango, edad, etario, comunidad, barrio, vulnerabilidad, vulnerable... FAO, UNICEC, ONU, etc.).

Glosario para la configuración de un marco conceptual

Aceptable. Estas dos acepciones figuran en el DLE. 1. Capaz o digno de ser aceptado. 2. Aprobado.

Aceptabilidad. Significa de acuerdo al DLE. 1. Cualidad de aceptable.

Aceptación. Según el DLE significa. 1. Acción y efecto de aceptar. 2. Aprobación, aplauso.

Alimentación. Según el DLE. 1. Acción y efecto de alimentarse. 2. Conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimento. 3. Actividad industrial o comercial de productos alimenticios.

Alimento. Significado de acuerdo al DLE. 1. Conjunto de sustancias que los seres vivos comen o beben para subsistir. 2. Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe como nutrición. 3. Poder nutritivo o capacidad para nutrir de una sustancia comestible. 4. Cosa que sirve para mantener la existencia de algo que, como el fuego, le sirve de pábulo.

Barrio. DLE. 1. Cada una de las partes en que se dividen pueblos y ciudades o sus distritos.

Canasta básica familiar. Fuente: Enciclopedia Banco de la República. La canasta familiar, es un conjunto de bienes y servicios que son adquiridos de forma habitual, para su sostenimiento, por una familia “típica” en cuanto a su composición (número de integrantes) y con unas condiciones económicas medias. Este conjunto se compone de artículos y servicios relacionados con alimentación, salud, educación, vestuario, transporte, esparcimiento y otros.

Cuidado. DLE. 1. Solicitud y atención para hacer algo bien. 2. Acción de cuidar (Asistir, guardar, conservar). 3. Recelo, preocupación, temor.

Comunidad. DLE. 1. Cualidad de común (que pertenece o se extiende a varios). 2. Conjunto de personas de un pueblo, región o nación. 4. Conjunto de personas vinculadas por características o intereses comunes.

Costumbre. DLE. 1. Manera habitual de actuar o comportarse. 2. Costumbre o práctica tradicional de una colectividad o lugar.

Cultura. DLE. 1. Cultivo. 2. Conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico. 3. Conjunto de modos de vidas y costumbres, conocimientos y grados de desarrollo artístico, científico, industrial en una época, grupo social, etc.

Derecho. DLE. 2. Justo, legítimo. 3. Fundado, cierto, razonable. 11. Facultades y obligaciones que derivan del estado de una persona, o de sus relaciones con respecto a otras. *Derechos humanos...*

Desarrollar. DLE. 1. Aumentar o reforzar algo de orden físico, intelectual o moral.

Desarrollo. DLE. 1. Acción y efecto de desarrollar y desarrollarse.

Desnutrición. DLE. 1. Acción y efecto de desnutrirse.

Dieta balanceada. De acuerdo al Diccionario Académico de la Medicina, de la Academia Nacional de la Medicina de Colombia, el significado de dieta balanceada está asociada al vocablo nutrición y dice: 1. Dieta en la cual cada nutriente individual se suple en las cantidades apropiadas con relación a otros nutrientes. 2. Dieta en la que los alimentos de cada grupo están representados en proporciones adecuadas en relación con los otros.

Edad. DLE. 1. Tiempo que ha vivido una persona, o ciertos animales y vegetales. 5. Espacio de años que han recorrido de un tiempo a otro.

Etario. DLE. 1 Dicho de varias personas: que tienen la misma edad. 2. Pertenciente o relativo a la edad de una persona. *Periodo etario, franja etaria.*

Etnografía. DLE. 1. Estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos.

Etnográfico. DLE. 1. Referente o relativo a la etnografía.

Hogar. DLE. 2. Casa o domicilio. 3. Familia, grupo de personas emparentadas que viven juntas.

Hogares infantiles. Según el ICBF. Es un servicio de atención de la modalidad institucional en donde se busca garantizar el servicio de educación inicial, cuidado y nutrición de los niños y niñas menores de cinco años, el cual se desarrolla con acciones pedagógicas, de cuidado calificado y nutrición, además se adelantan gestiones para promover los derechos de salud, protección y participación que permite el desarrollo de los niños y niñas beneficiarios.

Infantil. DLE. 1. Perteneciente o relativo a la infancia o a los niños. 2. Que está en la infancia.

FAO. Según Wikipedia y su portal de internet es: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, de la sigla en inglés FAO: *Food and Agriculture Organización*. Organismo de la ONU que propende por la erradicación del hambre en el mundo.

Malnutrición. DLE. 1. *Med.* Condición causada por una dieta inadecuada o insuficiente, o por un defecto en el metabolismo de los alimentos.

Menú. El DLE nos trae tres acepciones relacionadas sobre el léxico menú. 1. Conjunto de platos que constituyen una comida. 2. Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas. 3. Comidas de precio fijo que ofrecen hoteles y restaurantes, con posibilidad limitada de elección.

Minuta. El DLE trae las entradas 4 y 5 relacionadas con nuestro tema. 4. Apuntación que por escrito que se hace de algo para tenerlo presente. 5. Lista o catálogo de personas o cosas.

Niño, ña. DLE. 1. Que está en la niñez. 2. Que tiene pocos años.

Normal. DLE. 1. Dicho de una cosa: que se haya en su estado natural.

Normalidad. DLE. 1. Cualidad o condición de normal.

Nutrición. El DLE trae esta entrada de la palabra. 1. Acción y efecto de nutrir.

Nutrir. Según el DLE. Aumentar la sustancia del cuerpo animal o vegetal por medio del alimento, reparando las partes que se van perdiendo en virtud de las acciones catabólicas.

Oferta. De acuerdo a la definición del DLE, las entradas de oferta relacionadas son: 1. Promesa que se hace de dar, cumplir o ejecutar algo. 2. Don que se presenta a alguien para que lo acepte.

ONU. Fuente Wikipedia. Organización de las Naciones Unidas. Fue fundada después de la Segunda Guerra Mundial para evitar que nuevos conflictos internacionales afecten la paz mundial.

Organoléptico, ca. DLE. 1. Que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Primera Infancia. Según el ICBF, concepto asociado a la familia. Así define PRIMERA INFANCIA Y FAMILIA: La familia juega un papel fundamental en el desarrollo integral de los niños y las niñas en la primera infancia por tres razones esenciales: Porque es el contexto principal de socialización y construcción de vínculos afectivos de los niños y niñas. Porque es corresponsable en la garantía de derechos de sus niños y niñas, junto con el Estado y la sociedad civil. Porque promueve el desarrollo infantil integral a través de entornos enriquecidos, seguros y protegidos, en donde los niños y las niñas son vistos y tratados como sujetos de derecho.

Rango. DLE. 1. Categoría de una persona con respecto a su situación profesional o social.

Seguridad. DLE. 1. Cualidad de seguro.

Seguridad alimentaria. Según la FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura-, la seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias y así poder llevar una vida activa y saludable.

UNICEF. Fuente Wikipedia: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, que provee ayuda humanitaria y de desarrollo a los niños y madres en países en desarrollo. De la sigla en inglés: *United Nation International Children's Emergency Fund* (Unicef).

