



Universidad
Mariana

Calidad y consumo de alimentos de los escolares y familiares en el hogar y entorno institucional
del municipio de Pasto periodo 2023-2024

Diana Sofía Barahona Vallejo
Liseth Valentina Ceballos Bastidas
Deisy Yamily García Pantoja
Camila Alejandra Garzón Rosero

Universidad Mariana
Facultad Ciencias de la salud
Programa enfermería
San Juan de Pasto
2024

Calidad y consumo de alimentos de los escolares y familiares en el hogar y entorno institucional
del municipio de Pasto periodo 2023-2024

Diana Sofía Barahona Vallejo
Liseth Valentina Ceballos Bastidas
Deisy Yamily García Pantoja
Camila Alejandra Garzón Rosero

Informe de investigación para optar al título de: Enfermera

Mg. Fanny Janeth Torres Cantuca
Mg. Rossby Karina Gallardo Solarte
Asesores

Universidad Mariana
Facultad ciencias de la salud
Programa enfermería
San Juan de Pasto
2024

Artículo 71: los conceptos, afirmaciones y opiniones emitidos en el Trabajo de Grado son responsabilidad única y exclusiva del (los) Educando (s)

Reglamento de Investigaciones y Publicaciones, 2007
Universidad Mariana

Agradecimientos

Agradecemos a Dios por la vida y permitírnos alcanzar un logro más de igual manera expresamos los más sinceros agradecimientos a todas las personas que contribuyeron al desarrollo y finalización de este trabajo de grado. En primer lugar, queremos agradecer a nuestras asesoras, Mg Janeth Torres y Mg Karina Gallardo por sus enseñanzas, tolerancia y apoyo arduo durante toda la trayectoria de este proceso. Sus consejos expertos y su dedicación fueron fundamentales para alcanzar este logro, igualmente por su invaluable ayuda y comentarios durante la elaboración de este trabajo. Sus conocimientos y sugerencias fueron de gran valor para enriquecer esta investigación. Además, agradecemos el apoyo y comprensión mutua entre compañeras y amigas durante este desafío académico. Sus palabras de ánimo y comprensión fueron un gran estímulo para mantenernos enfocadas y motivadas en todo momento.

Finalmente, queremos agradecer la culminación de este trabajo a nuestros padres, familiares y seres queridos, cuyo amor, apoyo incondicional y sacrificio hicieron posible que llegara hasta este punto. Su constante aliento y confianza en mí fueron nuestra mayor inspiración.

Gracias a todas las personas que hicieron parte de este proyecto académico. Este logro no habría sido posible sin su ayuda y apoyo

Autores

Dedicatoria

Este trabajo está dirigido a Dios por brindarme sabiduría, fortaleza, salud en cada paso y decisión de la vida especialmente en este proceso tan importante como lo es proyecto de grado necesaria para culminar este proceso académico y lograr obtener mi diploma como enfermera.

A mi padre por ser el pilar, la fortaleza y guía en cada paso de mi vida brindándome su apoyo incondicional en todo momento especialmente en situaciones difíciles, motivarme e inculcándome principios y valores que me ayudaron a crecer como persona y profesional.

A mi hermano, sobrina y pareja quienes, con su amor, me han permitido hoy cumplir mi anhelado sueño, gracias por creer en mí, por cada uno de los consejos, y principios que me han enseñado en el transcurso de mi vida, no fue fácil cumplir con éxito este proyecto de investigación, sin embargo, fueron ellos la motivación para seguir adelante, es para mí de gran satisfacción poderles dedicar este proyecto, que con mucho esfuerzo, esmero y trabajo lo he logrado.

Diana Sofia Barahona Vallejo

Dedicatoria

A Dios por regalarme la vida y la salud, abrir mis ojos cada día es una bendición. A mis queridos padres Carmen y Olmedo quienes son el sinónimo perfecto de amor, mi principal pilar de apoyo; gracias por su dedicación, su comprensión y sus consejos con ellos he afrontado cada obstáculo que se me ha presentado, por ustedes hoy eh logrado esta meta.

A mis hermanos Mauricio y Sarita porque siempre están presentes con su incondicional apoyo. A mi hija Celeste Antonella porque ser la fuente de inspiración y el motor para lograr cada propósito de mi vida.

A mis compañeras Diana, Camila y Deisy, gracias por su excepcional trabajo, el apoyo mutuo nos trajo hasta aquí.

A mis ángeles en el cielo, especialmente a mi querida Elsitita quien fue una de las personas que más me motivo para seguir esta carrera.

A mis docentes y familiares porque durante toda esta trayectoria siempre estuvieron presentes con sus consejos, apoyo, confianza y cariño.

Liseth valentina Ceballos Bastidas

Dedicatoria

Con profundo agradecimiento a mis padres, abuela y hermanas quienes han sido mi inspiración y apoyo incondicional a lo largo de este camino. A mis docentes, por su orientación y conocimientos compartidos. A mis amigos y seres queridos, por su paciencia y ánimo constante. Este logro es también de ustedes. Gracias por creer en mí.

Este trabajo de grado es el logro después de años de esfuerzo, dedicación y pasión por la enfermería, lo dedico con humildad y gratitud a todas las personas mencionadas, así como aquellas que de alguna manera han aportado a mi formación y crecimiento personal y profesional.

Deisy Yamily García Pantoja

Dedicatoria

Este trabajo va dirigido a Dios, por haberme orientado a lo largo de mi carrera, por ser mi refugio y mi fuerza para salir adelante, a mis padres Milton y Aracelly, quienes han creído en mí, siendo un ejemplo de superación, sacrificio y responsabilidad, quienes han sido mi apoyo incondicional, son mi ejemplo y mi razón de vivir, a mi hermana Isabela quien ha sido mi voz de aliento, mi compañera y mi motivación.

A mi abuelo Ever, que me ha servido de ejemplo de amor y responsabilidad cada día, desde el cielo me ha acompañado y me ha guiado para hacer las cosas con rectitud y amor. A mis abuelos, tíos, primos y amigos quienes en su momento fueron un apoyo en mi carrera, con cada palabra de aliento, me dieron la fuerza para salir adelante en medio de las adversidades.

A mis docentes Janeth Torres y Karina Gallardo y a mis compañeras Deisy, Diana y Valentina, personas maravillosas quienes conjuntamente hemos trabajado a lo largo de esta investigación, enriqueciéndonos de conocimientos y grandes momentos que nos servirán y se quedarán en nuestros corazones a lo largo de nuestras vidas.

Camila Alejandra Garzón Rosero

Contenido

| | |
|---|----|
| Introducción | 14 |
| 1. Resumen del proyecto | 15 |
| 1.1. Descripción del problema | 15 |
| 1. Formulación del problema | 17 |
| 1.2. Justificación..... | 17 |
| 1.3 Objetivos..... | 18 |
| 1.3.1 Objetivo general | 18 |
| 1.3.2 Objetivos específicos..... | 19 |
| 1.4 Marco referencial o fundamentos teóricos | 19 |
| 1.4.1 Antecedentes | 19 |
| 1.4.1.1 Internacionales. | 19 |
| 1.4.1.2 Nacionales. | 22 |
| 1.4.1.3 Regionales. | 24 |
| 1.4.2 Marco teórico | 25 |
| 1.4.3 Marco conceptual | 27 |
| 1.4.4 Marco contextual..... | 29 |
| 1.4.5 Marco legal..... | 31 |
| 1.4.6 Marco ético..... | 33 |
| 1.5 Metodología | 34 |
| 1.5.1 Línea de investigación..... | 34 |
| 1.5.2 Paradigma de investigación..... | 34 |
| 1.5.3 Enfoque de investigación | 34 |
| 1.5.4 Tipo de investigación | 35 |
| 1.5.5 Población y muestra / Unidad de trabajo y unidad de análisis..... | 35 |
| 1.5.6 Técnica e instrumentos de recolección de información | 38 |
| 1.6.7 Análisis e interpretación de la información..... | 39 |

| | |
|--|----|
| 2. Resultados | 41 |
| 2.1 Calidad de los alimentos que consumen los niños y familias de las instituciones..... | 41 |
| 2.2 Discusión..... | 46 |
| Recomendaciones | 56 |
| Referencias bibliográficas | 57 |
| Anexos..... | 67 |

Índice de Tablas

| | |
|--|----|
| Tabla 1 Listado de colegios a muestrear | 30 |
| Tabla 2 Unidades primarias..... | 36 |
| Tabla 3 Tamaños de muestra en cada unidad de muestreo | 38 |
| Tabla 4 Asignación de unidades a muestrear en cada zona geográfica. | 40 |

Índice de Figuras

| | |
|---|----|
| Figura 1 Cogniciones y afectos de la conducta específica | 26 |
| Figura 2 Tiempos de comidas diarias en las familias de los escolares | 41 |
| Figura 3 Clase de alimentos que han consumido los escolares de las Instituciones públicas | 42 |
| Figura 4 Entidades y medios de comunicación de los que ha recibido educación en temas de alimentación | 43 |
| Figura 5 Controles de crecimiento y desarrollo en menores de 5 años y hospitalizaciones por diarrea en un periodo inferior a dos meses..... | 43 |
| Figura 6 Personas encargadas de la preparación de los alimentos en el hogar y las intoxicaciones alimentarias presentadas en últimos 3 meses. | 44 |
| Figura 7 Conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos y su ejecución en los hogares de los escolares de las Instituciones Públicas de la ciudad de Pasto 2022-2023. | 45 |

Índice de Anexos

| | |
|---|----|
| Anexo A Operacionalización de variables | 67 |
| Anexo B. Consentimiento informado..... | 73 |
| Anexo C. Instrumento dirigido a los padres y escolares | 76 |
| Anexo B. Cronograma..... | 86 |
| Anexo C. Carta de la secretaria de salud y secretaria de educación dirigida a las instituciones educativas | 88 |
| Anexo D. Carta de los investigadores dirigida a las instituciones educativas | 91 |
| Anexo G. Formato de validación de instrumento | 93 |

Introducción

La nutrición en la población infantil es de gran relevancia, debido a que en esta edad los escolares entre los rangos de 6 a 12 años, necesitan alimentos saludables y nutritivos, asegurando diariamente el consumo de fibra, vegetales y agua con el objetivo generar estilos y hábitos de vida saludable, dado que en este periodo de edad se forman muchos de los hábitos alimenticios, gustos y aversiones, de igual manera influyen en un gran porcentaje la familia, amigos y los medios de comunicación sobre la elección y calidad de las comidas.

Con el proyecto “calidad y consumo alimentario de los escolares y familiares en el hogar y en el entorno institucional del municipio de Pasto periodo 2022-2023” se pretendió determinar la calidad y consumo de los alimentos en los escolares y familiares, con el fin de disminuir el riesgo de enfermedades crónicas en edades posteriores como la obesidad, diabetes, dislipidemias e hipertensión; por otra parte se buscó identificar y conocer los hábitos alimenticios que cada uno de los escolares y su entorno familiar practican en su diario vivir.

El estudio consta de cuatro capítulos, el primero hace relación al resumen del proyecto, en donde se describe la problemática y su respectiva formulación, así mismo la justificación enfocándose en el interés, utilidad y novedad, dando continuidad se evidencian los objetivo, el marco de referencia haciendo énfasis en los antecedentes investigativos, marco teórico, conceptual, contextual, legal y ético, además la metodología retoma el paradigma cuantitativo con enfoque empírico analítico, de tipo descriptivo – observacional; en el segundo capítulo se encuentran los resultados dando respuesta a los objetivos planteados, cuyos hallazgos se observan a través de graficas estadísticas con su respectiva interpretación teórico practica; en el tercer capítulo se evidencian conclusiones y en el cuarto las recomendaciones, finalmente se encuentra la bibliografía y los anexos que se utilizaron en el estudio.

1. Resumen del proyecto

Con la presente investigación se buscó identificar la calidad y conocer el consumo de alimentos en los escolares y familiares en el hogar y entorno institucional del municipio de Pasto, teniendo en cuenta disponibilidad y acceso a los alimentos, consumo y aprovechamiento biológico de cada una de las familias priorizadas, para aplicación de instrumento de investigación, y apoyándose en la valoración antropométrica de los menores de 6 a 12 años de este núcleo familiar, y que estén matriculados en instituciones educativas públicas del municipio de Pasto

1.1. Descripción del problema

Según la Organización Mundial de la Salud (2021) la desnutrición se define como: una deficiencia, exceso y desequilibrio en la ingesta calórica y nutricional de una persona por ende, esta problemática persiste en la actualidad caracterizada por el incremento en el consumo de alimentos empaquetados, generando cambios en los hábitos de vida, reflejado desde edades tempranas donde los escolares consumen más alimentos ricos en calorías, grasas, azúcares libres y sal, disminuyendo así el consumo de frutas, verduras y fibra dietéticas.

Debido a lo anterior a nivel mundial se presentaron cifras alarmantes sobre inadecuados hábitos alimenticios; según el estudio realizado por Carías, et al (2020) denominado “consumo de comida chatarra en escolares en las escuelas públicas de Honduras” se demostró que los estudiantes consumen en su gran mayoría churros, hamburguesa, pizza con un 92,9%, seguido de bebidas carbonatadas con un 80,4%, pollo frito y papas fritas del 76,6 % y golosinas enlatados con un 18%, de forma diaria, gastando 6 dólares diarios que corresponden a su lonchera.

De igual manera Alemán Castillo et al. (2020) en el artículo intervención educativa nutricional para modificar la calidad de los refrigerios que trajeron los escolares de casa de México se reflejó la problemática anteriormente mencionada donde se observó el consumo rico en calorías con bajo valor nutricional, en donde los niños no llevan agua frutas y verduras en su lonchera escolar. Por ende, resaltando la importancia de intervenir a los padres o cuidadores en hábitos nutricionales saludables aumentando el consumo de frutas verduras y pan integral, ya que ellos son los

principales responsables de la manipulación y el consumo de alimentos de los niños en la escuela, el estudio demostró efectividad en la educación disminuyendo el consumo de bebidas azucaradas y tortillas de harina.

En consecuencia, el consumo excesivos de estos alimentos podrían generar alteraciones metabólicas y emocionales afectando el desempeño académico y su calidad de vida, debido a que con el paso del tiempo el estado nutricional a desmejorado, asociado al descuido y falta de responsabilidad por parte de los padres e inadecuados estilos de vida saludable, además la globalización e industrialización han generado alteraciones en los hábitos de la población, influyendo al consumo de alimentos procesados y sedentarismo, porque los menores están al cuidado de terceras personas los cuales no brindan una nutrición adecuada por desconocimiento en cuanto a una dieta balanceada, conllevando así a ciertas patologías como la desnutrición aguda y crónica, sobrepeso y obesidad, que afectan de manera significativa el crecimiento y desarrollo del menor, que a largo plazo perjudica su estado de salud conllevando a la muerte; esta problemática en consecuencia ha generado nuevos desafíos para la salud pública.

Según el estudio los gustos, consumo, y acceso a los alimentos, opinión de escolares de Santander Colombia realizado por Roa et al. (2019) se evidencio que los escolares de zona urbana de instituciones públicas consumen pollo 95%, arroz y gelatina 97%, manzanas 97%, tomates 87%, por lo menos una vez al día y la fuente de acceso a los alimentos es la familia.

Sin embargo, no se generaliza que todos los niños escolares llevan inadecuados hábitos alimenticios, ya que según el estudio se evidencio que hay un elevado consumo de alimentos ricos en proteínas, leche y sus derivados, además de un adecuado consumo de frutas, evidenciando un leve rechazo hacia el consumo de verduras ya que existe una variedad de en el plato escolar lo que conlleva a generar cierto favoritismo alimentario. Por ende, es importante realizar diferentes actividades educativas con el fin de fomentar en cada estudiante un habito alimenticio adecuado.

1. Formulación del problema

¿Cómo es la calidad y consumo de alimentos de los escolares y familiares en el hogar y entorno institucional del municipio de Pasto periodo 2023-2024?

1.2. Justificación

La inadecuada alimentación en escolares es una problemática mundial, que influye en el desarrollo y crecimiento, es por ello la importancia del estudio de calidad y consumo de los alimentos que reciben estos niños en sus colegios y entorno familiar, con el fin de generar datos que aporten a la identificación de riesgo alimentario, para así aportar a la seguridad alimentaria.

La seguridad alimentaria y nutricional según el Plan Nacional Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019 junto con el PAE contemplan un objetivo primordial que se destaca en nuestro trabajo de investigación, el cual es garantizar que los escolares logren acceder a los alimentos de manera pertinente, adecuada y de calidad con el fin de mitigar los inadecuados hábitos alimentarios que pueden desencadenar diferentes condiciones como el sedentarismo, enfermedades crónicas e infecciosas, reduciendo la morbilidad y mortalidad asociado a los malos hábitos alimentarios Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (2012).

Con relación a esta problemática la UNICEF (2019) en un comunicado de prensa destaco la afirmación de Henrietta Fore “si los niños comen mal viven mal” porque se trató de adquirir hábitos saludables con alimentos de calidad mas no satisfacer solamente la necesidad de comer, esta es la razón por la cual se consideró necesario realizar el diagnóstico de la calidad y consumo de alimentos que obstaculizan la garantía para tener una buena seguridad alimentaria en estas edades las cuales son claves para minimizar problemáticas de salud en el futuro.

El interés fundamental de este trabajo fue distinguir la calidad de alimentos que consumen los escolares en el entorno familiar e institucional, debido a los inadecuados procesos alimenticios que repercuten en dilemas de salud pública como la de obesidad, diabetes, dislipidemias, hipertensión y desnutrición.

La utilidad de este trabajo fue obtener información que contribuya al seguimiento de los sistemas alimentarios y de salud, ya que se debe garantizar su calidad de acuerdo con las leyes del Ministerio de la Protección Social, las cuales deben cumplir estrictamente con los aspectos de seguridad alimentaria y nutricional, del plan decenal de salud pública donde se garantice el respeto al derecho a una nutrición saludable de manera equitativa a lo largo del ciclo vital, a través de la reducción y prevención de la desnutrición, la gestión de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los productos alimenticios y la gestión intersectorial de la seguridad alimentaria y nutricional desde una perspectiva territorial

Esta investigación fue novedosa, porque aporta a los procesos de investigación que enfoca su mirada en los cuestionamientos, compilaciones de los procesos y experiencias sobre la alimentación en escolares de la región; ya que se consideró que el tema está centralizado en las necesidades nutricionales de la población escolar y sus familias, de igual manera es novedosa porque se pretendió sensibilizar a la comunidad al momento de alimentarse, con fines nutricionales y que determinen que el estudiante pueda potencializar sus facultades para el desempeño requerido en sus planes de estudio.

Los beneficiados de este trabajo de investigación fueron niños en edad escolar de las instituciones públicas del municipio de Pasto y sus familias ya que se recopilaron datos e identificaron sus necesidades para garantizar una alimentación y estilos de vida saludables, igualmente las estudiantes de la universidad mariana que desarrollaron esta investigación con el fin de enriquecer sus conocimientos y promover el nivel de investigación de la universidad Mariana.

1.3 Objetivos

1.3.1 Objetivo general

Determinar la calidad y consumo de alimentos de los escolares y familiares en el hogar y entorno institucional del municipio de Pasto periodo 2023-2024

1.3.2 Objetivos específicos

- Identificar la calidad de los alimentos que consumen los niños y familias de las instituciones.
- Conocer el consumo de alimentos de escolares y familiares en el municipio de Pasto.

1.4 Marco referencial o fundamentos teóricos

1.4.1 Antecedentes

Para la investigación se realizó una revisión de proyectos a nivel internacional, nacional y regional, relacionados principalmente con los determinantes de la seguridad alimentaria en el entorno escolar y sus familias en el municipio de Pasto

1.4.1.1 Internacionales. A nivel internacional se tuvo en cuenta los siguientes estudios: En investigaciones realizadas a nivel mundial por Darmon N, Poinot R y Vieux F (2022) en el estudio titulado “Más menús escolares vegetarianos para una calidad nutricional y protección del medioambiente” en donde se estableció que la minuta escolar debe contener 4 o 5 platos entre ellos postre, proteínas y lácteos, con el fin de educar y promover el gusto y paladar de los pequeños previniendo el despilfarro y protección de los alimentos, de la misma manera resalto la importancia de implementar un plato vegetariano en el que se incluya ensaladas, verdura y frutas .

Este trabajo se relacionó con la investigación en curso, ya que aporta estrategias de mejora en el plato que consumen los escolares, reduciendo el consumo de carbohidratos, grasa y azúcares y promocionando el incremento de un plato vegetariano rico en fibras, vitaminas y minerales reduciendo de esta manera las complicaciones en salud asociadas a los malos hábitos, debido a que en la actualidad se evidencio que los niños tienen diferentes aversiones con relación a los alimentos saludables.

De igual manera Alemán Castillo et al. (2022), Realizaron un estudio denominado “Intervención para cambiar los hábitos alimentarios de escolares de un pueblo en la frontera entre Estados Unidos y México”. Con el propósito analizar el impacto de las intervenciones de educación como estrategia para cambiar la calidad de las comidas para cumplir con los requerimientos que propone el gobierno, donde se evidencio que: el consumo de galletas, leche, yogurt azucarado y tacos disminuyo en el grupo de intervención, sin embargo, se logró identificar que ambos grupos redujeron el consumo de gaseosas, frutas, sándwiches, queso, jamón, mayonesa, huevo chorizo y harinas y solo solo el grupo de intervención aumento el consumo de verduras, leguminosas y pan integral.

Por ende se resaltó el interés de la intervención de profesionales del área de la salud en las diversas escuelas, ya que estos son los lugares ideales para fomentar la promoción y mantenimiento de la salud, centrado en mejorar hábitos con relación en la alimentación saludable, mediante programas y actividades durante su estadía escolar; contribuyendo a nuestra investigación datos relevantes destacando las actividades de enfermería sobre a la educación para mantener una adecuada calidad de vida, generando el autocuidado con relación a una alimentación balanceada.

Con base en la evidencia disponible López Sobaler et al. (2021) en el estudio titulado “Obesidad en la población infantil en España y factores asociados” manifiestan: Que en los últimos tiempos las modificaciones en los hábitos alimentarios y los estilos de vida activos se relacionaron con un incremento de la obesidad infantil, en cuanto al favoritismo alimentario y los hábitos alimentarios se desarrollan durante la niñez y los años escolares los cuales permanecen hasta la edad adulta, ya que debe monitorear y mejorar la nutrición en esta etapa temprana es de primordial importancia.

En el parámetro evaluado sobre hábitos alimentarios de la población escolar se evidencio que, el 80,6 % de los escolares desayunan un vaso de leche diario, por otro lado, el 2,1 % de los niños consumían un desayuno balanceado, incluyendo un lácteo, un cereal, fruta fresca a diario el 37,1 % y el 13,4 % consumen un tipo de hortalizas; mientras que el 53,9 % desayunan algún tipo de panecillos y bebidas azucaradas.

Este trabajo se relacionó con la investigación en curso, ya que apporto datos que contribuyen a identificar la calidad y la frecuencia de los alimentos que consumen los escolares de igual manera, este estudio ayuda a identificar la problemática actual en cuanto a la alimentación, destacando que los desayunos que consumen los escolares no son los más adecuados, ya que los padres optan por crear un desayuno basado en alimentos procesados y de altas calorías.

Es indispensable resaltar que la mayoría de enfermedades infantiles, se desencadenan desde etapas tempranas y se desarrollan a lo largo de la vida asociado a una mala inocuidad de los alimentos consumidos por los escolares brindados especialmente por los entornos familiares, desde esta perspectiva es importante resaltar el estudio realizado por Guapizaca et al. (2022), acerca del efecto del consumo de alimentos ultra procesados en escolares, evidenciando que todos los escolares prefieren consumir productos ricos en calorías frente a alimentos orgánicos más saludables, siendo común entre los niños, especialmente los jóvenes en edad escolar, el consumo de alimentos altamente procesados, lo que moldea sus hábitos y/o comportamientos relacionados a: el nivel socioeconómico, los hábitos alimentarios familiares y la venta masiva de estos productos en tiendas o comedores escolares.

Con respecto a la evidencia científica presentada en este trabajo se identificó claramente que existe una inadecuada alimentación en los escolares desde tempranas edades, lo que repercute en ciertas complicaciones nutricionales como la desnutrición donde Barragán et al. (2020), desarrollaron un estudio titulado Alimentación en el contexto familiar y escolar del niño con desnutrición de una zona rural obteniendo los siguientes resultados:

La disponibilidad, el almacenamiento, la preparación y la distribución de los alimentos se ven afectados por factores económicos, ya que comprar alimentos ricos en proteínas puede resultar costoso para una dieta equilibrada. Con relación a la conservación de los alimentos, está claro que las madres viven en simbiosis con el ganado secando la carne al sol para evitar su deterioro, no utilizan técnicas de manipulación adecuadas para la cocción de los alimentos.

En el desayuno se suelen cocinar plátanos y patatas con huevos fritos y queso. Comen arroz a la hora del almuerzo, sopa de fideos con verduras, pollo y proteínas si las tienen durante dos meses

al mes. Dado que la cena es una comida caliente del mediodía, está claro que las madres, por desconocimiento y quiebra financiera, no alimentan adecuadamente a sus hijos en casa ni en los almuerzos escolares

Este estudio es una herramienta importante para esta investigación; ya que muestro la importancia de conocer el enfoque cultural y social, las creencias, y el nivel socioeconómico por las cuales las familias no realizan buenas prácticas alimentarias, y de igual no ayuda a identificar las fallas de seguimiento a los programas del estado en cuanto a la seguridad alimentaria.

1.4.1.2 Nacionales. Se tuvieron en cuenta los siguientes artículos: A nivel nacional en un estudio realizado por Rodríguez et al. (2022) denominado “factores relacionados con el consumo de frutas y verduras en población escolar de instituciones educativas públicas y privadas en la ciudad de barranquilla”, donde se evidencio: la influencia del hogar y la escuela en el consumo de verduras y frutas, ya que las madres compraban estos alimentos porque consumían principalmente frutas y verduras en casa, el 91,07% de los niños come frutas y el 72,30% come verduras en las instituciones particulares, a diferencia de las de los colegios de gobierno el 93,38% come frutas y el 68,80% come verduras.

La merienda del recreo es el tiempo de comida donde mayor consumo de frutas realizan los participantes del estudio, el 39,2 % de los niños del colegio privado y el 44,37% del público las llevan de su casa en la lonchera, solo el 12 % de la población del colegio privado y el 13.5% del colegio público las compran en el kiosko escolar; un 28.57% de los estudiantes encuestados de la institución privada y 19.87% del colegio público manifestaron que en lugar de frutas consumen alimentos fritos, papas rellenas, snacks y bebidas azucaradas compran en el colegio con el dinero que sus padres les suministran. (p. 12)

Este estudio apporto a la investigación ya que se evidencia claramente que el nivel socioeconómico repercute en la salud nutricional de los niños, debido a que quienes tienen mayor estabilidad económica y estudian en colegios privados tienen mayor facilidad de adquirir y consumir productos en altas calorías y azúcares, a comparación de los niños de colegios públicos que su único refrigerio son los alimentos que les envían desde su casa. Por ende, se evidencio la

importancia de la intervención a los pare de familia para concientizar en la adopción de dietas balanceadas donde se garantice la seguridad alimentaria.

Por otro lado, en la investigación titulada “hábitos de alimentación saludable en estudiantes de secundaria” realizada por Colmenares et al. (2020) en Cúcuta, tiene como propósito estudiar la rutina alimentaria en los escolares por medio de la selección de un grupo de padres de familia, administrativos mediante la aplicación de entrevistas desde un enfoque cualitativo donde se evidencio que:

Los estudiantes que asisten a eventos educativos no desayunan debido a un horario propenso a sufrir mareos y malestar estomacal. Esperan hasta la mañana para comer su primera comida del día. Por eso, les gustan los bocadillos, las tortas recién horneadas, preferentemente los zumos comerciales, y están contentos con los productos que encuentran en las cafeterías. El responsable del suministro y las ventas es un padre que no cuenta con tarjeta de manipulación, pero si realiza el proceso con asepsia ya que los padres refieren creer en la buena preparación de los productos ya preparados como desayuno que comercializan en el colegio.

En conclusión, el consumo del desayuno juega un rol fundamental en los hábitos saludables en los niños, generando así beneficios sobre su salud y calidad de vida de los escolares, de la misma manera se resaltó la importancia de capacitar al personal que manipule alimentos, y que este cuente con su respectivo carnet vigilando la calidad e inocuidad de los alimentos.

Por otro lado, no se puede generalizar que todos los escolares adoptan ineducados hábitos alimentarios, esto evidenciado en un estudio realizado por Acosta (2021) denominado estado nutricional y prácticas alimentarias de niños atendidos en el área de familias sustitutas por el programa de aldeas infantiles SOS en el ítem evaluado sobre las prácticas alimentarias de la población de estudio se observó que:

Gran parte comparten la comida en familia (43,9%), no miran televisión durante estas (44,6%), se establece reglas para las comidas (80,6%), entre ellas consumen tres comidas al día y aparte reciben merienda (96,4%), la madre es quien compra los víveres (62,6%), y es quien se encarga de

la cocción de los mismos (82%), los escolares reciben con agrado los alimentos en casa (97,8%), y generalmente sus meriendas no incluyen verduras ni vegetales (92,8%) por ende esta investigación aporta información valiosa en el presente trabajo con relación a la calidad e inocuidad de los alimentos, destacando el interés de establecer reglas en las comidas lo cual genera un ambiente de tranquilidad generando preferencias por los diferentes tipos de alimentos.

La cultura y la etnia es un factor que influye notoriamente en la calidad alimenticia así lo sustento una investigación de Calderón et al. (2018) acerca de las Condiciones de seguridad alimentaria en una comunidad indígena de Colombia el cual es un estudio cualitativo de alcance exploratorio, donde en su resultado se tuvieron diversas características como:

En términos de disponibilidad de alimentos y nutrientes, siembran cultivos para la venta y el autoconsumo, y brindan apoyo financiero para obtener alimentos que no están disponibles en la zona, en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos se analiza desde las situaciones del territorio donde tienen mayor importancia los productos ecológicos y libres de agroquímicos siendo un factor determinante del mismo. Este artículo proporciono información valiosa la cual tiene relación con el estudio en curso, donde se identificó que las economías de los cuidadores de escolares influyen de manera considerable en la cantidad y calidad del abastecimiento de los alimentos.

1.4.1.3 Regionales. Por último, a nivel departamental se tuvo en cuenta un estudio realizado por Yela y Cifuentes (2021) en el Municipio de Pasto denominado “La importancia de una alimentación Saludable en los niñas y niños de San Juan de Pasto” el cual dio a conocer que los niños en un 100% reciben una o más de las tres comidas diarias de los cuales el 73.5% de alimentos preparados en la casa, asociada al consumo de frutas en un 55.9%, consumo de productos ultra procesados es de 44%, dulces y golosinas con 47%; de la misma manera las familias Nariñenses intervenidas no tiene un conocimiento claro sobre cómo preparar los alimentos especialmente los que contienen altos niveles de grasas, azúcares o sodio y como estos pueden afectar la salud de los niños, igualmente dentro de los antecedentes familiares encontramos que la mayoría de estas personas ha presentado problemas de salud asociada al mal consumo de alimentos.

Por esta razón este proyecto aportó significativamente a este trabajo de investigación debido a que se buscó identificar mediante el desarrollo de una encuesta los factores de riesgo alimenticios que se presentaron en la población escolar de las instituciones gubernamentales de la Ciudad de San Juan de Pasto.

Por otra parte, se identificó un boletín importante para la población rural de la Ciudad de Pasto, desarrollado por Realpe S, Astaiza I y Ortiz D (2023) denominado “valoración y educación alimentaria y nutricional para el centro educativo campanero” su como objetivo fue llevar a cabo actividades en cinco veredas del corregimiento de Catambuco para realizar una valoración nutricional, donde arrojó: que hay muchos factores que afectan el bienestar en las diferentes etapas de la vida , entre ellas la desnutrición materna, el suministro de agua y saneamiento ineficientes, la mala calidad de los alimentos, las prácticas nutricionales inadecuadas fomentadas por los padres y cuidadores, y principalmente las enfermedades infecciosas, desarrollo de diversas enfermedades.

Este boletín fue de gran utilidad para la presente investigación, porque ayudó a identificar las diferentes variables de riesgo que desencadenan el progreso de la malnutrición y diferentes enfermedades prevalentes en la población vulnerable, fue importante destacar la educación en cuanto a prácticas alimenticias y la indagación del estado nutricional serán de gran beneficio donde permitirá llevar a cabo nuevos desarrollos de estudios para la implementación de intervenciones con diferentes entidades de salud para garantizar la alimentación saludable en esta población.

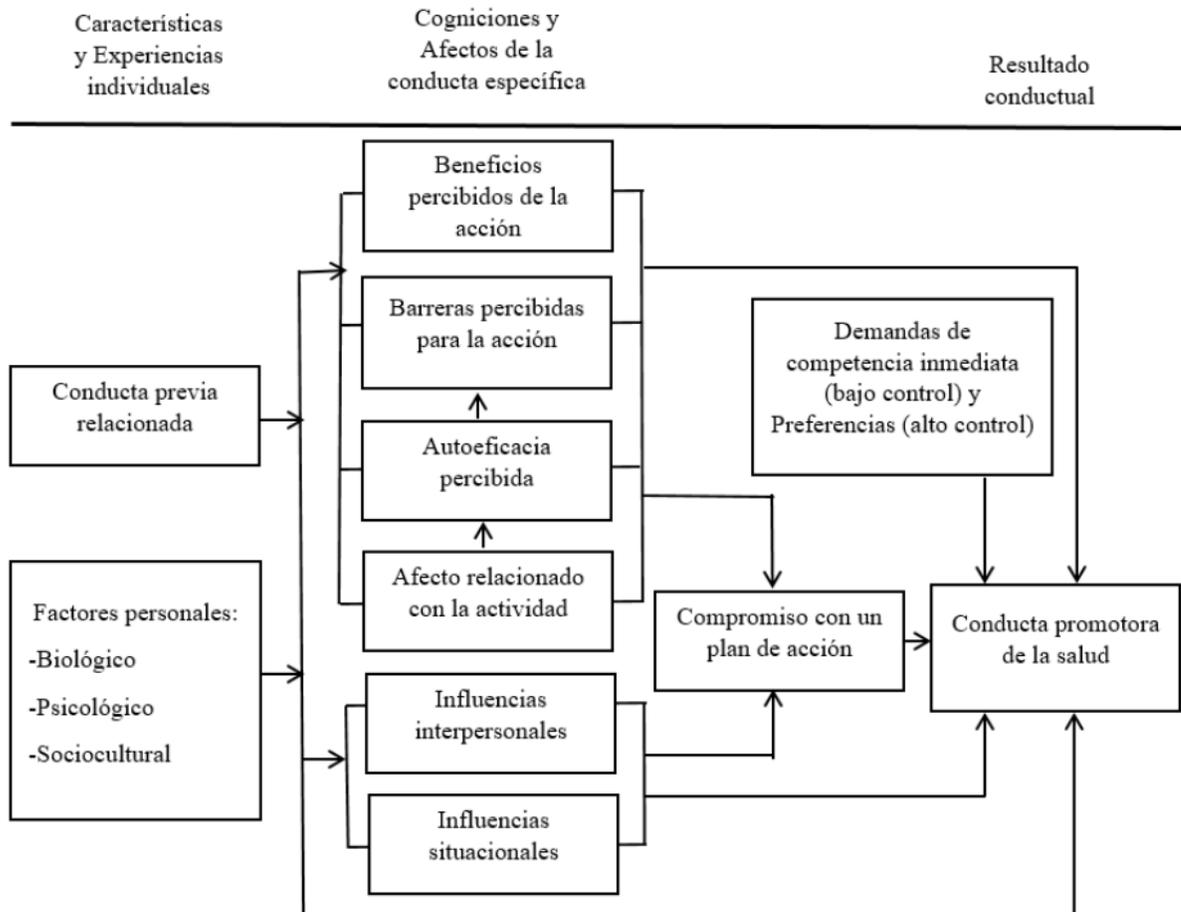
1.4.2 Marco teórico

Para este trabajo de investigación es importante el apoyo a nivel teórico, por lo cual el grupo investigador decidió trabajar apoyado en el modelo de promoción de la salud desarrollado por Nola J. Pender, el cual según Ramos et al. (2023), Se trata de procesos de vida y de personas que tienen una relación constante con su entorno, sugiriendo que todos los seres humanos son seres biopsicosociales, en parte moldeados por su entorno, que también buscaron crear un espacio en el que puedan gestionar sus conductas de salud, por otra parte este modelo hace referencia a cogniciones y afectos de la conducta específica como: el comportamiento promotor de la salud,

beneficios de la acción percibidos o los resultados esperados y la presencia de barreras para la acción tales como se representan en el siguiente diagrama:

Figura 1

Cogniciones y afectos de la conducta específica



Fuente: análisis y evaluación del modelo de promoción de la salud (2023).

El diagrama presenta condiciones y afectos de la conducta específica entre los que se destacaron las características y experiencias individuales incluyendo el criterio de conducta preexistente relacionada en primer lugar las barreras percibidas para la acción, que hace referencia a las diferentes actitudes en cuanto a sus hábitos alimentarios los cuales pueden ser personales e interpersonales donde cada familia ejerce una actividad elemental al estipular el estado nutricional

asociando el bienestar en salud, hecho que permitió observar las adversidades que se presentaron y proyectar los procesos que modifiquen o minimicen una conducta de riesgo como la manipulación de alimentos, tanque de almacenamiento y la conservación de alimentos con el fin de renovar el estado de vida a nivel físico, mental y social.

En segundo lugar, se presenciaron las barreras para la acción que definen la identificación de las dificultades que se presentan al reducir una conducta de riesgo con el fin de mejorar el bienestar de vida donde se identifica que el factor socioeconómico es predisponente en el momento de adquirir los alimentos, de igual manera afecta la facilidad de acceso que se tiene a la comida inadecuada al llevar una dieta balanceada.