Vulnerabilidad. DLE. 1. Cualidad de vulnerable.

Vulnerable. DLE. 1. Que puede ser herido o recibir lesión física o moralmente.

Glosario del Manual Operativo del – ICBF-. (Igualmente pertinente para el marco conceptual)

Atención integral. De acuerdo con la ley 1804 de 2 de agosto de 2016, esta se considera como el conjunto de acciones intersectoriales, intencionadas, relacionales y efectivas encaminadas a asegurar que en cada uno de los entornos en los que transcurren la vida de los niños y las niñas existan las condiciones humanas, sociales y materiales para garantizar la promoción y potenciación de su desarrollo. Estas acciones son planificadas, conjuntas y permanentes e involucran aspectos de carácter técnico, político, programático, financiero y social, y deben darse en los ámbitos nacional y regional.

Canasta. Es el insumo que se presenta de manera indicativa para que las EAS puedan diseñar su presupuesto.

Centro de Recuperación Nutricional –CRN: el CRN es una modalidad que inicia con atención intramural - fase I y continúa con el entorno familiar/comunitario – fase II. Busca la recuperación del estado nutricional de niños y niñas menores de 5 años, sin patología agregada, que cumplan con los criterios establecidos; con la participación de un equipo interdisciplinario y personal de apoyo, quienes desarrollan acciones de atención en salud, alimentación, suministro de complementos nutricionales, promoción y prevención en salud y nutrición, y acompañamiento familiar.

Ciclos de menús. Establece la programación de alimentación diaria, semanal y mensual del servicio.

Cuidado y crianza. Este estructurante de la atención integral busca favorecer y fortalecer los vínculos entre las niñas y los niños con su familia y con las personas encargadas de su cuidado a través de la creación de ambientes enriquecidos, seguros, protectores, incluyentes, participativos y democráticos. El desarrollo de la línea técnica de este estructurante se compone de dos grandes campos de actuación. El primero relacionado con la formación y el acompañamiento a familias por su papel preponderante en este aspecto, y el segundo relativo al restablecimiento de derechos, en el entendido de que el cuidado está también relacionado con aspectos de prevención y protección para salvaguardar la integridad de las niñas y los niños.

Desarrollo Integral. De acuerdo con lo establecido en la Ley 1804 del 2 de agosto de 2016 el desarrollo integral es un proceso continuo, que se inicia en el útero y solo concluye cuando se acaba la vida, y contempla aspectos biológicos y psicológicos, pero también sociales, históricos y culturales. Durante su vida el individuo cambia permanentemente, crece, aprende, madura y estructura su personalidad individual y social. De esta forma se hace cada vez más autónomo y más complejo en sus funciones y procesos. El desarrollo integral no se sucede de manera lineal, secuencial, acumulativa, siempre es ascendente, homogénea, prescriptiva e idéntica para todos los niños y las niñas, sino que se expresa de manera particular en cada uno. La interacción con una amplia variedad de actores, contextos es significativa para el potenciamiento de las capacidades y de la autonomía progresiva. El desarrollo ocurre a lo largo de todo el ciclo vital y requiere de acciones de política pública que lo promuevan más allá de la primera infancia. Es integral, activo, participativo y se promueve a través de interacciones enriquecidas y afectuosas con otros seres humanos y con el medio en el que se vive. Se construye en los entornos particulares donde se desenvuelve la vida del ser humano, tornándose en un desarrollo diverso y diferencial que no se deja encasillar en miradas homogéneas ni lineales, ni por áreas ni por dimensiones.

Entornos. Los entornos son los espacios físicos, sociales y culturales diversos en los que los niños y las niñas se desenvuelven, con los cuales interactúan, en los que se materializan las acciones de política pública. Estos son determinantes para su desarrollo integral. En el marco de la Estrategia de Atención Integral a la Primera Infancia de Cero a Siempre se definieron cuatro entornos: hogar, salud, educativo, espacio público y otros propios de cada contexto cultural y étnico.

Estándar. Es una característica o condición que sirve como tipo, modelo, norma, patrón o referencia. El estándar de calidad reúne los requisitos mínimos que debe cumplir el servicio para garantizar la atención de la población.

Estrategia. Acciones sistemáticas en el tiempo, las cuales guían el cómo diseñar, desarrollar, gestionar y evaluar servicios con calidad.

Grupo Etario. Concepto que se refiere a los grupos de edad en los que se divide la población, para el caso de primera infancia, se entiende como la población de cero a seis años.



Grupo Étnico. La definición de un grupo étnico comporta dos condiciones: una subjetiva y otra objetiva. La primera, está relacionada con la conciencia de la identidad étnica (...). La segunda se refiere a los “elementos materiales que distinguen al grupo comúnmente reunidos en el concepto de ‘cultura’”... “En este conjunto se entienden agrupadas, entonces, características como la lengua, las instituciones políticas y jurídicas, las tradiciones y recuerdos históricos, las creencias religiosas, las costumbres (folclore) y la mentalidad o psicología colectiva que surge como consecuencia de los rasgos compartidos”. Corte Constitucional. Sentencia T-349 de 1996. MO: Carlos Gaviria Díaz. Bogotá, agosto de 1996.

Manual Operativo. Documento que se convierte en una herramienta práctica, que ofrece orientaciones técnicas y operativas para el desarrollo de un programa o una modalidad de atención; presenta las indicaciones generales y los procedimientos necesarios para su implementación y ejecución y está dirigido a los actores del SNBF.

Minuta Patrón. Es un modelo de alimentos por grupos definidos en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años, en medidas, cantidades y frecuencias, para conseguir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos energéticos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Esta herramienta permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús. Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración que se suministra en cada programa o servicio, el ICBF ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una minuta patrón acorde a los tiempos de comida a suministrar, los tipos de población beneficiarias y los tipos de ración a entregar.

Perspectiva de diversidad. “Desde la política de atención Integral a la Primera Infancia, la perspectiva de reconocimiento, respeto y celebración de la diversidad apunta a la protección integral de los niños y las niñas (derechos individuales) y los de sus familias y comunidades (derechos colectivos). Esto significa que partimos del reconocimiento de la diversidad y la singularidad de la forma de vida y desarrollo de los niños y niñas, al tiempo que propendemos por la prevención y eliminación de la discriminación de los niños, niñas, sus familias y comunidades, en todas las formas de interacción y acción de las entidades (públicas y privadas) que garantizan la atención integral a la primera infancia, así como en las relaciones cotidianas que tejemos alrededor de los niños y las niñas.

Reconocemos la importancia de ver la diversidad como potencia y posibilidad de disfrute”. (...). Tomado de: Comisión Intersectorial de Primera Infancia (2016).

5.4. MARCO LEGAL

Toda realidad institucional tiene un contexto o realidad legal o jurídica que la guía, que le establece lineamientos y directrices para que así se cumpla el orden que soporta esa realidad, por lo tanto, todo ámbito, ya sea en lo político, económico, social, entre otros, tienen una normatividad que regula y dicta su ordenamiento para que se actúe de acuerdo a esos preceptos y se preserve la normalidad de su actividad en su ser y estar en la sociedad.

El orden de la realidad que tratamos en el proyecto igualmente se circunscribe a los dictados de esa normatividad, y justamente a partir de lo que esta traza se evalúa si cumple con esos mandatos preestablecidos por la norma respectiva; no obstante, intervienen una serie de variables que hacen que ella se cumpla o se incumpla.

En orden jerárquico debemos empezar a referenciar el marco legal de este proyecto citando la carta de navegación por excelencia de nuestra realidad institucional, que es la Constitución Política de Colombia, que en su articulado consagra como derecho la alimentación, y establece garantías para el cumplimiento de estos (artículo 44), y luego continúan las leyes que legisla el Congreso de la República que particularizan dictados para que se cumpla la Constitución. De igual manera, los organismos que se relacionan con la educación, la alimentación y la salud también dictan decretos, normas y resoluciones con el fin de regular el mandato constitucional. Sin embargo, antes de referencias la normativa, destacamos especialmente la Resolución 8430 de 1993 del Ministerio de Salud, por la cual se establecen normas científicas, técnicas y administrativas para la investigación en salud, concebidas para la protección de los ciudadanos. Lo que de una u otra manera le hace tener presente a los investigadores el código de ética.

Por todo lo acotado anteriormente revisamos y citamos la normatividad que concierne a lo relacionado con la oferta alimenticia que hacen los hogares infantiles a los niños que integran la comunidad que los conforma.

El marco legal para el desempeño fundamental de un Centro de Desarrollo Infantil se presenta a continuación:

-**Ley 75 de 1968:** Por la cual se dictan normas sobre filiación y se crea el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, ICBF.

-**Ley 27 de 1974:** Por la cual se dictan normas sobre la creación y sostenimiento de centros de atención integral al Pre-escolar, para los hijos de empleados y trabajadores de los sectores público y privado.

-**Ley 1098 del 2006:** Tiene por objeto establecer normas sustantivas y procesales para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, garantizar el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de Derechos Humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento. Dicha garantía y protección será obligación de la familia, la sociedad y el Estado.

-**Ley 1804 del 2016:** Por la cual se establece la política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre y se dictan otras disposiciones.

- **Decreto 3075 de 1997:** Se decreta los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.
- **Resolución 5406 del 2015:** Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la atención integral de las niñas y los niños menores de cinco (5) años con desnutrición aguda.
- **Resolución 2465 del 2016:** Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones.

SEGUIMIENTO DE LAS MODALIDADES INSTITUCIONALES DEL ICBF: El seguimiento es un ejercicio de evaluación periódica y comparativa del comportamiento de unas variables establecidas. En atención a lo anterior, desde la Dirección de Primera infancia se contempla que el seguimiento a los servicios de: CDI, HI, Jardín Social, Hogares Múltiples y empresariales y atención en Preescolar integral se realizará a través de: a) El ejercicio de supervisión del contrato, b) el desarrollo de los Comités Técnicos Operativos Zonales para cada contrato, c) el desarrollo de los Comités Técnicos Regionales, d) La formulación de indicadores a partir de los resultados de los instrumentos de supervisión y monitoreados desde la Sede Nacional y e) las jornadas de rendición de cuentas de cada contrato al inicio y al finalizar la ejecución de éste. Para el servicio de Atención en centros de reclusión, el seguimiento y control se realiza mediante: a) Comité Técnico Nacional y b) Comité técnico operativo en cada sitio donde se presta el servicio.

A continuación se describen las funciones y rol de cada Instancia, según el servicio.

COMITÉ TÉCNICO REGIONAL: Es la instancia en la cual los Centros Zonales, la Dirección Regional y la Sede de la Dirección General del ICBF hacen seguimiento a la prestación de los servicios en las diferentes modalidades de atención en primera infancia.

Funciones Comités Regional:

- Revisión de la priorización y atención frente a las evidencias en los diagnósticos sociales situacionales de la primera infancia en el Departamento.
- Identificar la efectividad de la articulación de los diferentes sectores involucrados en la Estrategia de Cero a Siempre. Para los casos en los cuales se evidencie debilidades en la articulación, se deberá gestionar desde la Dirección Regional las acciones pertinentes para mejorar la situación.
- Presentar un análisis por centro zonal frente a la calidad de los servicios de primera infancia, presentando experiencias innovadoras o dificultades en la atención.

- Presentar el estado del cargue de la información de los beneficiarios en CUENTAME a nivel Regional y por centro zonal, identificando dificultades y acciones de mejora.
- Revisar, coordinar y hacer seguimiento con el equipo de la secretaría de educación para favorecer el tránsito armónico de niñas y niños al sistema educativo formal y garantizar su adecuado reporte (CUÉNTAME A SIMAT).

COMITÉS TÉCNICOS OPERATIVOS ZONALES: Creados para coordinar acciones y hacer seguimiento técnico, administrativo y financiero al contrato, y establecer los procesos y procedimientos requeridos para la adecuada prestación del servicio. En este comité, se debe revisar y aprobar el cronograma del desarrollo general de las actividades que presenta la entidad administradora del servicio (EAS) de las obligaciones contractuales, el presupuesto inicial acorde a los desembolsos por vigencia, la validación del talento humano a contratar y realizar la socialización del manual operativo, los formatos, fechas de presentación de cuentas, lectura y revisión detallada del contrato y demás aspectos que faciliten la ejecución del mismo. El Comité es la instancia legítima para la toma de decisiones técnicas y operativas para la implementación del servicio.

Funciones del Comité Técnico Operativo Zonal:

Comité Técnico Nacional y Comité técnico operativo en cada sitio donde se presta el servicio.

A continuación se describen las funciones y rol de cada Instancia, según el servicio.

COMITÉ TÉCNICO REGIONAL: Es la instancia en la cual los Centros Zonales, la Dirección Regional y la Sede de la Dirección General del ICBF hacen seguimiento a la prestación de los servicios en las diferentes modalidades de atención en primera infancia.

Funciones Comités Regional:

- Revisión de la priorización y atención frente a las evidencias en los diagnósticos sociales situacionales de la primera infancia en el Departamento.

- Identificar la efectividad de la articulación de los diferentes sectores involucrados en la Estrategia de Cero a Siempre. Para los casos en los cuales se evidencie debilidades en la articulación, se deberá gestionar desde la Dirección Regional las acciones pertinentes para mejorar la situación.
- Presentar un análisis por centro zonal frente a la calidad de los servicios de primera infancia, presentando experiencias innovadoras o dificultades en la atención.
- Presentar el estado del cargue de la información de los beneficiarios en CUENTAME a nivel Regional y por centro zonal, identificando dificultades y acciones de mejora.
- Revisar, coordinar y hacer seguimiento con el equipo de la secretaría de educación para favorecer el tránsito armónico de niñas y niños al sistema educativo formal y garantizar su adecuado reporte (CUÉNTAME A SIMAT).