Por esta razón, el modelo de promoción de la salud propuesta por Nola Pender sustento e incentivo la investigación, identificando factores de riesgo de forma individual a cada escolar y su entorno familiar, debido a que el niño se encuentra en constantes cambios y su entorno influye altamente en los gustos y aversiones por los alimentos, por ende este modelo mediante acciones de salud, ayuda a la modificación de la conducta y por último la adaptación del cuidado de la salud como un modo de vida que encamina a estos niños y niñas a un futuro saludable y con mayor bienestar. Igualmente, esta teoría motiva a la persona a realizar prácticas saludables como: comer sano, dormir bien, estar físicamente activo y evitar hábitos no saludables entre otros comportamientos. Por lo tanto, incorporar conductas saludables al estilo de vida, mejorando la salud, las capacidades funcionales y contribuye así al progreso de una mejor calidad de vida. Por ende, practicar comportamientos saludables es uno de los mejores enfoques para mantenerse sano.

1.4.3 Marco conceptual

Según el ABC del ministerio de Salud (2016) La seguridad alimentaria y nutricional se determina como la reserva suficiente y estable de alimentos, el acceso apropiado y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de toda la población, en circunstancias que permitan un apropiado manejo biológico mejorando su condición nutricional determinando la calidad y consumo de alimentos de los escolares y familiares en el hogar y entorno institucional en la ciudad de Pasto, por ende se define las siguientes variables:

Disponibilidad de alimentos: Según la ONU (2011) es la proporción de víveres disponibles a nivel nacional, regional y local, en relación con la distribución necesaria de la producción y la importación, por ende, es de gran relevancia para garantizar la integridad nutricional en una comunidad en constante crecimiento es por esto la relevancia de su análisis teniendo en cuenta diferentes aspectos que se relacionan entre sí, empezando por adoptar políticas de autosuficiente como el desayuno escolar catalogado como ayuda alimentaria que ha desempeñado un papel decisivo en épocas de necesidad para algunas familias.

Seguridad Alimentaria Nacional: Según el Consejo Nacional de Política Económica Social (2007) se define como la disponibilidad de alimentos suficientes y estables, el acceso oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por toda la comunidad, bajo circunstancias que favorezcan la apropiada utilización biológica, para vivir saludable y activo. De esta manera se relaciona con la forma actual de obtener alimentos. tanto produciéndolos como comprándolos, para satisfacer las necesidades nutricionales básicas, y esto solo se puede lograr si los alimentos son asequibles para la economía de todos.

Acceso alimentario: según el Consejo Nacional de Política Económica Social (2007) la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional se define como la oportunidad de la comunidad para obtener una adecuada y sostenible alimentación.

El acceso a los alimentos se relaciona con las formas en que los cuidadores de los escolares pueden disponer de los alimentos física y económicamente a través de ingresos obtenidos, fabricación de autoconsumo o mediante el apoyo de políticas públicas como programas de gobierno entre ellos familias en acción, alimentación escolar, Bien nacer con el fin de garantizar el óptimo crecimiento y desarrollo de los escolares.

La calidad e inocuidad de los alimentos. Según el Consejo Nacional de Política Económica Social (2007) es el grupo de características de los alimentos que aseguran su idoneidad para el uso de las personas, que requieren el cumplimiento de un conjunto de caracteres y cantidades necesarias en el transcurso de toda la cadena alimenticia, hasta el punto en que estos alimentos son consumidos

y aprovechados, garantizando que una vez consumidos no supongan una amenaza biológica, física o química para la salud. Por ende, se debe supervisar estos parámetros con el fin de garantizar la salud de los escolares donde se identifiquen las problemáticas asociadas a una inadecuado manejo, almacenamiento y conservación de productos.

Consumo. Hace referencia al suministro de alimentos en los hogares que responden a las necesidades nutricionales, la variedad, la cultura y el favoritismo de comida. Por ende, hay que considerar temas como la seguridad alimentaria, integridad personal, higiene de la vivienda y asignación equitativa dentro de la misma.

Hogar. Según el diccionario de la real academia española se determina como un grupo de personas que comparten una vivienda, la importancia de esta variable en el estudio es que el alimento y el hogar son elementos que no pueden faltar en la vida de los escolares, ya que el cuidador promueve garantiza y gestiona que este niño se encargue de tener una alimentación y vivienda saludable y adecuada.

Entorno alimentario escolar. Según la Unicef (2022) se refiere a todos los lugares e infraestructura dentro y alrededor de las instalaciones escolares donde se obtienen, sirven distribuyen o consumen alimentos, bebidas y sus componentes nutricionales este concepto está relacionado con la calidad y consumo ya que influye en los gustos de un determinado alimento durante la escolarización de niños. Las escuelas son lugares fundamentales para crear oportunidades y experiencias de aprendizaje que puedan modelar hábitos alimentarios más saludables que duren toda la vida.

1.4.4 Marco contextual.

El presente estudio se desarrolló en la localidad de Pasto, el cual posee alrededor de 159 colegios e instituciones educativas de carácter público avalado por el ministerio de educación, por consiguiente, la mayoría de sus estudiantes pertenecen a estratos 1 y 2, con los cuales se pueden realizar la investigación, en este caso se han seleccionado para el estudio los siguientes colegios expuestos en la tabla 1:

Tabla 1.

Listado de colegios a muestrear

| Zona | Institución Educativa |
|---------------|---|
| NORORIENTE | Esc Urb Carlos Pizarro |
| | Conc Escol Club De Leones |
| | Sede La Magdalena |
| NORTE | Sede Centro |
| | Col Maria Goretti |
| | Lic Central De Nariño |
| | Inst Madre Caridad |
| | Lic Integd De Bto Universidad De Nariño |
| OCCIDENTE | Esc San Vicente No 1 |
| | Esc San Vicente No 2 |
| | Jard Inf Nacional Piloto |
| | Esc San Vicente No 1 |
| SUR | Col Ciudad De Pasto |
| | Col Deptal Cent De Integl Popular |
| | Conc Escol El Pilar |
| | Conc Escol Enrique Jensen |
| SUR OCCIDENTE | La Minga |
| | Concen Escolar Miraflores |
| SUR ORIENTE | Ciudadela Educ Suroriental |
| | Sede 1 Santa Bárbara |
| | Ciudadela Educ Suroriental Santa Mónica |
| | Sede Santo Angel Privativa |
| | Esc. Anexa Cent Comunit Niña Maria T |

Fuente: Karina Gallardo y Janeth Torres.

1.4.5 Marco legal

Constitución política de Colombia. Artículo 44. los niños tienen derecho a nutrición equilibrada, la cual es importante para el crecimiento y desarrollo durante el periodo escolar, por ello, en esta investigación se garantizó el cumplimiento de este derecho determinando la calidad de los alimentos que consume el niño.

Artículo 65. El gobierno garantiza el derecho a una nutrición apropiada y a la protección contra el hambre y la desnutrición, velando por la seguridad y la soberanía alimentaria en sus territorios, en cuanto a la producción de alimentos recibirá una protección especial del Estado garantizándoles un desayuno escolar que cumpla con el perfil nutricional adecuado.

Declaración Universal de los derechos humanos. Artículo 25. Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le garantice: la salud, el bienestar, y en particular la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios por ser requisitos mínimos para la protección de una vida digna, evitando el deterioro del estado de salud del estudiante y su entorno familiar.

Declaración universal sobre bioética y derechos humanos. Artículo 14 Responsabilidad social y salud. Se garantiza el acceso a alimentos y agua adecuados, así como a mejorar las condiciones de vida y al medio ambiente.

Ley 2120 de 2021. artículo 1 establece medidas efectivas que promuevan un entorno nutricional saludable y aseguren, en particular, el derecho básico de los niños y jóvenes a la salud, para prevenir el desarrollo de complicaciones no transmisibles por medio de la obtención de información clara, verdadera, oportuna, visible y adecuada.

Artículo 6. Estrategias de información, formación y comunicación. La Comisión de Seguridad Alimentaria y Nutrición planifica herramientas de aprendizaje digital, multiplataforma, que contengan información y procesos educativos sobre hábitos y estilos de vida saludables y su implementación en un entorno educativo; Prevención de INC, la necesidad de realizar ejercicio

regular y una dieta equilibrada están dirigidas a la población del país, especialmente a la población estudiantil.

Artículo 8. El gobierno, a través del Ministerio de Salud y Protección Social, impulsará el desarrollo de estrategias para promover hábitos y costumbres alimentarias saludables con enfoque en niños y jóvenes.

La Ley Estatutaria de salud 1751 de 2015. Consagra la salud como un derecho fundamental autónomo, asegura su prestación, la regula y establece sus mecanismos de protección. El objetivo es consolidar el derecho a la salud como un derecho fundamental

Plan Decenal de Salud Pública: Dimensión de seguridad alimentaria y nutricional. Este aspecto asegura y regula: La alimentación saludable de manera equitativa en los diferentes ciclos de vida a través de la reducción y prevención de la desnutrición y la gestión de las alteraciones sanitarios y fitosanitarios alimentarios y vegetales.

Plan Decenal de salud pública “nuestro Nariño al derecho por una alimentación y nutrición adecuada” Garantizar la ejecución progresiva del derecho humano a un consumo adecuado de alimentos y permitir al pueblo nariñense fortalecer sus propios sistemas alimentarios mejorando las circunstancias de acceso a los alimentos por medio de la distribución y ampliación de escenarios de oferta colectiva y regional para la adquisición de alimentos nutritivos, de alta calidad y con igualdad cultural de manera duradera y razonable por medio de estrategias de colaboración intersectorial y la comunicación pública

De igual forma, se estableció estrategias y actividades de comunicación y enseñanza en la comunidad nariñense específicamente a los acudientes de los escolares en donde se promovieron dietas balanceadas y ambientes saludables desde enfoques de seguridad alimentaria, planificación comunitaria y diversas medidas para reducir futuros problemas en la salud como desnutrición, obesidad y enfermedades crónicas en diferentes grupos de la infancia.

Resolución 3280 de 2018: En esta práctica, la atención de la salud está determinada por la medicina general, pediatría o medicina de familia en donde se incluye la anamnesis centrada en el consumo y los hábitos alimentarios, frecuencia de las comidas, cantidad, modo de preparación y tipo por ende es necesario revisar las preocupaciones de los padres y cuidadores sobre las prácticas nutricionales, dónde comer, la crianza de los hijos y la nutrición infantil. De ahí radica la importancia de realizar una valoración completa del paciente y su respectivo entorno con el propósito de identificar posibles alteraciones y promover acciones de mejora.

1.4.6 Marco ético

Ley 911 de 2004, código deontológico de enfermería. Artículo 29. En las investigaciones en las que los profesionales de enfermería participen, deberán proteger la dignidad, la integridad y los derechos humanos como principios éticos fundamentales, ya que son esenciales para garantizar el bienestar de los sujetos de investigación para lo cual se debe tener en cuenta las disposiciones del Código de Ética y Bioética además de cualquier restricción relacionada con la investigación

Artículo 30. La ley establece que enfermería no puede realizar ni intervenir en investigaciones científicas utilizando por personas legalmente incapacitadas cuyos representantes legales no pueden autorizar libremente su uso con base en investigaciones en curso, sin embargo, este estudio se realizó con el consentimiento y la participación de los tutores legales. Se da permiso para realizar el respectivo procedimiento antropométrico al niño.

El proyecto tuvo en cuenta la resolución 8430 de 1993, en la cual este se catalogó en Investigación con riesgo mínimo puesto que se hizo la aplicación de una encuesta a los padres de los menores, la medición y el registro de peso y talla que no compromete su bienestar físico ni psicológico. Para la investigación se tuvo en cuenta la aprobación y el consentimiento de los padres o acudientes del niño, asumiendo la confidencialidad y el respeto por la dignidad del ser humano. El instrumento de recolección de información fue elaborado por los investigadores y se aplicará la prueba piloto para las correspondientes correcciones de este.

1.5 Metodología

1.5.1 Línea de investigación

Cuidado de enfermería

1.5.2 Paradigma de investigación

Cuantitativo. Maldonado (2018) establece que las características de este paradigma son medir, evaluar, revisar, describir, experimentar, probar y explicar las variables objeto de estudio. La investigación cuantitativa se dedicó a recoger, procesar y analizar datos. Lo anterior indico que, mediante este paradigma, la investigación se llevó a partir de la recopilación de datos mediante una encuesta, en la presente investigación se incluyó preguntas acerca de la calidad y consumo de los alimentos, tales como: la procedencia de los alimentos, ayuda alimentaria por parte del gobierno, ingresos económicos gastados en la obtención de alimentos, cantidad frecuencia y tipo de comidas, influencia de medios de comunicación a la hora de elegir los alimentos, educación en temas de alimentación, quien prepara los alimentos, conocimiento de prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento de agua con el propósito de determinar la calidad y consumo alimentario de la población escolar.

1.5.3 Enfoque de investigación

Empírico analítico. Camargo (2021) establece que en este enfoque de investigación “los investigadores buscaron regularidades en los hechos educativos, los cuantificaron, las relaciones entre variables y establecieron generalizaciones con fundamento en marcos conceptuales preestablecidos” permitiendo hacer una observación de un fenómeno, en este caso en salud, en donde se planteó hipótesis y planteó una línea de acción que lo modifique.

1.5.4 Tipo de investigación

Descriptivo. Para Veiga y Zimmermann (2008) este tipo de estudio se limitó a calcular la existencia, propiedades o participación de un fenómeno en una comunidad en un determinado momento, es así como facilito definir la periodicidad y las características más relevantes de un problema de salud en una población, de igual manera se proporcionó datos sobre los cuales se pueden basar hipótesis razonables. Permitiendo así por medio de la encuesta realizada la obtención de datos que facilitan conocer y determinar la calidad y consumo de alimentos en los escolares, con lo cual se identificara los diversos factores de riesgo y se realizara un plan de intervención en etapas más avanzadas de la investigación para proteger la seguridad alimentaria y el bienestar de los niños.

1.5.5 Población y muestra / Unidad de trabajo y unidad de análisis

Población objeto de estudio. Población escolar en el municipio de Pasto matriculados en instituciones educativas públicas entre grados primero de primaria a sexto de bachillerato.

Criterios de inclusión

- Instituciones educativas del municipio de Pasto de carácter público.
- Estudiantes matriculados en el momento de la aplicación del instrumento de la presente investigación.
- Estudiantes matriculados entre primero de primaria a sexto de bachillerato.
- Estudiantes con edades comprendidas entre 6 a 12 años.
- Que la familia del estudiante resida en el municipio de Pasto en un periodo superior a 2 meses.

Tipo de muestreo. Se realizó un muestreo estratificado multietápico probabilístico sin sustitución y con asignación proporcional. Se contó con 3 etapas conformadas por la unidad primaria la cual es la ubicación espacial, como unidad secundaria los colegios y como unidad terciaria (elemental) los estudiantes matriculados entre primero de primaria a sexto de bachillerato.

Primera etapa: zona geográfica

Esta unidad primaria se conformó por estratos definidos estrictamente, que se componen del cruce entre zonas cardinales y zona de residencia (urbana/rural) en las que se localiza la institución educativa. Las unidades se conformarán por las siguientes zonas (Tabla 2):

Tabla 2

Unidades primarias

| | | |
|---------------|-------------|------------|
| Norte | Sur | Occidente |
| Sur occidente | Sur oriente | Nororiente |

Fuente: la presente investigación

Se realizó la agrupación por el interés de abarcar espacialmente a todo el municipio, y con la asunción previa de que el comportamiento de la seguridad alimentaria y nutricional en zonas rurales podría ser diferente a zona urbana. Cabe resaltar que en esta primera etapa se tuvieron en cuenta el total de los grupos creados, es decir, a cada una de las 13 unidades primarias se le asignaron unidades de estudio.

Segunda etapa: Instituciones Educativas

La institución educativa representó la unidad secundaria, y esta se pudo entender como agrupaciones “naturales” de estudiantes dentro de un espacio, en el cual el comportamiento de la seguridad alimentaria y nutricional puede variar de un estudiante a otro.

Tercera etapa: Estudiantes

Se seleccionaron estudiantes de 6 a 12 años matriculados entre primero de primaria a sexto de bachillerato quienes serán la unidad elemental.

Tamaño de la muestra: Para el cálculo de la muestra se tuvo en cuenta la siguiente fórmula estadística:

$$n = \frac{(N * Z^2 * p * (1 - p))}{((N - 1) * e^2 + Z^2 * p * (1 - p))}$$

Donde:

n = Tamaño de muestra necesario

N = 18275 (tamaño de la población)

Z = 1.96 (valor crítico para un nivel de confianza del 95%)

p = 0.50 (proporción estimada del atributo en la población)

e = 0.07 (margen de error del 7%)

Remplazando los valores en la muestra se obtiene:

$$n = \frac{(18275 * 1.96^2 * 0.50 * (1 - 0.50))}{((18275 - 1) * 0.07^2 + 1.96^2 * 0.50(1 - 0.50))}$$

$$n = \frac{(18275 * 38416 * 0,50 * 0,50)}{((18275 - 1) * 0,0049 + 38416 * 0,50 * 0,50)}$$

$$n = \frac{175035}{(18274 * 0,0049 + 38416 * 0,50 * 0,50)}$$

$$n = \frac{175035}{(895976 + 0,9604)}$$

$$n = \frac{175035}{90558}$$

$$n = 195$$

Por lo tanto, el tamaño de muestra fue necesario para una población finita de 18275 con un nivel de confianza del 95%, una proporción estimada del atributo del 50%t un margen de error del 7% es aproximadamente de 195 estudiantes.

Tabla 3*Tamaños de muestra en cada unidad de muestreo*

| Unidad | Marco muestral | Población total | Población de muestreo |
|--------------------------|--|------------------------|------------------------------|
| Ubicación geográfica | Base SIMAT Secretaría de Educación del municipio de Pasto. | 13 | 6 |
| Instituciones Educativas | Base SIMAT Secretaría de Educación del municipio de Pasto. | 138 | 26 |
| Estudiantes | Listado de estudiantes de 6 a 12 años matriculados entre primero de primaria a sexto de bachillerato (Se solicita una vez se escojan las Instituciones Educativas) | 18275 | 195 |

Fuente: la presente investigación

1.5.6 Técnica e instrumentos de recolección de información

Para los marcos muestrales de la unidad primaria y secundaria se eligieron de la base de datos denominada Sistema Integrado de Matrícula - SIMAT, facilitada por la Secretaría Municipal de Educación, en la que se registró aquella información relevante para la realización de la investigación. Posteriormente, se realizó la elección aleatoria de la unidad de elemental (estudiante).

La asignación de las unidades de estudio en cada zona geográfica se realizó de forma proporcional acorde al total de estudiantes pertenecientes a estas, esto permitió que las zonas con

mayor población obtengan mayores unidades de muestreo. En la tabla 4 se observa la división del tamaño de muestra en cada una de las zonas geográficas.