COMITÉS TÉCNICOS OPERATIVOS ZONALES: Creados para coordinar acciones y hacer seguimiento técnico, administrativo y financiero al contrato, y establecer los procesos y procedimientos requeridos para la adecuada prestación del servicio. En este comité, se debe revisar y aprobar el cronograma del desarrollo general de las actividades que presenta la entidad administradora del servicio (EAS) de las obligaciones contractuales, el presupuesto inicial acorde a los desembolsos por vigencia, la validación del talento humano a contratar y realizar la socialización del manual operativo, los formatos, fechas de presentación de cuentas, lectura y revisión detallada del contrato y demás aspectos que faciliten la ejecución del mismo. El Comité es la instancia legítima para la toma de decisiones técnicas y operativas para la implementación del servicio.

Funciones del Comité Técnico Operativo Zonal:

- Aprobar el presupuesto inicial de acuerdo con los costos de referencia del Servicio.
- Determinar las fechas exactas de inicio, suspensión y reinicio de atención directa en los casos que se requiere y según el servicio y días de atención por vigencia de cada uno de éstos.
- Revisar, aprobar y hacer seguimiento a la adquisición y uso de la dotación, cuando se deben hacer ajustes de acuerdo con las particularidades de la población y el contexto.
- Realizar seguimiento a la identificación y priorización de la población atendida y realizar seguimiento a los casos de ausencia prolongada para otorgar un nuevo plazo de reintegro o reubicación.
- Revisar, aprobar, retroalimentar y hacer seguimiento a la propuesta del Plan Operativo para la Atención Integral - POAI desde el inicio de la prestación del servicio.
- Realizar seguimiento y aprobar adecuaciones en los ciclos de menús y /o paquetes alimentarios (jornada de planeación que este programada para un día completo al mes y no se preste servicio) y buenas prácticas de manufactura, acordes con los usos, costumbres y contextos de la población atendida, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos de la modalidad y las condiciones de calidad.
- Realizar el seguimiento de los eventos que afecten la permanencia o atención de los niños, niñas, mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia.
- Realizar la revisión de los casos de beneficiarios que fallezcan, haciendo lectura y análisis de la atención brindada desde la EAS y la activación de rutas que se hayan realizado

6. METODOLOGÍA

Primeramente se hicieron unas pruebas piloto que determinaron los criterios de selección y exclusión. Pues se pudo deducir que los niños menores de cuatro (4) años marcaban solamente carita feliz, o encerraban en un círculo las dos caritas, contradiciendo las evidencias de los desechos en los platos. Contrariamente los niños mayores de cuatro (4) años desarrollaban el test con mayor facilidad y solvencia, y en sus platos efectivamente se correspondía

la evidencia con sus respuestas. De igual forma, para la muestra se trabajó con niños de cuatro (4) a cinco (5) años de edad.

Posteriormente a tener los criterios para el desarrollo de la investigación, los datos que arrojaban las pruebas, las observaciones y análisis configuraron una base de datos, los cuales fueron procesados y para ello se contó con el software informático Excel, en el que se pudo hacer la sistematización de la información y en donde se plasmaron los resultados en los que se relaciona la información soportada en gráficos, cuadros, entre otros.

De igual manera, se escogieron cuatro días para realizar la evaluación del tiempo de comidas, en los que se eligió la hora del almuerzo para la ejecución de las pruebas, puesto que era más conveniente por el alto porcentaje de adecuación (35% del valor total de lo que brinda el hogar infantil, de un total de 70%. Se consideró que por tales razones se proporcionaban datos más reales y veraces, por constituir una muestra amplia del valor calórico de los alimentos.

a). Tipo de investigación

Esta investigación, es, según su tiempo de diseño, transversal; es de tipo cualitativa, descriptiva, no experimental.

b). Población y muestra

El Hogar Infantil Comunitario, está conformado por **un universo de 250 niños** entre las edades de dos (2) a cinco (5) años, que son beneficiados por este programa de Primera Infancia del (ICBF). Este Hogar Infantil Comunitario esta divididos en 10 aulas de clase, de acuerdo a las edades de los niños. A continuación la distribución de los beneficiarios del Hogares Infantil Comunitario

Cuadro 1. Distribución de aulas del hogar infantil.

AULA	N° DE USUARIOS	PORCENTAJE
#1	25	10%
#2	25	10%

#3	25	10%
#4	25	10%
#5	25	10%
#6	25	10%
#7	25	10%
#8	25	10%
#9	25	10%
#10	25	10%

POBLACION

La población de estudio estuvo conformada por 50 niños entre las edades comprendidas de 4 y 5 años

Muestra

La muestra estuvo conformada por 50 niños, calculada teniendo en cuenta un nivel de confianza del 95% , y un margen de error del 5%, del cual se obtuvo el 50% de respuesta, equivalente a un total de 25 niños pertenecientes a la muestra total, que son los de edad máxima, lo cual es de gran importancia para la adecuada ejecución de la investigación.

c) Variables a estudiar

En el siguiente cuadro se establecen las variables de nuestra investigación, las cuales consideramos determinantes para conseguir los resultados.

Cuadro 2. Variables del estudio

ANTROPOMETRÍA	CARACTERÍSTICAS PERSONALES	NIVEL DE ACEPTACIÓN	CONSUMO DE ALIMENTOS
Peso	Edad	Escala hedónica-facial	Control de ingesta
Talla		Aceptación de alimentos	
IMC	Sexo	Rechazo de alimentos	Grupo de alimentos

Cuadro 3. Operacionalización de variables.

OPERACIONALIZACION DE VARIABLES						
OBJETIVO ESPECÍFICO	VARIABLE	DEFINICIÓN	TIPO	CATEGORÍAS	NIVEL DE MEDICIÓN	INSTRUMENTO



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

1. Determinar el estado nutricional a través de datos antropométricos de los participantes del estudio. (Resolución 2465)	Peso	El peso de un cuerpo es la fuerza con la que la gravedad, por ejemplo de un planeta como la tierra, atrae un determinado cuerpo.	Cuantitativa	Años y meses	Continua	Formato de registro



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

	Talla	Es la medición de la estatura o longitud del cuerpo humano desde la planta de los pies hasta el vértice de la cabeza.	Cuantitativa	Años y meses	continua	Formato de registro
	IMC	El índice de masa corporal (IMC) es un número que se calcula con base en el peso y la estatura de la persona.	Cuantitativa	Años y meses	continua	Formato de registro

<p>2. Establecer el nivel de aceptabilidad de los alimentos por parte de los niños que pertenecen al H.I.C a través de una encuesta hedónico-facial.</p>	<p>Alimentos aceptados</p>	<p>El concepto de aceptación hace referencia a la acción y efecto de aceptar. Este verbo, a su vez, está relacionado con aprobar, dar por bueno o recibir algo de forma voluntaria y sin oposición.</p>	<p>cualitativa</p>	<p>Escala hedónica</p>	<p>Nominal </p>	<p>Test</p>
	<p>Alimentos rechazados</p>	<p>Rechazo a alimentos es la resistencia que se presenta ante una preparación.</p>	<p>cualitativa</p>	<p>Escala hedónica</p>	<p>Nominal</p>	<p>Test</p>