Instrumentos de recolección: cuestionario que consta de 9 preguntas de caracterización sociodemográfica, 2 preguntas de disponibilidad alimentaria y nutricional, 8 preguntas de acceso, 3 preguntas de consumo, 4 preguntas de aprovechamiento y 4 preguntas de calidad e inocuidad. El tipo de preguntas son de selección múltiple y otras dicotómicas de fácil resolución para los padres. La elaboración de las preguntas fue realizada por la Secretaría de salud teniendo en cuenta otras encuestas de uso libre tales como: Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria. Preferencias en el hábito de consumo de productos saludables. Ministerio de Salud. Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. 2021. Evaluación de Seguridad Alimentaria. Encuesta de evaluación de consumo de alimentos saludables en escolares. Secretaria de Salud de Pasto. 2017. Además este instrumento fue validado por un profesional en nutrición y dietética y un profesional en enfermería con experiencia en el objeto de estudio, las cuales dieron aportes significativos a la elaboración de este y mediante la realización de una prueba piloto a 30 participantes con características similares se hizo corrección, modificación y retiro de preguntas innecesarias y redundantes.

1.6.7 Análisis e interpretación de la información.

Para el procesamiento de la información se utilizó un procesador de texto Word, facilitando así la documentación, organización y visualización del texto final. Igualmente, una vez obtenidos los datos, se procedió a subirlos en paquetes en Google forms para tabular y graficar la información en el paquete informático Excel, garantizando un adecuado tratamiento de datos en cumplimiento a los objetivos propuestos en la investigación, y se elaboró uno de graficas estadísticas tipo barras para la interpretación de estos

Tabla 4*Asignación de unidades a muestrear en cada zona geográfica.*

| Ubicación Geográfica | Institución Educativa | Estudiantes | Estudiantes para muestrear |
|-----------------------------|------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Nororienté | 7 | 1443 | 18 |
| Norte | 12 | 4355 | 55 |
| Occidente | 9 | 3886 | 50 |
| Sur | 8 | 4236 | 54 |
| Sur Occidente | 4 | 1149 | 15 |
| Sur Oriente | 12 | 3206 | 3 |
| Total | 52 | 18275 | 195 |

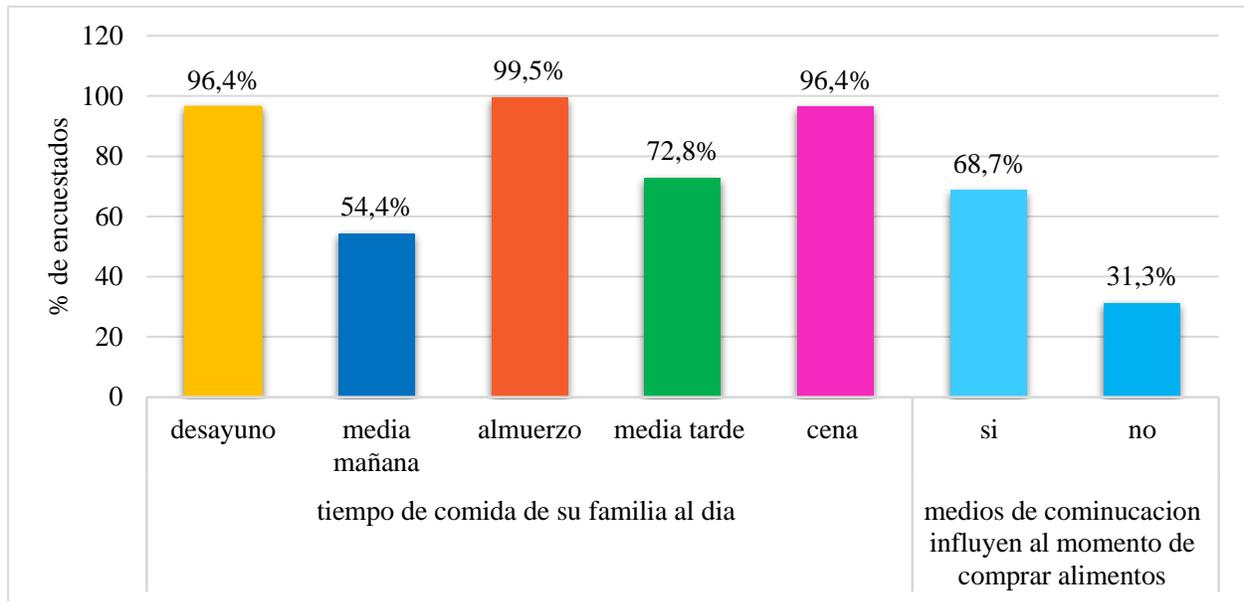
Fuente: la presente investigación

2. Resultados

2.1 Calidad de los alimentos que consumen los niños y familias de las instituciones.

Figura 2.

Tiempos de comidas diarias en las familias de los escolares

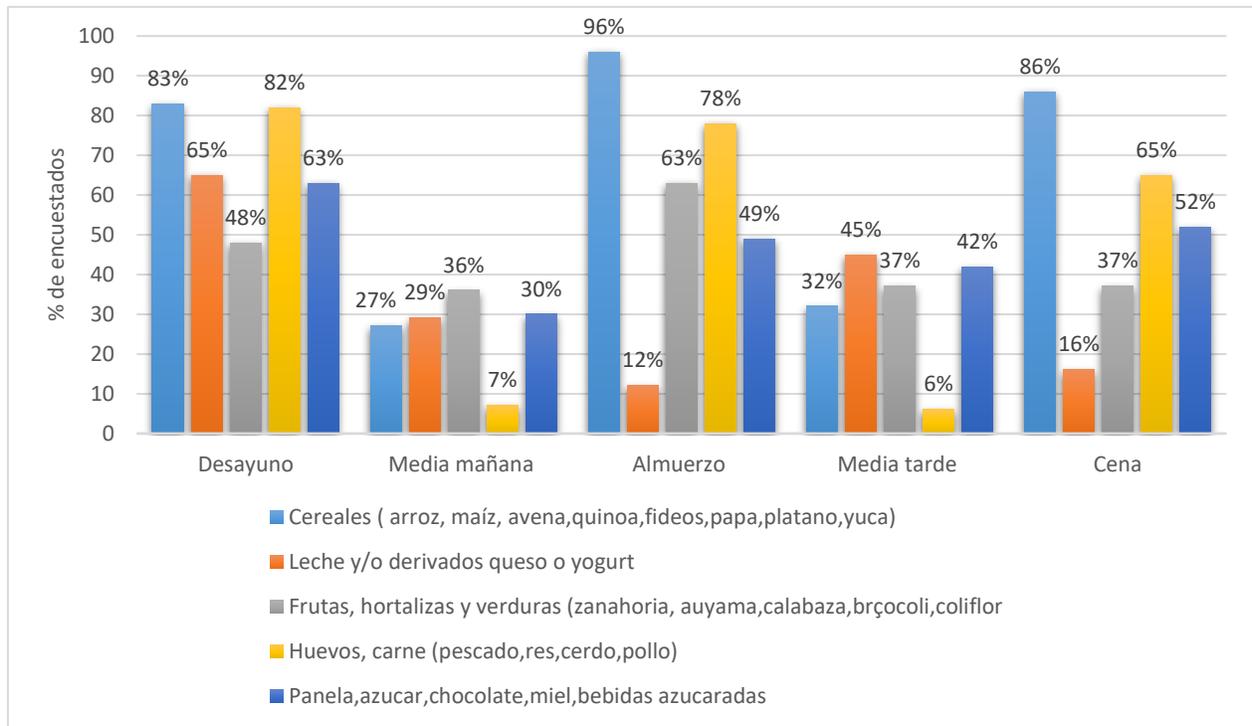


Fuente: La presente Investigación –Año 2022-2023

Respecto a los tiempos de comida de la población objeto de estudio se demostró que el 99.5% almuerza, 96.4% desayuna, y 96.4% cena. En menor proporción se identifica que el 72.8% consumen la media tarde y 54.4% media mañana. En cuanto a la influencia de los medios de comunicación en la decisión de compra de alimentos el 68.7% refiere tenerla, mientras que el 31.3% no se ve influenciado.

Figura 3.

Clase de alimentos que han consumido los escolares de las Instituciones publicas

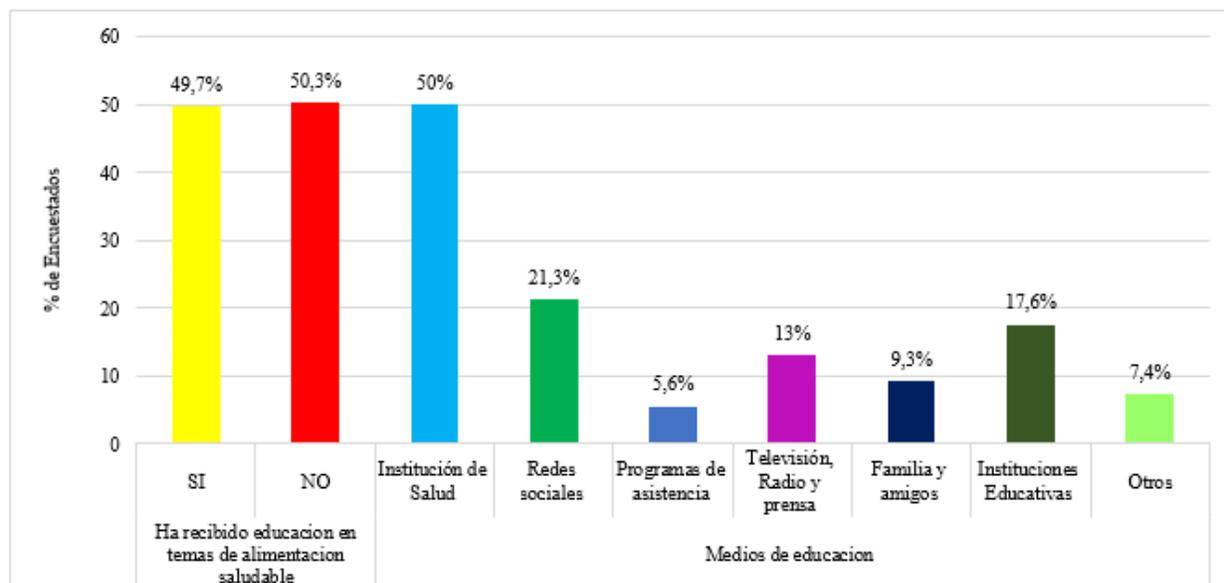


Fuente: La presente Investigación –Año 2022-2023

Respecto a los tiempos de comida en el grupo objeto de estudio se dio a elegir múltiples opciones de respuesta con diversos tipos de alimentos, en donde se evidencio que, en el desayuno, el 83% consumen cereales, el 82% huevos y carnes. En menor proporción se encontraron niños que consumen leche y sus derivados en un 65% y en un 63% consumen panela, azúcar, chocolate, cabe resaltar que solo un 48% consumen frutas hortalizas y verduras en este tiempo de comida. Por otro lado, en la media mañana, el 36% incluye frutas, hortalizas y verduras; solo el 30% consume alimentos ricos en azúcares, en menor proporción incluyen alimentos lácteos 29%. En el almuerzo, el 96% incluye entre sus alimentos cereales, el 78% huevos, carne, el 63% frutas, hortalizas y verduras. La cena de los niños está conformada en un 86% por cereales, el 65% huevos y carnes. El 52% consume alimentos ricos en azúcar, solo el 37% consume frutas, hortalizas y verduras.

Figura 4 .

Entidades y medios de comunicación de los que ha recibido educación en temas de alimentación



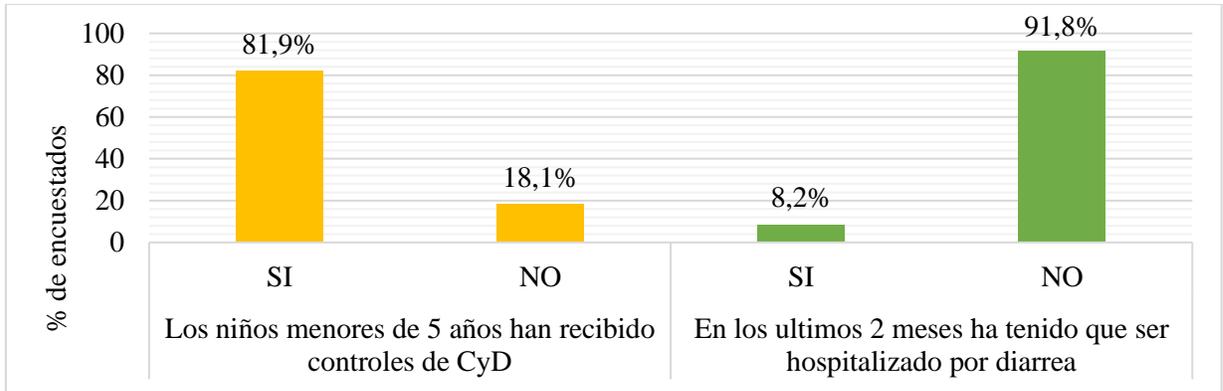
Fuente: La presente Investigación –Año 2022-2023

Respecto a la educación en temas de alimentación saludable, se evidenció que el 50,3% de los padres o acudientes de los niños escolares no han recibido educación, mientras que el 49,7% si la ha recibido.

Por otro lado, las personas que tienen una educación en temas relacionados con alimentación, la obtuvieron en mayor medida por las instituciones de salud 50%, las redes sociales 21,3% y las instituciones educativas 17,6%, mientras que en menor porcentaje se encuentran televisión, radio y prensa 13%, familias y amigos 9,3 %, otros medios de información 7,4% y programas de asistencia 5,6%.

Figura 5 .

Controles de crecimiento y desarrollo en menores de 5 años y hospitalizaciones por diarrea en un periodo inferior a dos meses.

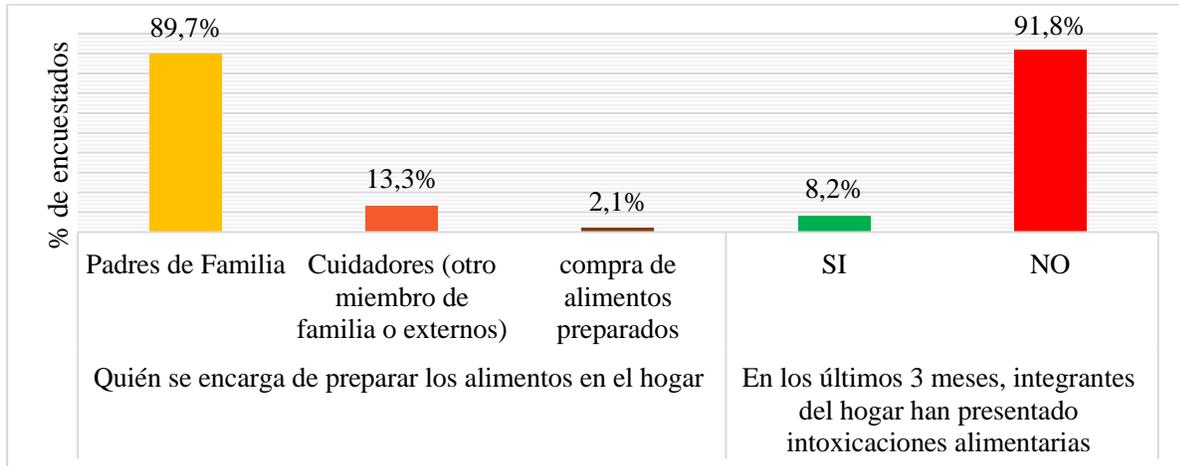


Fuente: la presente Investigación -Año -2022-2023

Con relación al control de crecimiento y desarrollo en niños menores de 5 años un 81.9% si asistieron a los controles, y el 18.1 % refiere no haber asistido. Por otro lado, en cuanto a las hospitalizaciones por diarrea en los últimos 2 meses el 91,8% de la población encuestada refirió que no ha sido hospitalizada y el 8,2 si ha sido hospitalizada

Figura 6.

Personas encargadas de la preparación de los alimentos en el hogar y las intoxicaciones alimentarias presentadas en últimos 3 meses.

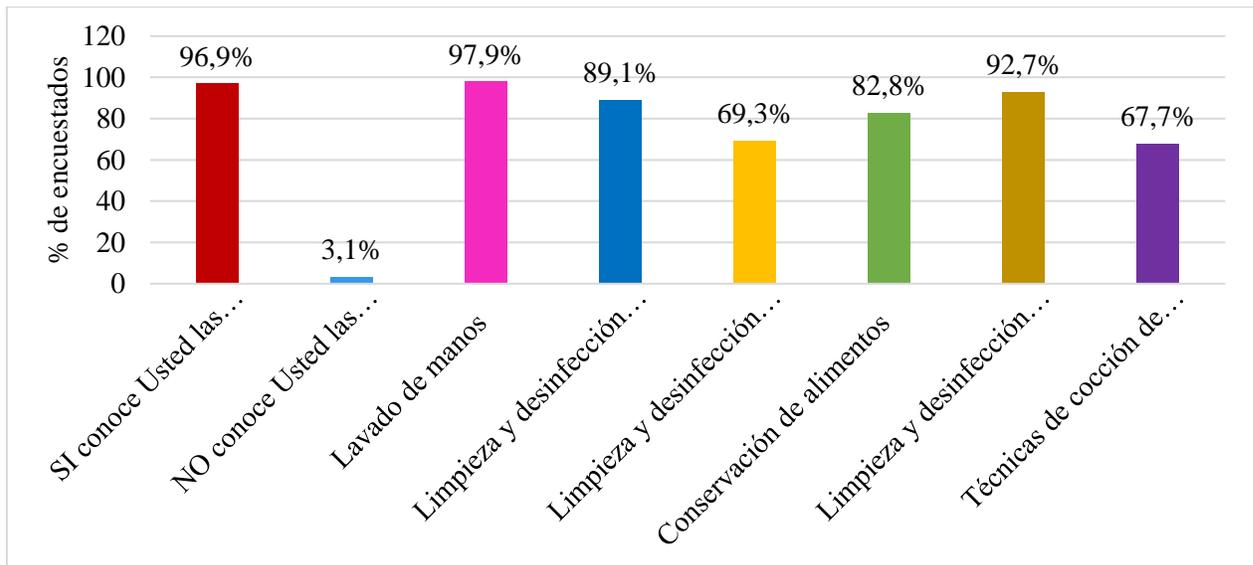


Fuente: la presente Investigación -Año -2022-2023

En relación con el responsable encargado de preparar los alimentos en el hogar, se registró que esta actividad la realizan en mayor proporción los padres de familia 89.7%, mientras que en menor grado la ejecutan los cuidadores 13.3%, o se efectúa la compra de alimentos preparados 2.1%. En relación con las intoxicaciones alimentarias en el hogar, se evidencio que el 91.8% de los hogares no ha presentado estos síntomas durante los últimos tres meses y el 8.2% refiere haber presentado intoxicaciones alimentarias en ese lapso.

Figura 7.

Conocimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos y su ejecución en los hogares de los escolares de las Instituciones Públicas de la ciudad de Pasto 2022-2023.



Fuente: La presente Investigación –Año 2022-2023

Respecto al nivel de conocimiento sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, se demostró que el 96.9% de encuestados tienen conocimiento de dichas prácticas, mientras que el 3.1% las desconocen, de igual manera se identificó que en torno a estas prácticas desarrolladas en hogar, el lavado de manos es realizado por un 97.9%, limpieza y desinfección de alimentos 92.7%, limpieza y desinfección de utensilios y equipos 89.1 % y en un menor proporción la conservación de alimentos 82.8%, limpieza y desinfección de pisos paredes y techos 69.3%, técnicas y cocción 67.7%. Se sugiere presentar los datos de mayor a menor.

2.2 Discusión

Teniendo en cuenta los datos obtenidos con relación a la calidad de alimentos, Ibarra J, Hernández, C y Ventura, (2019) en su estudio realizado en Chile sobre hábitos alimentarios establece que “el 59,1% de estudiantes afirma desayunar, un 94,4% almorzar, un 58,5% tomar colación y un 87,4% tomar onces”. (p.4), representando una similitud entre los resultados con el presente estudio, dado que, para este caso se evidencio el consumo de 3 a 4 comidas al día las cuales son esenciales, ya que la Organización mundial de la Salud (OMS) enfatiza explicando que de no proporcionarse una alimentación adecuada puede desencadenarse un proceso de desnutrición infantil, además este problema se intensifico mucho más en países de bajos ingresos.

Con relación a medios de comunicación la Organización Panamericana de la Salud (2022) sobre la promoción y publicidad de alimentos ultra procesados, procesados y bebidas no alcohólicas, se dio a conocer que los medios de comunicación como redes sociales, televisión y radio se basan en la promoción de productos que tiene como objetivo el consumo de alimentos ricos en azúcares, grasas y sodio; este estudio se relaciona con la presente investigación ya que la población encuestada refiere que a pesar del fácil acceso a la publicidad de alimentos al momento de elegirlos para el consumo diaria no se ven influenciados.

Por otra parte, la Organización Panamericana de la Salud (2024) menciona que la publicidad genera preferencias y hábitos en los diversos tiempos de comida, impulsando a largo plazo el desarrollo de enfermedades no transmisibles desde edades tempranas especialmente el sobrepeso y la obesidad infantil debido a que estos alimentos son de fácil acceso, adaptándose a la economía de los consumidores.

En un estudio realizado por Hidalgo (2022) titulado abordaje de enfermería basado en el modelo de Nola Pender sobre hábitos del sueño, relacionando que los medios de comunicación tienen un rol muy destacado al momento de comprar un alimento, menciono que el entorno de las personas se encuentra rodeado de factores que influyen en acciones, procedimientos e intervenciones de preferencias y actitudes positivas en cada una, buscando potencializar la salud obtuvo como

referente las redes y las condiciones sociales que conllevaron a mejorar o empeorar la salud de cada persona.

En síntesis, las familias de los escolares encuestados consumen las tres comidas esenciales del día, garantizando que cuenten con una óptima alimentación en el transcurso del día, manteniendo el desarrollo adecuado del organismo, asegurando un óptimo crecimiento y desarrollo y un buen estado fisiológico en todos los ciclos de vida, minimizando los factores de riesgo de sufrir enfermedades. Desde este punto de vista, los medios de comunicación son un factor muy importante debido a que influyeron en un alto porcentaje en el momento de elegir los alimentos que se consumen en el hogar que en su mayoría son perjudiciales para la salud.

En cuanto a la clase de alimentos que han consumido los escolares con relación a tiempos de comida en el estudio alimentación del niño preescolar, escolar y del adolescente realizado por Gonzales, O y Exposito, H (2020) destaco que un desayuno saludable, es la primera comida del día y es muy importante para que los estudiantes puedan empezar el día de forma activa, asistir a clase y lograr un buen aprendizaje.

En otro estudio Moreno Aznar et al. (2021) denominado Papel del desayuno y su calidad en la salud de los niños y adolescentes en España menciono que, aunque no existe un desayuno ideal existen varias combinaciones de alimentos que se adecuan a las necesidades personales de cada niño y este debe estar completo, equilibrado y satisfactorio, conformado por al menos tres grupos de alimentos principales y balanceados entre estos los cereales, leche, huevos y frutas. Ya que incluir esta clase de alimentos ayuda a cubrir los patrones alimentarios que son necesarios para el buen desarrollo de los escolares, estudio que respalda la presente investigación ya que en las personas encuestadas se evidencio un consumo del desayuno balanceado incluyendo los alimentos que anteriormente se mencionaron.

Por otra parte, según González, O y Exposito, H (2020) la Sociedad Española de Nutrición aconseja hacer una adecuada distribución de micronutrientes en el desayuno de los niños el cual debe contener entre un 20-25% de calorías que permita restituir la homeostasis corporal.

Kleinman, et al. (2002) mencionaron que los beneficios del desayuno no radican solo en la nutrición y el metabolismo, sino también en la mejora de los mecanismos de atención y memoria; la falta de desayuno se asocia con una disminución de la atención y un bajo rendimiento escolar.

Según el Ministerio de Educación Nacional en Colombia (2024), se debe asegurar la adecuada dieta alimentaria en niños, la cual debió estar compuesta por una combinación de frutas, vegetales, cereales y proteínas, integrando alimentos orgánicos y no acudir a productos dietéticos son algunas de las sugerencias. Incorporar verduras y hortalizas al almuerzo es clave para mejorar la alimentación. Asociado con los resultados obtenidos en la presente investigación se encontró que la población objeto de estudio consumen en el almuerzo los alimentos de manera balanceada en un alto porcentaje cereales, proteínas, frutas y verduras garantizando de esta manera un óptimo crecimiento y desarrollo. De igual manera La OMS recomienda en los niños consumir de 4 a 5 porciones diarias para obtener los micronutrientes necesarios incluyendo una variedad en cuanto a colores y tipos para obtener el máximo beneficio Gómez, L.G (2023).

González, O y Expósito, H (2020) Refieren que es de vital importancia tener en cuenta los alimentos que el escolar ha consumido a lo largo del día , para compensar la cantidad de comida y fortalecer la dieta en lo que falta, como lácteos y verduras y enfatizar en el nutriplato, planteado por el Hospital Sant Joan de Déu y la industria alimentaria Nestlé , el cual integra porciones de los grupos de alimentos que deberían estar presentes en las dos comidas principales del día como la comida y cena compuesta por verduras y hortalizas 50%; carne, pescado, huevos, legumbres y frutos secos 25%; y cereales integrales y/o tubérculos 25% ,Lo cual difiere del presente estudio debido a que los resultados arrojan un mayor consumo de cereales, proteínas, azúcares y panela, excluyendo los grupos de alimentos que son necesarios y significativos para el desarrollo íntegro del menor .

Desde otro enfoque de la teoría de Nola Pender, cabe resaltar que los escolares y sus familias están expuestos a diferentes factores que de cierta manera interfieren para mantener una vida saludable; evidenciándose que los estilos de vida saludables no son adoptados de forma diaria, considerando estos como pocos saludables según lo propuesto por la teorista.

En síntesis, se evidencio que los estudiantes y sus familias tienden a tener preferencia en el consumo de alimentos como cereales, debido a la cultura, a la facilidad en el acceso y la economía de estos, por el contrario, se pudo identificar que el grupo de alimentos que menos se consumen son frutas, hortalizas y verduras; Sin embargo, según González, O y Expósito, H (2020) en su estudio alimentación del niño preescolar, escolar y del adolescente afirma que una dieta balanceada es la que cuenta con una ración de nutrientes balanceados; de esta manera la distribución de los víveres durante el transcurso del día debe ser fraccionada y equilibrada y no se sugiere que la ingestión sea más de un 25% de calorías en forma de un solo alimento. Donde lo recomendado es la siguiente proporción: 20-25% en el desayuno, 10% media mañana, la comida de medio día un 30-35%, la merienda un 10% y la cena el 20-25%.

Por otra parte, Espinoza (2021) considero necesario tener en cuenta el consumo sistemático de cereales, verduras, hierbas y frutas en la vida cotidiana en el hogar y en la escuela; moderando carnes rojas, pollo, huevos, pan, mucho queso y leche, de esta manera aprender a alimentarse adecuadamente y adoptar hábitos alimentarios formando parte de la cultura nutricional que una persona adquiere a lo largo de la vida.

Desde este punto de vista es importante realizar intervenciones en cuanto a educación en las prácticas de buena alimentación, con el fin de contribuir a mejorar la vida de los escolares y su entorno familiar. La información encontrada incrementa las conductas de riesgo para desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles a largo plazo, ya que estas están asociadas al inadecuado consumo de alimentos en los entornos familiares.

Por otro lado, con relación a entidades y medios de comunicación en cuanto a temas de alimentación en una investigación realizada en Ecuador por Cedeño y Castro (2022) refiere que la educación es fundamental en escolares para así fomentar una buena alimentación desde edades tempranas, a través de actividades recreativas con el objetivo de fortalecer el conocimiento sobre alimentación saludable y favorecer su desarrollo tanto en el entorno escolar como familiar.

En este sentido, la educación en temas de alimentación saludable Según la Organización De Las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (2024) establece que las escuelas son

responsables de brindar una oportunidad única para promover la buena nutrición y el desarrollo apropiado de los niños. Los problemas de alimentación y nutrición se extienden más allá del aula y deben involucrar a los niños en experiencias nutricionales significativas que impacten a toda la escuela, el hogar y la comunidad en general.

Por otra parte, la educación es un elemento básico de los programas escolares como los programas de alimentación, servicios de salud y programas de protección social para ayudar a los niños a elegir alimentos que apoyen la salud humana y ambiental. Los datos presentados anteriormente muestran lo ideal en cuanto a fuentes de educación en temas alimentarios. lo cual difiere del presente estudio en que los resultados reflejan un bajo porcentaje de educación por parte de las instituciones educativas, teniendo así un gran impacto, debido a que estos lugares son un pilar importante del aprendizaje estructurado, en el que influyen en las percepciones, prácticas y hábitos de los niños

Partiendo desde el modelo de Nola Pender basado en la promoción de la salud, se enfatizó que la educación que deben recibir los escolares y su entorno familiar proviene principalmente de la escuelas y colegios e instituciones de salud, con el fin de que la información recibida sea veraz y de calidad consecuente al plan de alimentación escolar.

Se dedujo que los escolares y su entorno familiar no están recibiendo la suficiente educación en temas relacionados con alimentación saludable, y que además las instituciones encargadas resaltando los centros educativos e instituciones de salud no cuentan con estrategias lúdicas que fomenten los estilos de vida saludable para prevenir futuras enfermedades crónicas.

En cuanto a los controles de crecimiento y desarrollo en menores de 5 años un estudio reportó una asistencia adecuada al programa en el (75.4%) de los infantes, datos que son equiparables con lo encontrado en el presente estudio Eusebio, M y Liliana, D (2017). Por otra parte, según Seijas N, Guevara A y Flores V (2020) reporta que cerca del (65,2%) de los menores no asisten a dichos controles; los cuales traen repercusiones determinantes para su bienestar Sin embargo en el presente estudio, esta situación no se da pues la mayoría asisten de manera oportuna a sus controles. Además, Ríos et al (2022) refirió que en cada cita de control se hace una relación entre la seguridad

alimentaria, estado y hábitos nutricionales de esta comunidad, con el fin de garantizar el objetivo primordial del desarrollo sostenible del programa “Hambre cero” de igual manera se evalúan factores de gran importancia con el estado adecuado del niño como es la relación de peso y talla para la edad.

Con relación a los niños hospitalizados por diarrea u otra complicación en los últimos 2 meses se encontró que respecto a la prevalencia de EDA según Delgado et al. (2022) en los menores encuestados, en México encontraron una prevalencia de esta enfermedad en un (9.4%) y en Perú se reportó casos de diarrea en el (65, 43%) datos que difieren de este estudio.

Con relación a la teórica Nola Pender, las experiencias previas brindadas por los profesionales del área de salud al brindar un control adecuado, influyo de manera directa e indirectamente en las conductas promotoras de la salud, en este caso, optar por la alimentación saludable y el manejo correcto de los alimentos, para minimizar enfermedades gastrointestinales que afectan la integridad física y emocional principalmente en las familias de los escolares del municipio de Pasto.

En síntesis, se pudo evidenciar que la presencia a los controles de crecimiento y desarrollo es de gran importancia ya que se enfocó en el cuidado, mantenimiento y prevención con el fin de evitar enfermedades relacionadas a las practicas alimentarias en la familia, ya que la manipulación de los alimentos es importante al momento de consumirlos y de esta manera poder mitigar la propagación de enfermedades gastrointestinales entre otras.

En cuanto a las personas encargadas de la preparación de alimentos en el hogar y las intoxicaciones alimentarias presentadas en los últimos 3 meses, un estudio realizado por Ávila Ortiz et. al (2022) titulado Percepciones maternas sobre las prácticas alimentarias en escolares de México refirió que la cocción de los alimentos como el desayuno, comida y cena se lleva a cabo por parte de las mujeres madres y conyugues en forma cotidiana, casi exclusiva dentro del hogar, en ausencia de los padres en esta actividad, quien toma la responsabilidad son las abuelas. Concerniente con la afirmación presentada anteriormente es evidente la similitud de los resultados obtenidos en el presente trabajo, en un gran porcentaje los acudientes encargados de preparar los

alimentos son los padres de familia con lo cual se garantiza que las técnicas de manipulación sean las correctas y por ende se evitan posibles intoxicaciones alimenticias.

Por otra parte Autores como Hernández (2021) en su estudio “por qué comer frecuentemente comidas preparadas fuera de casa disminuye tu esperanza de vida” en 35,000 habitantes, encontró que el (49%) comía dos o más comidas fuera de casa aumentado de esta manera la probabilidad de morir por las diferentes causas entre estas intoxicaciones, obesidad, cáncer, diabetes ya que estos alimentos tienden a tener altos niveles de grasas, sodio y azúcares refinados especialmente los restaurantes de comidas rápidas. Los datos difieren del presente estudio, la mayor proporción de encuestados respondió hacerse cargo de la elaboración de los alimentos en el hogar.

En relación con las intoxicaciones alimentarias en el hogar, se evidenció que el (91.8%) de los hogares no ha presentado estos síntomas durante los últimos tres meses y el (8.2%) refiere haber presentado intoxicaciones alimentarias en ese lapso. Los resultados son coincidentes con lo reportado por Torres et al. (2018) en Chile, en donde el (83,4%) de encuestados no han sufrido intoxicaciones

Por otra parte, un estudio realizado en Cuba reportó que la población más afectada respecto a intoxicaciones alimentarias correspondió al grupo de edades de 19 a 44 años y los brotes por dicho evento ocurrieron con mayor frecuencia en colectivos familiares Dueña et al. (2021) datos que distan de lo encontrado en el presente estudio, pues la proporción de personas que reportaron intoxicaciones fue menor al 10% de la población encuestada.

Desde el modelo de promoción de la salud de Nola pender se pretende que el cuidado de la salud de cada individuo también se relaciona con su entorno y de las diferentes conductas y acciones con el fin de mejorar, teniendo como pilar principal la educación que deben recibir los padres, cuidadores y familiares de los escolares para aprovechamiento de la disposición en mejorar costumbres y estilo de vida el fin de proyectar una salud persistente en las diferentes etapas de la vida.

En síntesis, se deduce que los padres de familia en su gran mayoría son los encargados de preparar los alimentos que consumen a diario los escolares, ya que se consideró que las recetas serían más nutritivas para el desarrollo de los niños evitando intoxicaciones alimentarias por consumo fuera de casa.

Referente a los conocimientos de buenas prácticas de manipulación de alimentos y su ejecución en los hogares de los escolares, el estudio realizado por Barragán et al. (2020) en una zona rural de Perú respecto a la nutrición en el contexto familiar y entorno escolar del menor con desnutrición, se evidenció escasas técnicas de manipulación de alimentos entre ellas el mantenimiento de los alimentos, higiene adecuada y lavado de manos, resultados que difieren con la presente investigación ya que se identifica que los acudientes de los escolares cuentan con un amplio conocimiento sobre las técnicas de preparación de los alimentos.

De la misma manera Salvatierra E y Mendoza P (2021) en un estudio realizado a 3 comedores en Lima, se describieron que algunos trabajadores lavan diariamente la vajilla al finalizar la elaboración de cada alimento, respecto al lavado de manos después de realizar actividades contaminantes, los trabajadores de los comedores si lo realizan, en cuanto a la asignación de los alimentos en utensilios limpios los 3 comedores si lo realizan en diferentes porcentajes infiriendo así que pese a las particularidades socioeconómicas de la población, las buenas prácticas de alimentos existen y son hábitos protectores para preservar los mismos. El conocimiento sobre estas prácticas, son un elemento esencial para cuidar la salud de las personas, específicamente el lavado de manos, limpieza de utensilios de cocina y el adecuado almacenamiento de productos, ya que estas prácticas minimizan la proliferación bacteriana reduciendo el riesgo de contraer afecciones gastrointestinales.

En este sentido, autores como Whiley H y Ross K (2017) refirieron que las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) en el hogar fueron causadas por prácticas inadecuadas de higiene, tanto en el manejo como en el mantenimiento de los alimentos en el hogar, incluyendo: refrigeración inadecuada, intervalos de más de 12 horas, o incluso más, entre la preparación del alimento y el consumo, recalentamiento inadecuado, almacenamiento de alimentos ya preparados en lugares inadecuados y/o a temperaturas que favorecen el crecimiento microbiano.

Por otro lado Delgado (2023) refirió que los niños hospitalizados por diarrea u otra complicación alimenticia en escolares se dio en su mayoría por el consumo de queso fresco, pollo, arroz y ensaladas que no tienen una manipulación adecuada y en estos alimentos se encuentran bacterias causantes de síndromes diarreicos, náuseas, dolor abdominal y calambres por persistencia de más de 5 días, conllevando al menor a un grado de deshidratación y por ende a una hospitalización clínica para brindar un tratamiento adecuado.

Si bien, un porcentaje poco representativo de la población encuestada demostró la presencia de intoxicaciones alimentarias, resalto que un número significativo de familias tienen prácticas durante la manipulación de alimentos que aseguran su inocuidad; dichas prácticas pueden estar relacionadas con la compra, manipulación y almacenamiento de los mismos sumado a las adecuadas condiciones higiénicas que tienen durante su preparación que han tenido repercusiones importantes para prevenir la presencia de dicho evento en esta población.

Enfatizando en el modelo de promoción de la salud de Nola pender los diversos componentes mencionados están relacionados e influyen en crear una actitud positiva en relación con la salud futura del niño, por ende en estas variables se observó una alta práctica de hábitos saludables, por ende, la enfermera tiene una función importante en la promoción de la salud a través de la educación en actividades que están diseñadas para fomentar estilos de vida saludable enfocadas en niños escolares, y su entorno familiar y escolar.

3. Conclusiones

Desde la calidad de los alimentos como se muestra en los resultados se identificó que si bien existen adecuadas prácticas higiénicas para la selección, manipulación y preparación de los mismos, es necesario fortalecer el conocimiento de los familiares en términos de aporte nutritivo de los alimentos preparados para impactar de mejor manera la salud de los menores, ya que se evidencio que las instituciones educativas y de salud no brindan una suficiente educación y orientación a escolares y a su entorno familiar, con el fin de prevenir posibles complicación asociadas a intoxicaciones alimenticias como EDA, de igual manera se encontró una proporción destacable de menores que asisten a controles de crecimiento y desarrollo y una influencia no tan marcada de los medios de comunicación para la selección de alimentos que se reflejan en el estado de salud de los menores quienes no presentan hospitalizaciones por enfermedades transmitidas por alimentos.