3. Analizar la asociación que tiene el estado nutricional y el nivel de aceptabilidad (positivo o negativo) de los alimentos ofrecidos a los niños del H.I.C.	Control de ingesta de alimentos	Seguimiento para determinar los alimentos consumidos en el día	cualitativa	Grupo de alimentos	Nominal	Encuesta de ingesta de alimentos
	Repetición de tiempos de comida	Determinar si los asistentes al H.I.C ingieren nuevamente los tiempos de comidas ya ofrecidos en sus hogares	cualitativa	Grupo de alimentos	Nominal	Encuesta de ingesta de alimentos

d). Fuentes de recolección de Información

FUENTES PRIMARIAS: para la aplicación de la anterior investigación se obtuvo información directa a partir de la observación en el tiempo de comida (almuerzo) de los niños del Hogar Infantil Comunitario, también mediante aplicación de un test por parte de los niños del Hogar Infantil Comunitario, de igual manera se recurrió a una encuesta de ingesta de alimentos diligenciadas por los padres o cuidadores de los niños del Hogar Infantil Comunitario. Todo ello nos generó información como fuentes primarias.

FUENTES SECUNDARIAS: las fuentes secundarias utilizadas fueron: Instituto del Bienestar Familiar (ICBF), Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN), Departamento Administrativo Distrital de Salud (DADIS), bases de datos del Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE).

e). Técnicas e instrumentos de recolección de información a utilizar



Para establecer el análisis utilizamos encuestas que nos permitió la recolección de la información, datos, observaciones. En un primer test (1) y un segundo test (2) dirigidos a los niños, y una encuesta dirigida a los padres para determinar, de acuerdo a sus respuestas, si los niños volvían a comer en sus casas y saber el grado de consumo e ingesta de alimentos.

Anexamos el test hedónico-facial y encuesta de frecuencia de consumo.

f.) Plan de análisis de resultados

Para la recolección de datos el método que utilizamos después de escoger la muestra de la población será la comparación de dos test hedónicos facial, esto con el fin de escoger la herramienta más adecuada para la investigación.

En principio quisimos aplicar una encuesta publicada en la revista chilena de nutrición (referencia) (test 1), pero nos percatamos que los niños al momento de decidir su elección se confundían por la cantidad de iconos y decidimos crear nuestra propia encuesta (test 2). Además, sometimos a cotejo dicha encuesta con la que elaboramos para determinar así resultados. Se observó que los niños no dubitaban al momento de elegir. De igual forma, ellos al momento de elegir se decidían por cualquier icono, por lo que se infiere que prácticamente no se correspondía la elección con la realidad del consumo de los alimentos. Con la aplicación de nuestra encuesta que reducía el número de emoticones, y, por lo tanto, un mayor número de significaciones, dejando la elección entre sí o no, los niños se les hacía más fácil relacionar su aceptación o rechazo con la 'carita'. En esta prueba, efectivamente, si se correspondía la elección del consumo de alimento que se evidenciaba en el plato (si dejaba sobras de alimento o no)

De otro lado, para complementar y no dejar de lado información importante a tener en cuenta en el análisis general de la prueba, se creó una encuesta de frecuencia (encuesta 1) de consumo para ser diligenciada por los padres o cuidadores, y así saber si el niño antes de entrar al centro ingirió alimentos como si lo hacía después de abandonar el hogar infantil y repetir en su casa los tiempos de comida ofrecidos en el hogar infantil.

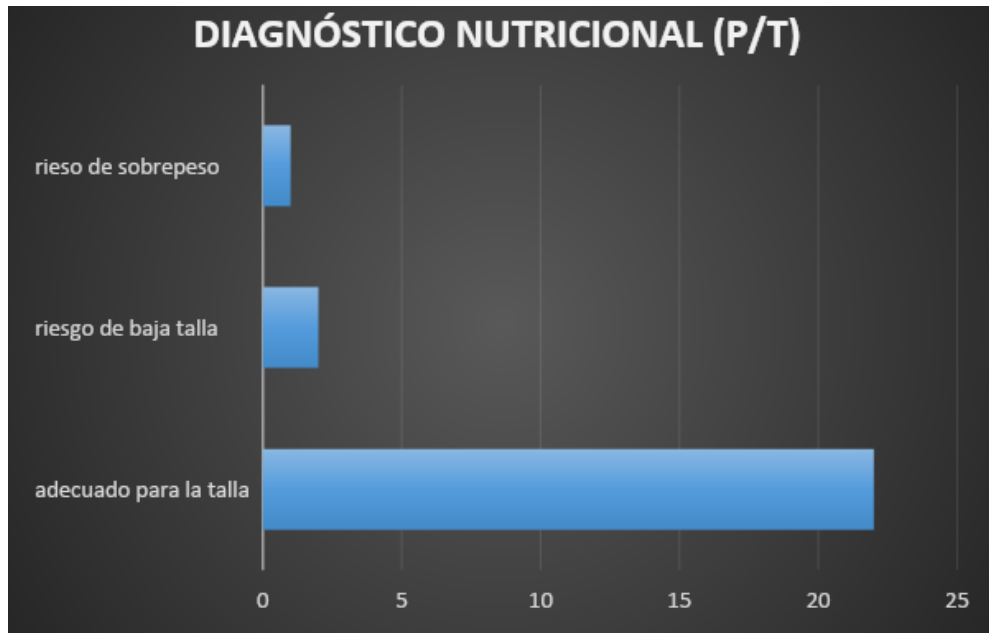
g). Consideraciones éticas

Para la realización de este trabajo hemos respetado el derecho de los niños, de sus padres y las normas internas del Hogar Infantil Comunitario, e igualmente todos los procedimientos correspondientes para no infringir los códigos de ética, en especial el Código de bioética del Nutricionista Dietista de 2003 de la Comisión de Ejercicio Profesional del Nutricionista Dietista y la Resolución 8430 de 1993 del Ministerio de salud Pública, por la cual se establecen las normas científicas, técnicas y administrativas. Asimismo, para proceder al desarrollo de la investigación lo primero que se hizo fue conseguir los asentimientos informados para que todo se ajustara al respeto de los derechos de los niños y a la ley que preserva sus derechos.