Una proporción importante de la población estudiada tienen más de 3 tiempos de comida destacando el desayuno almuerzo y cena, las cuales se consideran las comidas básicas de la canasta familiar, sin embargo, algunos encuestados también refieren consumir medias mañanas y medias tardes. De igual manera se evidenció que en cada tiempo de comida hay un alto consumo de cereales, en regular medida el consumo de proteínas y deficiente ingesta de frutas, hortalizas y verduras, situación que pone de manifiesto la importancia de la educación respecto a la distribución y preparación de los alimentos con relación a la cantidad, tipo y frecuencia en su consumo.

4. Recomendaciones

A las instituciones educativas

Generar espacios que permitan el diálogo y consenso entre los padres de familia para el aprendizaje colectivo de buenas prácticas alimentarias en los menores, se recomienda de igual manera al Programa de Enfermería, continuar profundizando en estudios de investigación sobre la problemática de la seguridad alimentaria, para así realizar las respectivas intervenciones con los entes correspondientes.

A La secretaria de salud

Fortalecer y promover estrategias educacionales comunicativas para fortalecer el conocimiento de los padres y cuidadores respecto a la frecuencia, tipo y preparación de alimentos con valor nutritivo, de igual manera desarrollar estrategias en conjunto con la Secretaría de Educación que permitan la supervisión del estado nutricional de los escolares; teniendo en cuenta los determinantes a los que se encuentran expuestos con el fin de intervenir en conjunto con los entes gubernamentales asegurando la seguridad alimentaria y nutricional en esta población.

A la universidad Mariana

En el programa de Enfermería y nutrición se promueve el desarrollo de investigaciones interdisciplinarias que fortalezcan el papel del nutricionista así como la enfermera escolar en este tipo de áreas para impactar la salud de las poblaciones desde temprana edad y brindar un apoyo a este tipo de estudios, ya que permiten conocer la problemática de la seguridad alimentaria y en base a ello, tomar las medidas que sean posible desde programas de la Facultad De Ciencias De La Salud como lo son enfermería y nutrición.

Referencias bibliográficas

- Acosta Fernández, I. P. (2021). *Estado nutricional y prácticas alimentarias de niños atendidos en el área de familias sustitutas por el Programa de Aldeas Infantiles SOS Cartagena Colombia, 2020* [tesis de grado, Universidad Peruana Unión]. Repositorio de tesis. <http://hdl.handle.net/20.500.12840/4897>
- Alemán, S, et al. (2020). *Intervención educativa nutricional para modificar la calidad de los refrigerios que trajeron los escolares de casa. Acta Universitaria, 30, 1–8.* <https://doi.org/10.15174/au.2020.2634>
- Alemán, S, et al. (2022). *Intervención para modificar hábitos alimentarios en los refrigerios de escolares de una ciudad fronteriza México / Estados Unidos. Global Health Promotion, 29(3), 178–187.* <https://doi.org/10.1177/17579759211062134>
- Ávila-Ortiz, María, Castro-Sánchez, Ana, Núñez-Rocha, Georgina, Zambrano-Moreno, Adriana, & Martínez-Rodríguez, Anahí. (2022). *Percepciones maternas sobre las prácticas alimentarias en escolares de Monterrey, México.* *Revista chilena de nutrición, 49(3), 368-377.* <https://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182022000300368>
- Barragan, J, et al. (2020). *Alimentación en el contexto familiar y escolar del niño con desnutrición de una zona rural. Cultura de los Cuidados (Edición digital), 24 (56)* <http://dx.doi.org/10.14198/cuid.2020.56.12>
- Caicedo, D. A. Y., & Jaramillo, A. F. C. (s/f). *La importancia de una alimentación Saludable en los niños y niñas de San Juan de Pasto.* Edu.co. Recuperado el 22 de marzo de 2024, de https://sired.udenar.edu.co/7194/1/K.A.SA_David_Yela_Alex_Cifuentes.pdf

Calderon, J, et al .(2018). *Condiciones de seguridad alimentaria en una comunidad indígena de Colombia*. Physis: Revista de Saúde Coletiva, 28(4). <https://doi.org/10.1590/S0103-73312018280405>

Camargo, L. (2021). *Estrategias de investigación cualitativa en educación matemática*. <http://hdl.handle.net/20.500.12209/17880>

Carías, A, N. D. et al. (2020). *Consumo de comida chatarra en escolares*. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 40(2), 32–38. <https://doi.org/10.12873/402carias>.

Cespínosa. (2021, abril 4). *La alimentación saludable en el comedor escolar: 10 principios básicos*. *Fundesplai Món Escolar*. <https://escoles.fundesplai.org/es/blog-es/comedor-escolar/la-alimentacion-saludable-en-el-comedor-escolar-10-principios-basicos/>.

Colmenares, Y, et al. (2020). *Hábitos de alimentación saludable en estudiantes de secundaria*. *Archivos venezolanos de farmacología y terapéutica*, 39(1), 70-79. <https://biblat.unam.mx/hevila/Archivosvenezolanosdefarmacologiayterapeutica/2020/vol39/no1/13.pdf>

Constitución Política de Colombia [Const]. Art. 44. 7 de julio de 1991 (Colombia).

Darmon, N, Poinot, R, y Vieux, F. (2022). *Más menús escolares vegetarianos para aunar calidad nutricional y protección del medioambiente*. https://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/sowhat-23_2022-es_6mars.pdf

Delgado-Sánchez, G., Ferreira-Guerrero, E., Ferreyra-Reyes, L., Mongua-Rodríguez, N., Martínez-Hernández, M., Canizales-Quintero, S., Téllez-Vázquez, N., Cruz-Salgado, A., & García-García, L. (2023). *Porcentaje de enfermedad diarreica aguda en menores de cinco años en México*. *Ensanut Continua 2022*. *Salud Pública De México*, 65, s39-s44. <https://doi.org/10.21149/14792>

Documento CONPES 113 de 2008. (2008, 31 de marzo). *Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). Consejo Nacional de Política Económica Social. Departamento Nacional de Planeación.*

<https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Conpes/Conpes%20113%20de%202008.pdf>

Dueñas Moreira, et al. (2021). *Perfil del riesgo de brotes alimentarios por intoxicación estafilocócica en Cuba*. Revista Cubana de Medicina Tropical, 73(1).

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0375-07602021000100006&lng=es&nrm=iso&tlng=pt.

Educación alimentaria y nutricional | Alimentación y nutrición escolar | *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. <https://www.fao.org/school-food/areas-work/based-food-nutrition-education/es/>.

El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia [UNICEF]. (2019, 15 de octubre). *La mala alimentación perjudica la salud de los niños en todo el mundo, advierte UNICEF*.

<https://www.unicef.org/es/comunicados-prensa/la-mala-alimentaci%C3%B3n-perjudica-la-salud-de-los-ni%C3%B1os-en-todo-el-mundo-advierte>

Eusebio, M. y Liliana, D. (2017). *Factores socio demográficos e institucionales asociados en el cumplimiento del esquema de control de crecimiento y desarrollo de niños y niñas de 1 a 3 años en el Centro de Salud Supte San Jorge-Tingo María 2016*.

Guevara, E. H. (2022, 5 agosto). Abordaje de enfermería basado en el modelo de Nola Pender sobre hábitos del sueño. Hidalgo Guevara | Revista Ene de Enfermería. <http://eneenfermeria.org/ojs/index.php/ENE/article/view/1322>

Gobernación de Nariño y Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo [PNUD]. (2020). *Nuestro Nariño al Derecho por la Alimentación y por la Nutrición*.

<https://sitio.narino.gov.co/wp-content/uploads/2020/12/Plan-decenal-DHANA-2020-2029.pdf>

- Gómez, L. G. (2023, junio 25). *Descubre los almuerzos caseros saludables más sabrosos de Colombia | Actualizado marzo 2024. Yo educo.* <https://yoeduco.com/colombianos/almuerzos-caseros-saludables-colombianos/>.
- González O, Expósito H. (2020) *Alimentación del niño preescolar, escolar y del adolescente* <https://www.pediatriaintegral.es/publicacion-2020-03/alimentacion-del-nino-preescolar-escolar-y-del-adolescente-2>
- Guapizaca, B, et al. (2022). *Efectos del consumo de alimentos ultra procesados en escolares. Revisión Sistemática* [trabajo de grado, Universidad Católica de Cuenca]. Repositorio Institucional. <https://dspace.ucacue.edu.ec/handle/ucacue/12979>
- Hernández, A. (2021, 25 marzo). *Por qué comer frecuentemente comidas preparadas fuera de casa disminuye tu esperanza de vida. El Diario NY.* <https://eldiariony.com/2021/03/25/por-que-comer-frecuentemente-comidas-preparadas-fuera-de-casa-disminuye-tu-esperanza-de-vida/#:~:text=El%20seguimiento%20a%20los%20participantes,de%20morir%20por%20cualquier%20causa>.
- Ibarra Mora, Jessica, Hernández Mosqueira, Claudio Marcelo, & Ventura-Vall-Llovera, Carles. (2019). *Hábitos alimentarios y rendimiento académico en escolares adolescentes de Chile. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 23(4), 292-301. Epub 13 de octubre de 2020. <https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.23.4.804>
- Instituto Colombiano De Bienestar Familiar. (2007). *Política Nacional De Seguridad Alimentaria Y Nutricional*. ICBF. https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/conpes_113_de_2008.pdf
- Kleinman, R. E., Hall, S., Green, H., Korzec-Ramirez, D., Patton, K., Pagano, M. E., & Murphy, J. M. (2002). *Diet, breakfast, and academic performance in children. Annals of Nutrition & Metabolism*, 46 Suppl 1(0 1), 24-30. <https://doi.org/10.1159/000066399>.

Ley 2120 de 2021. (2021, 30 de julio). El Congreso de Colombia. Diario Oficial No. 51.751.
http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_2120_2021.html

Ley 911 de 2004. (2004, 5 de octubre). El Congreso de Colombia. Diario Oficial No. 45.693.
http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0911_2004.html

Ley Estatutaria 1751 de 2015. (2015, 16 de febrero). El Congreso de Colombia. Diario Oficial No. 49.427. http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1751_2015.html

López, A, et al. (2021). Obesidad en la población infantil en España y factores asociados. *Nutrición Hospitalaria*, 38(SPE2), 27-30. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.3793>

Maldonado Pinto, J. E. (2018). *Metodología de la investigación social: Paradigmas: cuantitativo, sociocrítico, cualitativo, complementario*. Ediciones de la U

Ministerio de Salud y Protección Social. (2016). ABECÉ de la política de seguridad alimentaria y nutricional. MINSALUD.
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-seguridad-alimentaria-nutricional.pdf>

Moreno Aznar, Luis A, Vidal Carou, María del Carmen, López Sobaler, Ana María, Varela Moreiras, Gregorio, & Moreno Villares, José Manuel. (2021). *Papel del desayuno y su calidad en la salud de los niños y adolescentes en España*. *Nutrición Hospitalaria*, 38(2), 396-409. Epub 24 de mayo de 2021. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.03398>

Naciones Unidas. (1999). *El derecho a una alimentación adecuada (art. 11)*.
<https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/1450.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO]. (2011, febrero). *Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos*. 3ra Edición. Programa

Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA - Centroamérica Proyecto Food Facility Honduras. <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>

Organización Mundial de la Salud [OMS]. (2021, 9 de junio). *Malnutrición*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>

OMS. (2016). *ABECÉ de la política de seguridad alimentaria y nutricional*. *minsalud.gov.co*. Recuperado 22 de marzo de 2024, de <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-seguridad-alimentaria-nutricional.pdf>

Pediatría. (2021). *Alimentación del niño preescolar, escolar y del adolescente* | Pediatría integral. Pediatría integral. <https://www.pediatriaintegral.es/publicacion-2020-03/alimentacion-del-nino-preescolar-escolar-y-del-adolescente-2/>

Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA - Centroamérica. (2011). *Seguridad alimentaria y nutricional conceptos básicos*. Fao. <https://www.fao.org/3/at772s/at772s.pdf>

Ramos Huilcavil, Carla, Rivas Riveros, Edith, González González, Greys, & Muñoz Navarro, Luz María. (2023). *Gestión del Cuidado GDC en Atención Primaria: percepción de enfermeras, en pandemia, Chile, 2021**. *Revista Uruguaya de Enfermería* (En línea), 18(1), e201. Epub 01 de junio de 2023. <https://doi.org/10.33517/rue2023v18n1a4>

Realpe López, S. C., Astaiza Ramos, I., y Ortiz Tobar, D. P. (2023). *Valoración y educación alimentaria y nutricional para el Centro Educativo Campanero - 2022*. *Boletín Informativo CEI*, 10(1), 66–68. <https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/3402>

Resolución 1841 de 2013. (2013, 18 de mayo). El Ministro de Salud y Protección Social. Diario Oficial No. 48811.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-1841-de-2013.pdf>

Resolución 2465 de 2016. (2016, 14 de junio). Ministerio de Salud y Protección Social. Diario Oficial No. 49.926.

https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resolucion_no._2465_del_14_de_junio_de_2016.pdf

Resolución 3280 de 2018. (2018, 2 de agosto). Ministerio de Salud y Protección Social. Diario Oficial No. 50.674.

https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_3280_2018.htm

Resolución número 8430 de 1993. (1993, 4 de octubre). Ministerio de Salud.

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/RESOLUCION-8430-DE-1993.PDF>

Ríos-Marín et al. (2022). *Seguridad alimentaria y estado nutricional en niños vinculados a centros de desarrollo infantil. Hacia la Promoción de la Salud*, 27 (2), 161-173. Publicación electrónica del 29 de septiembre de 2022. <https://doi.org/10.17151/hpsal.2022.27.2.12>

Roa, Z, et al. (2019). *Gustos, consumo y acceso a los alimentos: opinión de escolares de Santander, Colombia*. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 25 (4), 145-151.

Rodríguez Leyton, M. R et al. (2022). *Factores relacionados con el consumo de frutas y verduras en población escolar de instituciones educativas públicas y privadas en la ciudad de Barranquilla*. https://lc.cx/V_mKsO

Rosado, J. S. C., & Bermúdez, E. I. C. (2022). Actividades pedagógicas para fomentar hábitos alimentación saludable en los niños del subnivel II de Educación Inicial. *MQRInvestigar*, 6(4), 729-745.

Salvatierra Coico, Marly Eunice, y Pool Yefferson Mendoza Murillo. (2021) *Buenas practicas de manipulacion de alimentos (BPM) en comedores populares de Nuestra Señora de la Merced- Puente Piedra, club de madres Santa Rosa – Independencia y Sancristobal 1 – San Martin de Porres - Lima - 2021*. repositorio.unjfsc.edu.pe, <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/handle/20.500.14067/7437>.

Seijas Bernabé, Nadia, Guevara Sánchez, Ana Cecilia, & Flores Castillo, Vilma Altemira. (2020). *Deserción del Programa Control de Crecimiento y Desarrollo en niños menores de 3 años del Hospital Santa Isabel - El Porvenir. Trujillo, La Libertad 2017*. Horizonte Médico (Lima), 20(1), 12-19. <https://dx.doi.org/10.24265/horizmed.2020.v20n1.03>

Torres, J., Voisier, A., Berríos, I., Pitto, N., Durán Agüero, S., Torres, J., Voisier, A., Berríos, I., Pitto, N., & Durán Agüero, S. (2018). *Conocimiento y aplicación en prácticas higiénicas en la elaboración de alimentos y auto-reporte de intoxicaciones alimentarias en hogares chilenos*. Revista chilena de infectología, 35(5), 483-489. <https://doi.org/10.4067/s0716-10182018000500483>.

United Nations. (s. f.). *La Declaración Universal de los Derechos Humanos | Naciones Unidas*. <https://www.un.org/es/about-us/universal-declaration-of-human-rights>

UNICEF. (s. f.). *La mala alimentación perjudica la salud de los niños en todo el mundo, advierte* <https://www.unicef.org/es/comunicados-prensa/la-mala-alimentaci%C3%B3n-perjudica-la-salud-de-los-ni%C3%B1os-en-todo-el-mundo>

UNICEF (s. f.) *El entorno alimentario escolar* <https://www.unicef.org/mexico/informes/el-entorno-alimentario-escolar#:~:text=El%20concepto%20entorno%20alimentario%20escolar,bebidas%2C%20y%20su%20contenido%20nutricional>.

Veiga de Cabo, J., y Zimmermann Verdejo, M. (2008). *Modelos de estudios en investigación aplicada: conceptos y criterios para el diseño*. Medicina y seguridad del trabajo, 54(210), 81-88. <https://scielo.isciii.es/pdf/mesetra/v54n210/aula.pdf>

Yela Caicedo, D. A., y Cifuentes Jaramillo, A. F. (2021). *KASA. La importancia de una alimentación saludable en los niños y niñas de San Juan de Pasto*. https://sired.udenar.edu.co/7194/1/K.A.SA_David_Yela_Alex_Cifuentes.pdf

Whiley, H., Clarke, B., & Ross, K. (2017). *Knowledge and Attitudes towards Handling Eggs in the Home: An Unexplored Food Safety Issue?*. *International journal of environmental research and public health*, 14(1), 48. <https://doi.org/10.3390/ijerph14010048>.

Anexos

Anexo A Operacionalización de variables

| Variable | Definición Conceptual | Dimensión | Pregunta | Indicador O Categoría |
|-----------------|---|------------------|---|--|
| Consumo | El consumo se refiere a que las existencias alimentarias en los hogares respondiendo a las necesidades dietéticas, la diversidad, la cultura, preferencias de comida. | Consumo | Tiempos de comida de su familia al día | a) Desayuno b) Media mañana c) Almuerzo d) Media tarde e) Cena |
| | | | Niños de 6 a 12 años dentro del núcleo familiar | NOMINAL |
| | | | Tiempos de comida y grupo de alimentos | Grupo de alimentos DESAYUNO a) Cereales (arroz, pan, maíz, avena, quinua, fideos), papa, plátano, yuca b) Leche y/o derivados como queso o yogurt c) Frutas, hortalizas y verduras (zanahoria, ahuyama, calabaza, brócoli, coliflor) d) Huevo y carne (pescado, res, cerdo y pollo) e) Panela, azúcar, chocolate, miel. Bebidas azucaradas, gaseosa o jugos artificiales |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>MEDIA MAÑANA</p> <ul style="list-style-type: none">a) Cereales (arroz, pan, maíz, avena, quinua, fideos), papa, plátano, yucab) Leche y/o derivados como queso o yogurtc) Frutas, hortalizas y verduras (zanahoria, ahuyama, calabaza, brócoli, coliflor)d) Huevo y carne (pescado, res, cerdo y pollo)e) Panela, azúcar, chocolate, miel. Bebidas azucaradas, gaseosa o jugos artificiales <p>ALMUERZO</p> <ul style="list-style-type: none">a) Cereales (arroz, pan, maíz, avena, quinua, fideos), papa, plátano, yucab) Leche y/o derivados como queso o yogurtc) Frutas, hortalizas y verduras (zanahoria, ahuyama, calabaza, brócoli, coliflor)d) Huevo y carne (pescado, res, cerdo y pollo)e) Panela, azúcar, chocolate, miel. Bebidas azucaradas, gaseosa o jugos artificiales |
|--|--|--|--|---|

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>MEDIA TARDE</p> <p>a) Cereales (arroz, pan, maíz, avena, quinua, fideos), papa, plátano, yuca</p> <p>b) Leche y/o derivados como queso o yogurt</p> <p>c) Frutas, hortalizas y verduras (zanahoria, ahuyama, calabaza, brócoli, coliflor)</p> <p>d) Huevo y carne (pescado, res, cerdo y pollo)</p> <p>e) Panela, azúcar, chocolate, miel. Bebidas azucaradas, gaseosa o jugos artificiales</p> <p>CENA</p> <p>a) Cereales (arroz, pan, maíz, avena, quinua, fideos), papa, plátano, yuca</p> <p>b) Leche y/o derivados como queso o yogurt</p> <p>c) Frutas, hortalizas y verduras (zanahoria, ahuyama, calabaza, brócoli, coliflor)</p> <p>d) Huevo y carne (pescado, res, cerdo y pollo)</p> |
|--|--|--|--|--|

| | | | | |
|--|--|-----------------|--|---|
| | | | | e) Paneta, azúcar, chocolate, miel. Bebidas azucaradas, gaseosa o jugos artificiales |
| | | | Considera que los medios de comunicación influyen a la hora de elegir que alimentos consumir | a) Si b) No |
| | | Aprovechamiento | En los últimos 6 meses ha recibido educación en temas de alimentación saludable | a) Si b) No |
| | | | De quien recibió educación en temas de alimentación | a) Instituciones de salud b) Redes sociales c) Programas de asistencia alimentaria (ICBF, BIEN NACER, JOVENES EN ACCIÓN) d) Televisión, radio o prensa e) Familia o amigos f) Instituciones educativas g) Otros |
| | | | Los niños menores de 5 años en su hogar han recibido controles de crecimiento y desarrollo | a) Si b) No |

| | | | | |
|---------|--|---------------------|---|--|
| | | | En los últimos 2 meses el niño ha tenido que ser hospitalizado por diarrea u otra complicación | <ul style="list-style-type: none"> a) Si a) No |
| Calidad | <p>Según el Consejo Nacional de Política Económica Social (2007) Se refiere al conjunto de características de los alimentos que aseguran su idoneidad para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de un conjunto de condiciones y medidas necesarias a lo largo de toda la cadena alimentaria, hasta el punto</p> | Calidad e inocuidad | Quien se encarga de preparar los alimentos en el hogar | <ul style="list-style-type: none"> a) Padres de familia b) Cuidadores c) Compra los alimentos preparados |
| | | | En los últimos 3 meses, integrantes del hogar han presentado intoxicaciones alimentarias (estado diarreico, náuseas, vomito, dolor abdominal) | <ul style="list-style-type: none"> a) Si b) No |
| | | | Conoce buenas prácticas de manipulación de alimentos dentro del hogar | <ul style="list-style-type: none"> a) Si b) No <p>Si responde si cuales</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Lavado de manos b) Limpieza y desinfección de utensilios y equipos c) Limpieza y desinfección pisos, paredes y techos |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | <p>en que estos alimentos son consumidos y aprovechados asegurando que una vez ingeridos no supongan un riesgo biológico, físico o químico para la salud.</p> | | | <p>d) Conservación de alimentos (almacenamiento y refrigeración)</p> <p>e) Limpieza y desinfección de alimentos (frutas, verduras, carnes)</p> <p>f) Técnicas de cocción de alimentos</p> |
|--|---|--|--|---|

Anexo B. Consentimiento informado

**CONSENTIMIENTO INFORMADO
PARA PARTICIPAR EN UNA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA**

Investigación Titulada: Diagnóstico de los determinantes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el entorno escolar y sus familias en el Municipio de Pasto, 2022-2025.

Las personas, abajo firmantes, registradas con número de cédula, con número de celular y rol que desempeñan, manifiestan que han sido invitados (as) a participar dentro de la investigación arriba mencionada y que se le ha dado la siguiente información:

Propósito: Dar a conocer a la población objeto de estudio, la importancia y características de la investigación, la cual favorece la detección temprana de alteraciones nutricionales del participante.

Usted como padre puede decidir voluntariamente si desea que su hijo participe en la investigación en la toma de medidas de peso y talla, si después de leer este documento presenta alguna duda, pida aclaración a los investigadores, quienes brindaran todas las explicaciones que se requieran para que tome la decisión de la participación, una vez usted esté de acuerdo con el procedimiento de:

Aplicación de Instrumento que incluye una encuesta 37 preguntas y valoración de peso y talla en los niños

Importancia de la investigación:

Objetivo y justificación de la investigación: Esta investigación tiene como objetivo general : Analizar el estado de la seguridad alimentaria y nutricional de la población escolar y sus familias, en el Municipio de Pasto, 2022-2025, donde participaran padres y/o acudientes y niños en edad escolar, quienes tienen la capacidad de decidir su participación voluntaria en la presente

investigación y en caso de que presente un compromiso motor que le impida firmar el consentimiento, puede delegar un acudiente para la firma de dicho consentimiento. Igualmente se tendrá en cuenta que la investigación no tiene implicaciones en los aspectos morales, religiosos y culturales de la población evaluada. A las personas que decidan participar en la investigación se les realizará una encuesta para recolectar información relacionada con el estado de la seguridad alimentaria y nutricional y adicional a ello se realizará medición del peso y la talla de los niños en edad escolar.

Responsables de la investigación: El estudio es dirigido y desarrollado por Natalia Lasso Portilla (Profesional en Bacteriología) Sebastián Delgado (Profesional en Nutrición) Gina Giraldo (Tecnóloga en promoción y prevención) Karina Gallardo (Profesional en enfermería) Janeth Torres (Profesional en enfermería). Cualquier inquietud que usted tenga puede comunicarse con cualquiera de ellos a los teléfonos 3164672290, 3156161621 y 3107283732

Riesgos y Beneficios: La encuesta incluye la obtención de información sobre datos del estado de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, sociodemográficos, peso y talla. Según la resolución 8430 de 1993, en la cual este se clasifica en Investigación con riesgo mínimo; y las respuestas dadas no tendrán ninguna consecuencia para la situación personal. El beneficio más importante para el niño es que si hay presencia de algún tipo de alteración en las áreas indagadas, se le dará a conocer para que pueda utilizar dicha información en su EAPB.

Confidencialidad: la identidad del niño estará protegida, porque en el estudio solo se utilizará un código numérico para identificarlo en la investigación. La información obtenida será almacenada en una base de datos que se mantendrá bajo custodia de los investigadores de la Universidad Mariana y la Secretaría de Salud por cinco años más después de terminada la presente investigación. Los datos individuales sólo serán conocidos por las investigadoras, mientras dura el estudio, quienes, en todo caso, se comprometen a no divulgarlos. Los resultados que se publicarán corresponden a la información general de todos los participantes.

Derechos y deberes: Usted tiene derecho a obtener una copia del presente documento y a retirarse posteriormente de esta investigación, si así lo desea en cualquier momento y no tendrá

que firmar ningún documento para hacerlo, ni informar las razones de su decisión, si no desea hacerlo. Usted no tendrá que hacer gasto alguno durante la participación en la investigación y en el momento que lo considere podrá solicitar información sobre sus resultados a los responsables de la investigación. En caso que requiera algún tipo de tratamiento, las investigadoras no tendrán responsabilidad alguna.

Se lee y explica el presente consentimiento informado y no se le hará entrega de una copia del mismo con el fin de racionalizar el uso del papel como estrategia para el cuidado del medio ambiente, por lo tanto, se le pedirá que firme su consentimiento en el registro de firmas adjunto.

Declaro que he leído o me fue leído este documento en su totalidad y que entiendo su contenido e igualmente, que pude formular las preguntas que consideré necesarias y que estas me fueron respondidas satisfactoriamente. Por lo tanto, decido participar en esta investigación.

| Fecha | Nombre | Firma | Número de identificación | Número de celular | Rol |
|--------------|---------------|--------------|---------------------------------|--------------------------|------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Anexo C. Instrumento dirigido a los padres y escolares

**Universidad Mariana – Secretaria de Salud de Pasto
Facultad Ciencias de la Salud**

Objetivo. Analizar el estado de la seguridad alimentaria y nutricional de la población escolar y sus familias, Municipio de Pasto, 2022-2025 con el fin de articular a la academia, empresa y estado en plan de respuesta para promover acciones en favor de la seguridad alimentaria y nutricional de las familias de la población escolar.

Aspectos sociodemográficos, comportamentales y clínicos, caracterización del padre o acudiente del niño.

1. Nacionalidad:

- a. Colombiana
- b. Extranjero

2. Género:

- a. Hombre
- b. Mujer
- c. Otro

3. Para la atención en salud la familia se encuentra afiliada a:

- a. Contributivo
- b. Subsidiado
- c. Régimen especial (policia, ejército).
- d. Excepción (magisterio - Universidad, Ecopetrol).

4. ¿Cuántas personas componen su núcleo familiar? _____

| Rango | Número. |
|-----------------------------|----------------|
| Niños < 5 años | |
| Niños 5-17 años | |
| Madres gestantes | |
| Mujeres lactantes | |
| Personas >60 años | |

5. ¿En su familia hay personas en condición de discapacidad?

- a. Sí
- b. No

6. Si la respuesta fue Sí, especifique:

Número de personas _____

Edad _____

7. Etnia de la familia

- a. Indígena
- b. Afrodescendiente
- c. ROM o gitano
- d. NARP: incluye población Negra, Raizal, Palenquera
- e. Mestizo

f. Otro, ¿Cuál?: _____

8. Barrio: _____

9. Ubicación del barrio

- a. Urbano
- b. Rural.
- c. Rural disperso

10. ¿Cuál es el nivel de escolaridad del padre o acudiente? (despliegue opciones):

- a. Primaria completa
- b. Primaria incompleta
- c. Secundaria completa
- d. Secundaria incompleta
- e. Tecnólogo
- f. Técnico
- g. Universitario
- h. Posgrado
- i. Sin estudio

Disponibilidad Alimentaria y Nutricional:

11. ¿De dónde provienen los alimentos que consume su familia?

- a. Tienda
- b. Supermercado
- c. Mercado
- d. Huerta
- e. Todos los anteriores

f. Otro _____

12. ¿Cuenta con servicio de agua potable?

- a. Si
- b. No

Acceso

13. A qué programas de gobierno tiene acceso: (despliegue de opciones para definir si recibió apoyo alimentario o monetario dependiendo de los programas).

- a. Programa de Alimentación escolar.
- b. Bien nacer
- c. ICBF (madres FAMI, hogares comunitarios, Centro de Desarrollo Infantil).
- d. Familias en Acción
- e. Jóvenes en Acción
- f. Atención al adulto mayor
- g. No soy beneficiario

14. Si es beneficiario, que tipo de ayuda recibe (pasa a apoyar la pregunta 1)

- a. Alimentaria
- b. Monetaria

15. En caso de recibir ayuda alimentaria, como se distribuyen los alimentos: (depende de la respuesta en la pregunta 1 de acceso.)

- a. Los consume la persona beneficiaria
- b. Se reparten dentro del núcleo familiar.
- c. Se venden

- d. Se intercambian por diferentes alimentos

16. Que personas de la familia reciben ingresos regularmente:

- a. Hombre y mujeres mayores de 18 años
- b. Solo hombres mayores de 18 años
- c. Solo mujeres mayores de 18 años
- d. Adolescentes entre 12 y 18 años
- e. Niños o niñas menores de 12 años.

17. ¿Cuánto suman sus ingresos familiares aproximadamente al mes?

- a. Menos de un salario mínimo vigente legal.
- b. Entre 1 y 2 salarios mínimos vigentes legales.
- c. Por encima de 3 salarios mínimos legal vigentes.

18. ¿Cuánto dinero destina mensualmente aproximadamente para comprar alimentos?

- a. Menos de \$100.000 pesos
- b. Entre \$100.000 pesos y \$200.000 pesos
- c. Entre \$200.000 pesos y \$300.000 pesos
- d. Entre \$300.000 pesos y \$400.000 pesos
- e. \$500.000 pesos o más

Consumo

19. Marque con una X los tiempos de comida de su familia al día:

- a. Desayuno
- b. Media mañana
- c. Almuerzo
- d. Media tarde

e. Cena

20. ¿Cuántos niños entre los 6 y 12 años hay en su núcleo familiar?: _____

(dependiendo de la cantidad de niños, se abrirán recordatorios de 24 horas) (Máximo desplegar 3 recordatorios).

Recordatorio:

21. Marque con una X los alimentos que consumió el día anterior o las últimas 24 horas, según el tiempo de comida.

| Grupo de alimentos | Herramientas | Encuestados | Desayuno | Media Mañana | Almuerzo | Medi a Tarde | Cena |
|---|--------------|-------------|----------|--------------|----------|--------------|------|
| Cereales (arroz, pan, maíz, avena, quinoa, fideos) Papa, plátano, yuca. | Imagen 1 | Niño 1 | | | | | |
| | | Niño 2 | | | | | |
| | | Niño 3 | | | | | |
| Leche y/o derivados como queso o yogurt. | Imagen 2 | Niño 1 | | | | | |
| | | Niño 2 | | | | | |
| | | Niño 3 | | | | | |
| Frutas, Hortalizas | Imagen 3 | Niño 1 | | | | | |
| | | Niño 2 | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|----------|--------|--|--|--|--|--|
| y verduras (zanahoria, , auyama, calabaza, brócoli, coliflor) | | Niño 3 | | | | | |
| Huevo y Carne (pescado, res, cerdo, pollo) | Imagen 4 | Niño 1 | | | | | |
| | | Niño 2 | | | | | |
| | | Niño 3 | | | | | |
| Panela, azúcar, chocolate, miel. bebidas azucarada s como gaseosas o jugos artificiales . | Imagen 5 | Niño 1 | | | | | |
| | | Niño 2 | | | | | |
| | | Niño 3 | | | | | |

22. ¿Considera Usted que la publicidad de los medios de comunicación influye a la hora de elegir qué alimentos consumir?

- a. Si
- b. No

Aprovechamiento

23. ¿En los últimos 6 meses ha recibido educación en temas de alimentación saludable?

- a. Si
- b. No

24. ¿De quién recibió la educación en temas de alimentación? (revisar qué tipo de piezas implementar).

- a. Instituciones de Salud
- b. Redes sociales
- c. Programa de asistencia alimentaria (ICBF, bien nacer, jóvenes en acción).
- d. Televisión, radio o prensa.
- e. Familia o amigos
- f. Instituciones educativas.
- g. Otros

25. ¿Los niños menores de 5 años en su hogar han recibido controles de crecimiento y desarrollo?

- a. Si
- b. No

26. ¿En los últimos dos meses el niño ha tenido que ser hospitalizado por diarrea u otra complicación?

- a. Si
- b. No

Calidad e inocuidad

27. ¿Quién se encarga de preparar los alimentos en el hogar?

- a. Padres de familia
- b. Cuidadores (otro miembro de la familia y/o externos)
- c. Compra los alimentos preparados

28. ¿En los últimos 3 meses, integrantes del hogar han presentado intoxicaciones alimentarias (estados diarreicos, náuseas, vómito, dolor abdominal)?

- a. Si
- b. No

Si responde sí, preguntar cuántos integrantes de la familia

29. ¿Conoce usted las buenas prácticas de manipulación de alimentos dentro del hogar?

- a. Si
- b. No

30. Si responde si, desplegar: (selección múltiple)

- a. Lavado de manos
- b. Limpieza y desinfección de utensilios y equipos
- c. Limpieza y desinfección pisos, paredes y techos
- d. Conservación de alimentos (almacenamiento y refrigeración).
- e. Limpieza y desinfección de alimentos (verduras, frutas, carnes).
- f. Técnicas de cocción de alimentos.

31. ¿Cuenta con tanque de almacenamiento de agua?

- a. Si
- b. No

32. Si responde si, con qué frecuencia realiza en mantenimiento:

- a. Cada semana.
- b. Cada mes.
- c. Cada 6 meses.
- c. Nunca

Antropometría

33. Toma de antropometría a niños entre 6 a 12 años de las familias focalizadas.

Datos a registrar:

- Responsable de la valoración antropométrica:
- Fecha de toma: _____
- Fecha de nacimiento: _____
- Sexo: _____
- Peso en Kg: _____
- Talla en cm: _____

Anexo B. Cronograma

| Actividades | año 2023 | | | | | | año 2024 | | | | | | | |
|---|----------|-----|-----|-----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | Ene | Feb | Mar | Abr | May | Jun | Jul | Ago | Sep | Oct | Nov | Feb | Mar | Abr |
| Elaboración presentación y aprobación del diseño de la propuesta. | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| Elaboración y diseño del instrumento de investigación | | | | ■ | | | | | | | | | | |
| Correcciones del trabajo y asesorías de investigación | | | | ■ | ■ | | | | | | | | | |
| Pilotaje del instrumento de recolección información | | | | | | ■ | | | | | | | | |
| Organización y realización de trabajo de campo | | | | | | ■ | | | | | | | | |
| Análisis e interpretación de resultados | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | | | | |
| revisión del análisis por asesores | | | | | | | | | | ■ | ■ | ■ | | |
| Entrega de trabajo a jurados para revisión de informe final | | | | | | | | | | | | | ■ | |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Correcciones de los jurados. | | | | | | | | | | | | | | |
| Socialización del Informe final | | | | | | | | | | | | | | |

Anexo C. Carta de la secretaria de salud y secretaria de educación dirigida a las instituciones educativas




PASTO
LA GRAN CAPITAL
ALCALDÍA MUNICIPAL

SECRETARÍA
DE EDUCACIÓN

1051/130/2023
San Juan de Pasto, 17 de Abril del 2023

Pdo 09-19-2023
Betty Velazquez

Señores
Directivos Docentes
INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS DE PASTO
Ciudad

| INSTITUCION EDUCATIVA | SEDE |
|-----------------------------------|---|
| I.E EL ENCANO | Escuela Campo Alegre |
| I.E SAN FRANCISCO DE LA VILLOTA | Escuela Pullitopamba |
| I.E ITSIM | Escuela San Vicente No. 1 Escuela San Vicente No. 2 Sede Mapachico |
| I.E LA CALDERA | Alto Casanare ERM San Antonio Casanare Sede Centro |
| I.E MARIA GORETTI | María Goretti |
| I.E LICEO CENTRAL DE NARIÑO | Liceo Central de Nariño Madre Caridad |
| LICEO INTEGRADO UDENAR | Liceo Integrado de la Universidad de Nariño |
| I.E LUIS DELFIN INSUASTY | Sede Jardín Infantil Nacional Piloto |
| I.E CIUDAD DE PASTO | Ciudad de Pasto |
| I.E CENTRO DE INTEGRAL POPULAR | Centro de Integración Popular |
| I.E CHAMBÚ | Sede Escolar El Pilar |
| I.E CENTRO DE INTEGRACION POPULAR | Sede Escolar Enrique Jensen |
| I.E GUALMATAN | Escuela Rural Mixta Jongovito Sede 1 Santa Bárbara |
| I.E CIUDAELA DE PASTO | Sede Santa Mónica |
| I.E HERALDO RÓMERO SANCHEZ | Sede Carlos Pizarro Sede Santo Angel |
| I.E LUIS EDUARDO MORA OSEJO | Sede Niña María T. |
| I.E EL ENCANO | Escuela Rural Mixta EL Ramos Escuela Rural Mixta El Naranjal |
| I.E AGUSTIN AGUALONGO | Escuela Rural Mixta Aguapamba Sede Agustín Agualongo - Exp. Piloto |
| CE SANTA TERESITA | Escuela Rural Mixta Mojondinoy Escuela Rural Mixta Santa Teresita Escuela Rural Mixta Santa Clara |



| | |
|------------------------------|---|
| I.E MOCONDINO | Sede Mocondino Principal |
| I.E EDUARDO ROMO ROSERO | Eduardo Romo Romero -Sede Principal |
| I.E CRISTO REY | Sede Dolores |
| I.ELUIS EDUARDO MORA OSEJO | Escuela Rural Mixto Rosario de Males |
| I.E ARTEMIO MENDOZA CARVAJAL | CONC Escolar Club de Leones |
| I.E CIUDELA DE PAZ | Sede La Magdalena |
| I.E MORASURCO | Escuela rural mixta San Juan Alto Escuela rural mixta La Josefina |
| I.E MARCO FIDEL SUAREZ | Escuela San Juan Bautista Anganoy |
| I.E LUIS EDUARDO MORA OSEJO | La Minga |
| I.E CIUDAD DE PASTO | Concesión Escolar Miraflores |
| CEM LA VICTORIA | Escuela Rural Mixta La Victoria Escuela Rural Mixta Cruz de Amarillo Escuela Rural Mixta Chavez |
| CEM LOS ANGELES | Escuela Rural Mixta Los Ángeles Escuela Rural Mixta Cubijan Alto |
| I.E JOSE ANTONIO GALAN | Escuela Rural Mixta Las Encinas |
| I.E CIUDAD DE PASTO | Escuela Rural Mixta El Carmen |
| I.E SANTA TERESITA | Escuela Rural Mixta La Merced |
| CEM CAMPANERO | ERM El Campanero |
| IEM SANTA TERESITA CATAMBUCO | Colegio Municipal Santa Teresita |
| I.E JOSE ANTONI GALAN | Escuela Rural Mixta Santa Bárbara Alto |
| I.E LUISE EDUARDO MORA OSEJO | Escuela Rural Mixta Niña María |

Cordial Saludo:

La Secretaría de Salud y el programa de enfermería de la Universidad Marina se encuentra adelantando una investigación denominada "caracterización de la seguridad alimentaria y nutricional - SAN de la población escolar y sus familias", la cual pretende establecer aquellos factores que delimitan los ejes de la SAN en el contexto familiar urbano y rural de los escolares de Pasto, con el fin de articular actores en la implementación de intervenciones integrales entre Comunidad, Estado, Empresa y Academia para favorecer la salud nutricional de la población objeto.