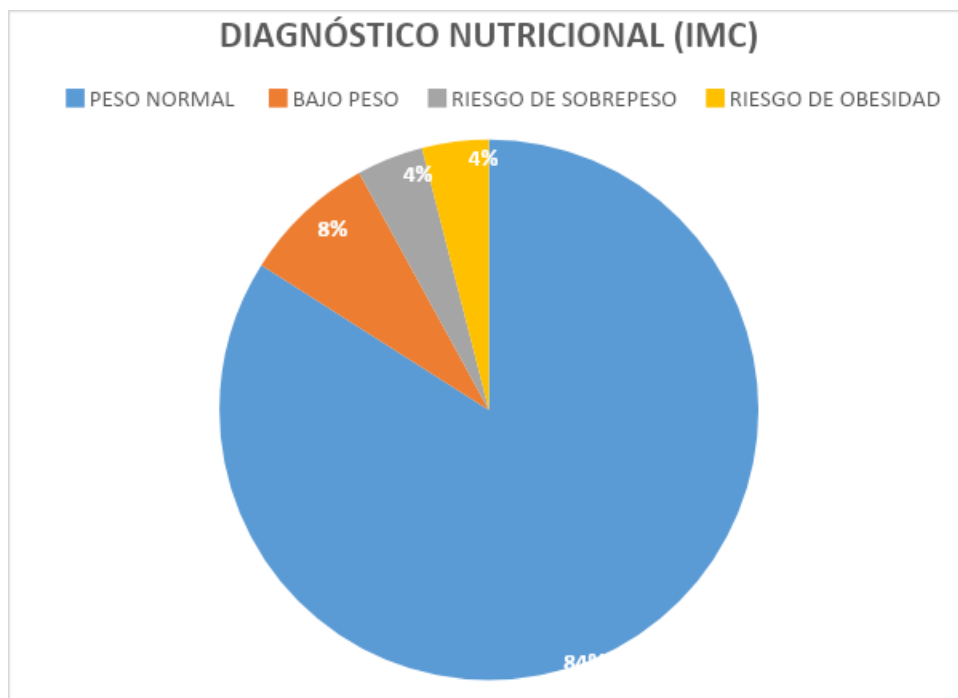
Ver en anexos el documento de asentimiento informado para la autorización de la participación de los niños en la investigación por parte de sus padres o cuidadores.

7. RESULTADOS / PRODUCTOS ESPERADOS Y POTENCIALES BENEFICIARIOS (Productos de obligatorio cumplimiento *)

Gráfica 1. Diagnóstico nutricional según peso para la talla



Gráfica 2. Diagnóstico nutricional según índice de masa corporal



Elaboración propia.

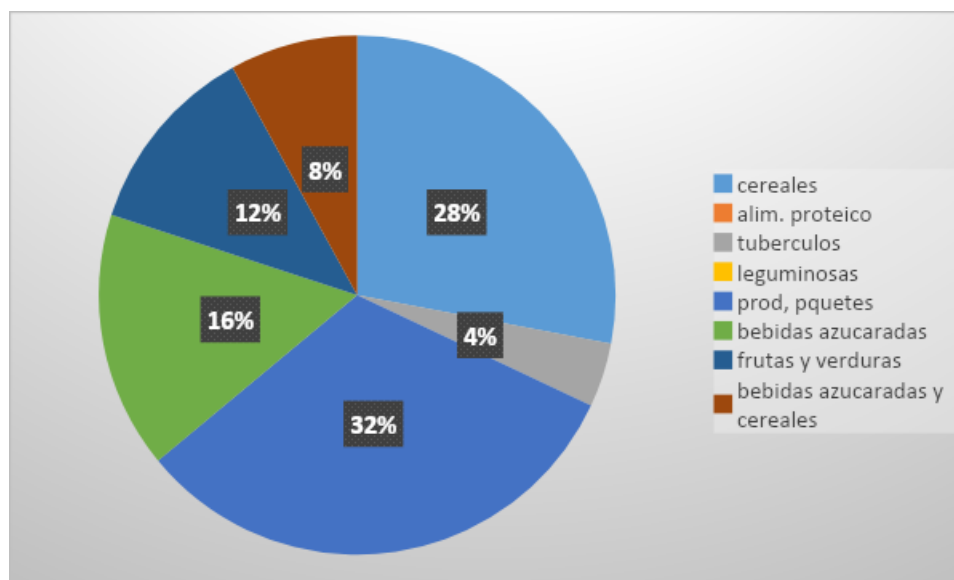
Cuadro 4. Resultado del test No 2. Menú No 1.

ACEPTABILIDAD	ARROZ	POLLO	PURE DE PAPA	SOPA	ENSALADA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
SI	100%	88%	100%	80%	72%	64%
NO	0	12%	0	20%	28%	36%
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Cuadro 5. Resultado del test No 2. Menú No 2.

ACEPTABILIDAD	SPAGETIS EN SALSA DE VERDURA	PAN TAJADO	CREMA DE LENTEJA	ALBONDIGAS DE CARNE MOLIDA	JUGO DE PIÑA
SI	92%	64%	100%	100%	80%
NO	8%	36%	0	0	20%
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%

Gráfica No 3. Resultado a la pregunta No 2. Encuesta Ingesta de alimentos





UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

Con relación a la valoración antropométrica (peso/talla) se encontró que el 88% de la muestra total de los niños escogidos para nuestro estudio presentaron un diagnóstico nutricional adecuado. Un 8% presentó riesgo de bajo talla y otro 4% riesgo de sobre peso

Con respecto al segundo objetivo específico pudimos observar que los alimentos más aceptados fueron espaguetis, sopas y carne molida. Por lo contrario, los alimentos menos aceptados fueron las ensaladas, específicamente las ensaladas de cebolla y zanahoria y ensalada de 'Payaso', la cual está constituida por los siguientes elementos: remolacha, zanahoria, papa, cebolla. No obstante, a que estos alimentos son rechazados por los niños, la nutricionista dietista de este Hogar Infantil Comunitario, recurre a estrategias para que los niños ingieran estos alimentos.

Se evidencia que mediante la encuesta realizada a los padres de familia, los niños con riesgo de sobre peso estaban habituados a consumir alimentos después que salían del Hogar Infantil Comunitario, cuando ya lo habían consumido, se entiende que hasta ese momento se le ha ofrecido el 70% de su alimentación diaria.

8. DISCUSIÓN


Según la ENSIN 2010 el 42,8% de las familias colombianas no acceden a las 3 comidas diarias, teniendo en cuenta esto, es de gran importancia los Hogares infantiles ya que dentro de su atención integral proporciona el 70% de la alimentación requerida, es importante el aprovechamiento de esta misma, ya que influye en el estado nutricional y adecuado desarrollo del niño.

Por lo tanto se debe aplicar gran vigilancia al cumplimiento y aceptación de las minutas para elaborar intervenciones oportunas.

También, recomendamos a futuros investigadores, tener en cuenta la percepción de los padres ante los menús ofrecidos, como también elaborar la investigación con una muestra más amplia y significativa como en diferentes H.I para realizar comparaciones.

9. CONCLUSIÓN

Mediante los resultados de las medidas antropométricas, pudimos observar que si hubo relación entre la aceptación de alimentos y el estado nutricional de los niños de 4 a 5 años, pero por esta razón no se debe dejar de lado las edades que no hicieron parte del estudio, para de esta manera tener una visión completa de la aceptabilidad de los menús por parte de todos los beneficiarios del H.I.C, en aras de mejorar y mantener un buen estado nutricional de los niños.

 <p>UNIVERSIDAD DEL SINÚ Elías Bechara Zainúm Seccional Cartagena</p>	<p>PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN</p> <p>TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN</p> <p>CÓDIGO: R-INVE-004</p> <p>VERSIÓN: 003</p>
---	---

10. .RELACIONADOS CON LA GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO O NUEVOS DESARROLLOS TECNOLÓGICOS

Esta investigación es importante por su aporte a un nuevo conocimiento sobre la aceptabilidad de los menús ofrecidos a hogares infantiles y otros prestadores de servicio de alimentación dirigido a niños en edades entre cuatro (4) y cinco (5) años. Además, esta investigación será un antecedente para investigaciones que deseen evaluar la aceptabilidad de los menús por parte de los niños.



11. CRONOGRAMA

ACTIVIDADES	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES				
	julio 2018	Agosto 2018	septiembre 2018	Octubre 2018	noviemb e 2018
Búsqueda de referencias documentales					
Elaboración del proyecto de investigación					
Reunión a los padres de familia de los niños participantes del estudio					
Aplicación de la prueba piloto					
Aplicación del Test hedónico-facial					
Aplicación de encuesta de ingesta de alimentos a los padres de los niños del Hogar Infantil Comunitario					
Toma de medidas antropométricas a la población seleccionada					
Asesorías metodológicas					
Asesorías Disciplinarias					



RIESGOS	Nivel del riesgo				Descripción del riesgo identificado
	Bajo	Medio	Alto	Elevado	
ECONÓMICOS Y FINANCIEROS		X			No contar con recursos económicos para aspectos operativos de la ejecución
POLITICOS Y ENTORNO	x	X			Ubicación geográfica de fácil acceso
SOCIALES	x				Se considera mínimo porque los niños,



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

					tienen acceso a la educación en el H.I.C lo cual les permite crecer de forma integral.
AMBIENTALES	x				Es bajo debido a que las condiciones ambientales del lugar no representan un riesgo para el investigador ni de los participantes del estudio.



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

TECNOLÓGICOS		x			No contar con los equipos permanentes para a tabulación de los datos
INTERNOS			x		Horarios de prácticas y clases poco flexibles para el desarrollo del proyecto y no concordaban los horarios de los investigadores con la de la población



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

					de estudio.
--	--	--	--	--	-------------

ANEXOS

TEST 1

Prueba de aceptación de la alimentación escolar

Nombre: _____ Año: _____ Fecha: _____

Señala la carita que más representa lo que te pareció el _____



Odié

1



No me gustó

2



Indiferente

3



Me gustó

4



Me encantó

5

Fuente Scielo 2013.



Test 2

1) ¿Te gusto el arroz?



NO



SI

2) ¿Te gusta la carne?





NO



SI

3) ¿Te gusta la sopa?



NO



SI

4) ¿Te gusta la ensalada?



NO



SI

5) ¿te gusta la lenteja?





UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

NO

SI

6) *¿te gusta el jugo?*



NO



SI

Elaboración propia

Encuesta 1

Hola papitos; es importante conocer esta información para asociar la relación que tiene la ingesta de alimentos antes del ingreso al hogar infantil con la aceptación de los alimentos brindados por el hogar infantil comunitario.

ENCUESTA DE INGESTA DE ALIMENTOS



1. ¿El niño(a) consume alimentos antes de ir al Hogar Infantil?

SI

NO

Si su respuesta es **SI** seleccione con una x los grupos de alimentos que ingieren

CEREALES	ALIMENTOS PROTEICO	TUBERCULOS	LEGUMINOSAS	PRODUCTOS DE PAQUETE	BEBIDAS AZUCARADAS.
(Arroz, avena, galleta, pan, pastas, cereal de caja) otros y ¿cuál?	(huevo, lácteos, queso, pollo, carnes, pescados, embutidos) Otros y ¿cuál?	(papa, plátano, yuca, ñame) otros y ¿cuál?	(frijoles, lentejas, garbanzos). Otros y ¿cuál?	(Mekatos) otros y ¿cuál?	Otros y ¿cuál?

2. ¿El niño(a) consume meriendas cuando llega del Hogar Infantil?



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

SI

NO

Si su respuesta es **SI** seleccione con una x los grupos de alimentos que ingieren

CEREALES	ALIMENTOS PROTEICO	TUBERCULOS	LEGUMINOSAS	PRODUCTOS DE PAQUETE	BEBIDAS AZUCARADAS
(Arroz, avena, galleta, pan, pastas, cereal de caja) otros y ¿cuál?	(Huevo, lácteos, queso, pollo, carnes, pescados, embutidos) otros y ¿cuál?	(papa, plátano, Yuca, ñame) otros y ¿cuál?	(frijoles, lentejas, Garbanzos). Otros y ¿cuál?	(Mekatos). Otros y ¿cuál?	Otros y ¿cuál?

Agradecemos su colaboración.

Elaboración propia.



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

ASENTIMIENTO INFORMADO

FECHA:

EVALUACIÓN DE LA ACEPTABILIDAD DE LOS MENÚS OFRECIDOS POR UN HOGAR INFANTIL DE LA CIUDAD DE CARTAGENA DE INDIAS, COLOMBIA

Cordial saludo, nos identificamos como estudiantes de Nutrición y Dietética de décimo semestre de la Universidad del Sinú. Actualmente, estamos realizando una investigación para la evaluación de la aceptabilidad de los menús ofrecidos por un hogar infantil en la ciudad de Cartagena a los niños y niñas entre cuatro (4) y cinco (5) años de edad. Para esto, necesitamos del consentimiento y apoyo por parte de los padres de familias y/o cuidadores.

Esta investigación se realizará con fin de determinar la relación entre la aceptabilidad de los menús ofrecidos y el estado nutricional del niño (a). La participación de los niños y niñas dependerán de la voluntad de sus padres de familia y/o cuidadores. Cabe resaltar, que la participación es totalmente voluntaria y que, si desea abandonar la investigación en el transcurso de esta, será aceptada su decisión.

En cuanto a la información que se nos proporcionen será confidencial, al igual que las valoraciones del estado nutricional realizadas a los niños y niñas que serán solo conocidas por el grupo de investigadores y por los respectivos padres de familias y/o cuidadores, así mismo tampoco se realizará registro fotográfico por parte de las estudiantes

Si acepta que su hijo (a) participe en esta investigación, por favor marque con una "

"X" en el cuadro de abajo donde dice "acepto participar".

Acepto participar.