La recolección de datos contiene dos procesos, el primero es la aplicación de un instrumento tipo encuesta a los padres de familia o acudientes de los 303 estudiantes escogidos de las 62 IEM priorizadas en la muestra. Junto con la encuesta se solicitara a los acudientes la firma del consentimiento informado para toma y tratamiento datos personales de sus familias.

En un segundo momento se realiza la valoración antropométrica a los niños priorizados, a quienes se realiza la toma de indicadores de peso, talla y edad. Los resultados obtenidos permiten entender el contexto alimentario de las familias del



PASTO
LA GRAN CAPITAL
ALCALDÍA MUNICIPAL

DE EDUCACIÓN

municipio y así poder generar estrategias de intervención acordes a las necesidades y sea sostenible dentro de las instituciones educativas.

Agradezco, la atención al presente,

Atentamente,

Maria Elvira de la Espriella

MARIA ELVIRA DE LA ESPRIELLA
SUBSECRETARIA DE CALIDAD EDUCATIVA

Proyectó: ^{LM} Luz Marina Arciniegas Moreno
Profesional Universitaria

Anexo D. Carta de los investigadores dirigida a las instituciones educativas



1162/0473-2023
San Juan de Pasto, 5 de mayo de 2023

Señores
RECTORES/ DIRECTORES
Instituciones Educativas Municipales
Pasto - Nariño

Saludo de paz y bien,

Asunto: solicitud para desarrollar investigación,

La Secretaría Municipal de Salud en articulación con la Universidad Mariana-Programas de Enfermería y Nutrición, se encuentran adelantando la investigación denominada "Caracterización de los determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional SAN en población escolar y sus familias, municipio de Pasto 2023-2025", la cual pretende establecer aquellos factores que delimitan los ejes de la SAN en el contexto familiar urbano y rural de los escolares del municipio; dicha investigación busca generar intervenciones integrales entre Comunidad, Estado, Empresa y Academia que favorezcan la salud nutricional de la población escolar.

Por lo anterior, de manera respetuosa se solicita conocer el número de estudiantes por curso de los grados 1,2,3,4,5,6 y 7 de sus respectivas Instituciones Educativas a los siguientes estudiantes del programa de enfermería:

- Victor Orlando Ojeda
- Lucerito Yaqueline Bravo
- Liseth Valentina Ceballos
- Deisy Yamilia Garcia
- Camila Garzon Rosero
- Diana Sofia Barahona
- Andrés Revelo Ceballos
- María Alejandra Montalvo

Dicha información con el fin de escoger de manera aleatoria que estudiantes participaran de la presente investigación y a sus padres a quienes se aplicaran posteriormente una encuesta sobre aspectos nutricionales.

Para cualquier duda por favor comunicarse con las siguientes personas.

Agradecemos su valiosa colaboración.


Mg. Karina Gallardo
Directora Programa de Nutrición
3156161621


Mg. Janeth Torres
Docente Investigador programa de enfermería
3164672290



Nancy Lagos Campos
Nancy Lagos Campos
 Profesional Especializada Área Salud
 3002055796

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
 PASTO
 LA GRAN CAPITAL

... para la realización de la investigación...
 ... de la Universidad Mariana...
 ... de la Secretaría de Salud Pública...
 ... de la Alcaldía Municipal de Pasto...
 ... de la Universidad Mariana...

- Mario Aljandira Montano
- Andrés Revelo Caballero
- Diana Gálvez
- Camilo Gálvez
- Daya Yamil Gálvez
- Isabel Valdivia Gálvez
- Juanita Yaguajay Gálvez
- Victor Orlando Gálvez

Para cualquier duda por favor comunicarse con los señores personal...
 ... de la Secretaría de Salud Pública...

[Signature]
 Mg. Karina Gálvez
 Directora Programa de Nutrición

[Signature]
 Mg. Johán Torres
 Docente Investigador Programa de Nutrición

Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3
 Sitio web: www.pasto.gov.co - Correo: contactenos@pasto.gov.co
 Teléfono: +57(2) 7244326. Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

Powered by CS CamScanner

Anexo G. Formato de validación de instrumento



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE ENFERMERÍA

ANEXO. FORMATOS REVISIÓN JUECES EXPERTOS –VALIDEZ DE CONTENIDO INSTRUMENTOS INVESTIGACION CUANTITATIVA

VALIDACION DE LOS ITEMS

“Formato sisco”

Respetado experto, agradezco de antemano su valiosa colaboración. Las opiniones que usted exprese serán de gran utilidad para realizar la depuración preliminar de un cuestionario, que se propone medir tales variables. Se realiza este estudio en el contexto de preparación de un trabajo de investigación de pregrado denominado: **DIAGNOSTICOS DE LOS DETERMINANTES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ENTORNO ESCOLAR Y FAMILIAR, PASTO 2023-2026**

Dicha investigación, se realiza bajo la dirección de la **Mg. Janeth Torres**, y **Mg. Karina Gallardo Solarte**. Sus respuestas serán confidenciales y se tratarán según las normativas vigentes para la investigación.

Datos del evaluador experto

(Marque con una cruz la opción correcta):

- ¿Qué profesión tiene?
 - a) Enfermera (o) ___
 - b) Psicóloga (a) ___
 - c) Nutricionista Dietista
 - d) otro ___ Cual: _____

- Trabaja o ha trabajado en el campo de la Enfermería Educativa/Clinica/Social-Comunitaria o nutrición en escolares
Si: No: ___

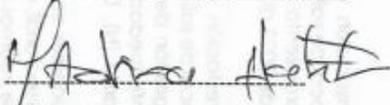
| N° | variables / ítems | Pertinencia ¹ | | Relevancia ² | | Claridad ³ | | Sugerencias |
|----|--|--------------------------|----|-------------------------|----|-----------------------|----|-------------|
| | | Si | No | Si | No | Si | No | |
| | VARIABLE 1 Aspectos sociodemográficos, comportamentales y clínicos, caracterización del padre o acudiente del niño. | | | | | | | |
| 1 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 2 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 3 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 4 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 5 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 6 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 7 | colocar la opción otros (ver) | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 8 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 9 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 10 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| | VARIABLE 2 Disponibilidad Alimentaria y Nutricional: | Si | No | Si | No | Si | No | |
| 1 | colocar otros | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 2 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| | VARIABLE 3 Acceso | Si | No | Si | No | Si | No | |
| 1 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 2 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 3 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |
| 4 | colocar la opción otros | ✓ | | ✓ | | ✓ | | |

| | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|----|----|----|----|----|----|
| 5 | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | |
| | VARIABLE 4 Consumo | Si | No | Si | No | Si | No |
| 1 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 2 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 3 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 4 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| | VARIABLE 5 Aprovechamiento | Si | No | Si | No | Si | No |
| 1 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 2 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 3 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 4 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| | VARIABLE 6 Calidad e inocuidad | Si | No | Si | No | Si | No |
| 1 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 2 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 3 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 4 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 5 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| 6 | | ✓ | | ✓ | | ✓ | |
| | VARIABLE 7 Antropometría | Si | No | Si | No | Si | No |
| 1 | | | | | | | |

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Habon Esteban Mirquem Abro D.I.: 37.441.825
 Especialidad del validador: Nutricionista - Dietista

*Pertinencia: El ítem corresponde al concepto teórico formulado.
 *Relevancia: El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo.
 *Claridad: Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo.
 Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión

Fecha de revisión día ___ mes ___ año ___


 Firma del Experto Informante.

PREGUNTAS DE VALORACIÓN GENERAL
 Marque con una cruz la opción que Usted seleccione.

❖ Nivel de experticia del evaluador

¿En una escala de 1 a 10, indique en qué medida Usted se considera experto en el tema que acaba de evaluar, siendo 1 indicador de mínima y 10 indicador de máxima experticia?

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | X |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|

❖ Índice de percepción global de la escala

En una escala de 1 a 10, indique de forma general que tan adecuado le pareció el material del instrumento que acaba de evaluar desde cada uno de los criterios de evaluación, siendo 1 indicador de mínima y 10 de máxima adecuación

Pertinencia

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | X |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|

Relevancia

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | X |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|

Claridad

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | X |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|



UNIVERSIDAD MARIANA
FACULTAD DE SALUD
PROGRAMA DE ENFERMERÍA

ANEXO. FORMATOS REVISIÓN JUECES EXPERTOS –VALIDEZ DE CONTENIDO INSTRUMENTOS INVESTIGACION CUANTITATIVA

VALIDACION DE LOS ITEMS

“Formato sisco”

Respetado experto, agradezco de antemano su valiosa colaboración. Las opiniones que usted exprese serán de gran utilidad para realizar la depuración preliminar de un cuestionario, que se propone medir tales variables. Se realiza este estudio en el contexto de preparación de un trabajo de investigación de pregrado denominado: **DIAGNOSTICOS DE LOS DETERMINANTES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL ENTORNO ESCOLAR Y FAMILIAR, PASTO 2023-2026**

Dicha investigación, se realiza bajo la dirección de la **Mg. Janeth Torres**, y **Mg. Karina Gallardo Solarte**. Sus respuestas serán confidenciales y se tratarán según las normativas vigentes para la investigación.

Datos del evaluador experto

(Marque con una cruz la opción correcta):

- ¿Qué profesión tiene?
 - a) Enfermera (o) X
 - b) Psicóloga (a) _____
 - c) Nutricionista Dietista _____
 - d) otro Cual: _____

- Trabaja o ha trabajado en el campo de la Enfermería Educativa/Clinica/Social-Comunitaria o nutrición en escolares
Si: No: _____

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE :

| N° | variables / ítems | Pertinencia ¹ | | Relevancia ² | | Claridad ³ | | Sugerencias |
|----|--|--------------------------|----|-------------------------|----|-----------------------|----|---|
| | | Si | No | Si | No | Si | No | |
| | VARIABLE 1 Aspectos sociodemográficos, comportamentales y clínicos, caracterización del padre o acudiente del niño. | | | | | | | |
| 1 | Nacionalidad | X | | X | | X | | Podría desplegar la opción en caso de extranjería de preguntar si tiene permiso de extranjería para conocer opciones de que acceso a salud, beneficios, u oportunidades laborales. |
| 2 | Genero | X | | X | | X | | Se recomienda en otro, colocar Cual, o dar en lista las posibilidades |
| 3 | Afiliación a régimen de salud | X | | X | | X | | Ninguna |
| 4 | Núcleo familiar | X | | X | | X | | Ninguna |
| 5 | Discapacidad en la familia | X | | X | | | X | La pregunta tiene un error en la estructura el Si se encuentra enseguida de la pregunta y como opción solo parece No, se debe corregir para mayor claridad, igual que en las anteriores se recomienda al frente de la opción colocar el espacio para marcar con X |
| 6 | Discapacidad en la familia | X | | X | | X | | Se recomienda aumentar la casilla en la que se especifique tipo de discapacidad |
| 7 | Etnia familiar | X | | X | | X | | Ninguna |
| 8 | Barrio | X | | X | | | X | Se podría no preguntar el barrio si no dar opción de Usted vive en barrio, vereda, corregimiento me parece importante dado que en zona rural no se va a tener barrios establecidos |
| 9 | Ubicación Barrio | X | | X | | | X | Al relacionar con la pregunta anterior importante coloca Zona ... y no ubicación del barrio ya que la persona puede no pertenecer a un barrio |
| 10 | Escolaridad del cuidador | X | | X | | | X | Ninguna |
| | VARIABLE 2 Disponibilidad Alimentaria y Nutricional: | Si | No | Si | No | Si | No | |
| 1 | Procedencia de los alimentos | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2 | Servicio de agua potable | X | | X | | X | | Ninguna |

Calidad y consumo alimentario en escolares y sus familias

| | | Si | No | Si | No | Si | No | |
|---|---|----|----|----|----|----|----|---|
| | VARIABLE 3 Acceso | | | | | | | |
| 1 | Acceso a programas de gobierno | X | | X | | X | | Recomiendo incrementar la opción otro: Cual |
| 2 | Beneficio del programa | X | | X | | X | | Ninguna |
| 3 | Distribución de ayuda alimentaria | X | | X | | X | | Se puede incrementar la opción algunos se consumen y otros se regalan y la opción se consumen algunos y otros se venden |
| 4 | Ingresos familiares | X | | X | | X | | Al frente de cada opción se puede dar la opción de cuantas personas en esos rangos de edad reciben ingresos |
| 5 | Total, de ingreso familiar | X | | X | | X | | Ninguna |
| 6 | Dinero destinado a la compra de alimentos | X | | X | | X | | Ninguna |
| | VARIABLE 4 Consumo | Si | No | Si | No | Si | No | |
| 1 | Tiempos de comida | X | | X | | X | | En estructura al frente de cada opción de respuesta colocar el espacio para marcar las X |
| 2 | Número de niños entre 6 y 12 años | X | | X | | X | | Ninguna |
| 3 | Alimentos consumidos según tiempo de comida | X | | X | | X | | Ninguna |
| 4 | Influencia de la Publicidad | X | | X | | X | | Se puede desplegar la opción de cual es el medio de comunicación que mas influye |
| | VARIABLE 5 Aprovechamiento | Si | No | Si | No | Si | No | |
| 1 | Educación en alimentación saludable | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2 | Medio de educación | X | | X | | X | | En la opción de instituciones de salud se podría colocar guion y profesionales de salud. Al frente de cada opción se puede colocar el medio de IEC mediante el cual recibió la educación |
| 3 | Controles de crecimiento y desarrollo | X | | X | | X | | Revisar el termino de crecimiento y desarrollo dado que por Res 32 80 ahora se consideran valoraciones integrales por curso de vida |
| 4 | Hospitalizaciones evitables | X | | X | | X | | Me parece importante desplegar la opción de cual fue la complicación por la cual el menor fue hospitalizado y revisar la opción de establecer en los últimos 6 meses |

| VARIABLE 6 <u>Calidad e inocuidad</u> | | Si | No | Si | No | Si | No | |
|--|--|----|----|----|----|----|----|--|
| 1 | Responsable de la preparación de alimentos | X | | X | | X | | Ninguna |
| 2 | Intoxicaciones alimentarias | X | | X | | X | | Ninguna |
| 3 | Manipulación de alimentos | X | | X | | X | | Ninguna |
| 4 | Procesos de manipulación de alimentos | X | | X | | X | | Ninguna |
| 5 | Almacenamiento de agua | X | | X | | X | | Ninguna |
| 6 | Mantenimiento del tanque | X | | X | | X | | Ninguna |
| VARIABLE 6 <u>Antropometría</u> | | Si | No | Si | No | Si | No | |
| 1 | Peso, talla del menor | X | | X | | X | | Muy importante incluir el valor de la toma de perímetro braquial como parámetro para la evaluación de desnutrición aguda y también incluir la valoración en la escala peso - talla para determinar las desviaciones estándar que pueda estar presentando el menor al ubicar peso y talla en las rejillas |

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Se tiene pertinencia y relevancia en el establecimiento de cada una de las preguntas se sugiere ajustar la estructura de algunas preguntas para que sea más sencillo el diligenciamiento y se tenga más claridad en las respuestas.

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable [X]** **Aplicable después de corregir []** **No aplicable []**

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Ordoñez Jamondino Jessica Vanessa
DI: 1.085.278.685

Especialidad del validador: Especialista en pedagogía y docencia

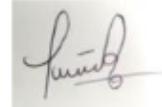
Fecha de revisión día 12 mes 03 año 2024

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Firma del Experto Informante.

PREGUNTAS DE VALORACIÓN GENERAL
Marque con una cruz la opción que Usted seleccione.

❖ **Nivel de experticia del evaluador**

¿En una escala de 1 a 10, indique en qué medida Usted se considera experto en el tema que acaba de evaluar, siendo 1 indicador de mínima y 10 indicador de máxima experticia?

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|---|----|--|
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | X | 10 | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|---|----|--|

❖ **Índice de percepción global de la escala**

En una escala de 1 a 10, indique de forma general que tan adecuado le pareció el material del instrumento que acaba de evaluar desde cada uno de los criterios de evaluación, siendo 1 indicador de mínima y 10 de máxima adecuación

Pertinencia

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|---|----|--|
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | X | 10 | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|---|----|--|

Relevancia

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|----|---|
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | X |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|----|---|

Claridad

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|---|---|--|---|--|----|--|
| 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | X | 8 | | 9 | | 10 | |
|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|--|---|---|---|--|---|--|----|--|