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

12. BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, Isabel (2012). Cocina e identidades: proceso de reubicación y resignificación alimentaria. Ankulegi Editores. Miradas, encuentros y críticas antropológicas. Coord: Aitzpea Leizaola, Jonen Miren Hernández. [22/10/18]. Recuperado de <https://www.ankulegi.org/wp-content/uploads/2012/03/130405Aguilera.pdf>
- Claude Fischler (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. Gazeta de Antropología. 2010. 26 (1). [22/10/18]. Recuperado de http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.pdf
- Constitución Política de Colombia (1991). Art. 44. [22/10/18]. Recuperado de <http://www.constitucioncolombia.com/titulo-2/capitulo-2/articulo-44>
- DANE, en cita de la Fundación Alimentar. [22/10/18]. Recuperado de <http://www.alimentar.org.co/>
- Diccionario Académico. Academia Nacional de Medicina de Colombia. [22/10/18]. Recuperado de http://dic.idiomamedico.net/dieta_balanceada
- Diccionario Real Academia de la lengua española. [22/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=DglqVCc>
- ENSIN, 2010, Resumen Ejecutivo. [22/10/18]. Recuperado de http://www.javeriana.edu.co/documents/245769/3025871/Resumen_Ejecutivo_ENSIN_2010.pdf/160e9856-006d-4a60-9da3-d71606703609
- FAO, (2002) [22/10/18]. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/field/009/as231s/as231s.pdf>



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

-Gempeler, Rodríguez, Muñoz y Pérez (2008). Aversión a los alimentos en la infancia: ¿fobia, obsesión o trastorno del comportamiento alimentario no especificado? *Revista Colombiana de psiquiatría*. Vol. 37 / No 3 / 2008. [22/10/18]. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rcp/v37n3/v37n3a06.pdf>

-Guía de alimentación y dietética de la Uned. [22/10/18]. Recuperado en <https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/PDF/Guia%20de%20Alimentacion%20y%20Salud%20-%20Infancia.pdf>

-Manual Operativo ICBF. [22/10/18]. Recuperado de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/mo12.pp_manual_operativo_modalidad_institucional_v2.pdf

-Martín Álvarez, Semíramis; Zapico Julián, De Aguiar Carrazedo, José Augusto. [22/10/18]. Recuperado de https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182008000100005

-Rodero, Natalia. (2011). *Evaluación del cumplimiento de la minuta patrón y los ciclos de menús en los hogares comunitarios del ICBF. Tesis Pontificia Universidad Javeriana*. [22/10/18]. Recuperado de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/11965/RoderoGallegoNatalia2011.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

-Tejada, Blanca Dolly (2007). *Administración de los servicios de alimentación*. Ed. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.

-Uned. Guía dietética. [22/10/18]. Recuperado de <https://www2.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-l/guia/PDF/Guia%20de%20Alimentacion%20y%20Salud%20-%20Infancia.pdf>

Bibliografía de términos del marco conceptual. Vínculos

-Aceptabilidad. [232/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=aceptabilidad>



- Aceptable. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=0NSb6WK>
- Aceptación. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.global.rae.es/?id=0NSowxe>
- Alimentación. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=alimentaci%C3%B3n>
- Alimento. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search/search?w=alimentos>
- Barrio. [23/10/18]. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae2001/srv/search?id=dHesX4FL8DXX255FGDrZ>
- Canasta familiar. [23/10/18]. Recuperado de http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Canasta_familiar
- Comunidad. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=A5NKSvV>
- Costumbre. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=B7jhx3A>
- Cuidado. [23/10/18]. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae2001/srv/search?id=678hv2n68DXX2EPyVqoS>
- Cultura. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=BetrEjX>
- Derecho. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=CGv2o6x>
- Desarrollar. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=desarrollar>
- Desarrollo. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=desarrollo>
- Desnutrición. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=desnutrici%C3%B3n>
- Dieta balanceada. [23/10/18]. Recuperado de http://dic.idiomamedico.net/dieta_balanceada
- Edad. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=EN8xffh>
- Etario. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=etario>
- Etnografía. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=etnograf%C3%ADa>
- Etnográfico. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=H4wpusP>



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

- FAO. [23/10/18]. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Organizaci%C3%B3n_de_las_Naciones_Unidas_para_la_Alimentaci%C3%B3n_y_la_Agricultura
- Glosario del Manual Operativo del ICBF. [23/10/18]. Recuperado de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/mo12.pp_manual_operativo_modalidad_institucional_v2.pdf
- Hogar. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=KYIGBW2>
- Hogares infantiles. [23/10/18]. Recuperado de <https://www.icbf.gov.co/portafolio-de-servicios-icbf/hogares-infantiles-lactantes-y-preescolares>
- Infantil. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=infantil>
- Malnutrición. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=malnutrici%C3%B3n>
- Menú. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=malnutrici%C3%B3n>
- Minuta. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=PKwOE91>
- Niño, ña. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=QW5mMvv>
- Normal. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=normal>
- Normalidad. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=normalidad>
- Nutrición. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=nutrici%C3%B3n>
- Nutrir. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=nutrici%C3%B3n>
- Oferta. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=oferta>
- ONU. [23/10/18]. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Organizaci%C3%B3n_de_las_Naciones_Unidas
- Organoléptico, ca. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=organol%C3%A9ptico>



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

-Primera infancia. [23/10/18]. Recuperado de <http://www.icbf.gov.co/portal/page/portal/PrimeraInfanciaCBF/InfanciayFamilia>

-Rango. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=rango>

-Seguridad Alimentaria. [23/10/18]. Recuperado de <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

-Seguridad. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/fetch?id=XTrIaQd>

-Unicef. [23/10/18]. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/Unicef>

-Vulnerabilidad. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/?id=c5bTfNr>

-Vulnerable. [23/10/18]. Recuperado de <http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=vulnerable>

Biografía Marco legal. Vínculos

-Comités Técnicos operativos zonales, regionales y otros. [23/10/18]. Recuperado de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/mo12.pp_manual_operativo_modalidad_institucional_v3.pdf

-Decreto 3075 de 1977. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. [23/10/18]. Recuperado de https://www.invima.gov.co/images/stories/aliamentos/decreto_3075_1997.pdf

-Ley 1098 de 2006. Tiene por objeto establecer normas sustantivas y procesales para la protección integral de los niños, las niñas y los adolescentes, garantizar... [23/10/18]. Recuperado de https://www.oas.org/dil/esp/Codigo_de_la_Infancia_y_la_Adolescencia_Colombia.pdf

-Ley 1804 de 2006. Por la cual se establece la política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de cero a siempre y se dictan otras disposiciones. [23/10/18]. Recuperado de <http://es.presidencia.gov.co/normativa/normativa/LEY%201804%20DEL%202002%20DE%20AGOSTO%20DE%202016.pdf>



UNIVERSIDAD DEL SINÚ
Elías Bechara Zainúm
Seccional Cartagena

PROCESO: INVESTIGACIÓN, CIENCIA E INNOVACIÓN

TÍTULO: PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

CÓDIGO: R-INVE-004

VERSIÓN: 002

- Ley 27 de 1974. Por la cual se dictan normas sobre la creación y sostenimiento de centros de atención integral al Pre-escolar, para los hijos de empleados y trabajadores de los sectores público y privado. [23/10/18]. Recuperado de https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-104792_archivo_pdf.pdf
- Ley 75 de 1968. Por la cual se dictan normas de filiación y se crea el ICBF. [23/10/18]. Recuperado de https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/ley_0075_1968.htm
- Resolución 2465 de 2016. Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones. [23/10/18]. Recuperado de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resolucion_no._2465_del_14_de_junio_de_2016.pdf
- Resolución 5406 de 2015. Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la atención integral de las niñas y niños menores de cinco (5) años con desnutrición aguda. [23/10/18]. Recuperado de https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_5406_2015.htm