



INFORME METODOLOGÍA DE DISCUSIÓN GRUPO FOCAL

FACTORES QUE DETERMINAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LAS NIÑAS Y NIÑOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL INSTITUTO TÉCNICO JUAN PABLO I, SEGUNDO SEMESTRE 2015

**Astrid Carolina Becerra
Nubia Carolina Bastos López
Alejandra Marcela Zapata Velásquez**



**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE SALUD
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PAMPLONA
2015**





INFORME METODOLOGÍA DE DISCUSIÓN GRUPO FOCAL

FACTORES QUE DETERMINAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LAS NIÑAS Y NIÑOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL INSTITUTO TÉCNICO JUAN PABLO I, SEGUNDO SEMESTRE 2015

Presentado por:

Astrid Carolina Becerra
Nubia Carolina Bastos López
Alejandra Marcela Zapata Velásquez
Nutricionistas Dietistas en Formación

Presentado a:

Nataly Navarro
Nutricionista Dietista.
Docente Supervisora



UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE SALUD
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
PAMPLONA
2015

DGS is member of:





Contenido

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN	4
2. JUSTIFICACIÓN	5
3. OBJETIVOS	6
4. METODOLOGÍA	7
PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DE LA METODOLOGÍA DE DISCUSIÓN GRUPO FOCAL	7
1. Reconocimiento del tema de discusión.....	7
2. Identificación y selección de los participantes de la metodología de discusión grupo focal.....	7
3. Diseño de la guía temática.....	8
4. Logística.....	9
5. Desarrollo del taller: inducción, conducción y discusión.....	10
6. Clausura de la metodología de consenso de discusión grupo focal.....	11
7. Diseño de informe.....	12
8. Resultados.....	13
8.1 Resumen de resultados.....	13
8.2 matriz de hallazgos.....	16
8.3 matriz DOFA.....	19
9. Conclusiones.....	20
10. Recomendaciones.....	21
11. Bibliografía.....	22
ANEXOS	23
Anexo 1. Guía temática de discusión.....	24
Anexo 2. Oficio de solicitud de espacio para la ejecución de la metodología de consenso grupo focal.....	25
Anexo 3. Diseño de tarjetas de invitación.....	26
Anexo 4. Formato para el control de entrega de invitaciones a los participantes a la metodología de consenso grupo focal.....	27
Anexo 5. Diseño de escarapelas.....	28
Anexo 6. Formato de control de asistencia de los participantes a la metodología de consenso grupo focal.....	29
Anexo 7. Recordatorios.....	30
Anexo 8 Transcripción de video.....	31



INTRODUCCIÓN

La metodología de consenso Discusión Grupo Focal es una técnica de recolección de datos mediante una entrevista grupal semiestructurada, la cual gira alrededor de una temática realizadas a grupos poblacionales homogéneos en donde se procura que los individuos seleccionados por los investigadores discutan y elaboren, desde la experiencia personal, una temática o hecho social que es objeto de investigación. Es una manera de entender lo que piensa y siente la gente, sobre un tema, producto o servicio. El propósito principal es lograr que surjan actitudes, sentimientos, creencias y reacciones en los participantes de acuerdo a un tema específico y en común.

Por ende, a partir de la ejecución de la metodología mediante la participación de los padres de familia de niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar del Instituto Técnico Juan Pablo I, se identificaron los factores que influyen en la seguridad alimentaria y nutricional de estos, el cual se graficó en un esquema de árbol de problemas; el problema central encontrado, una matriz de hallazgos, y una matriz DOFA.





JUSTIFICACIÓN

Entendiendo la Seguridad alimentaria y nutricional como: la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. En este se ponen de manifiesto los ejes; tales como, disponibilidad de alimentos, acceso, consumo, aprovechamiento o utilización biológica y la calidad e inocuidad de los alimentos.

Por ende, con la finalidad de identificar los factores que determinan la seguridad alimentaria de las niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar del instituto técnico Juan Pablo I, se llevara a cabo la ejecución de la metodología de discusión grupo focal; que es una técnica de recolección de datos a través de la participación de la población objeto mediante el desarrollo de una guía temática previamente elaborada que contendrá una serie de preguntas en la que los participantes puedan expresar libremente su opinión acerca del tema de discusión.

Al aplicar esta metodología se logró la participación de los padres de familia, y de esta manera se pudo identificar problema que esté afectando la situación alimentaria y nutricional de los niños y niñas, y para así implementar estrategias de intervención para solucionar o mitigar dicha problemática hallada.



OBJETIVOS

General

Identificar los factores que determinan la seguridad alimentaria y nutricional de las niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar del instituto técnico Juan Pablo I, a través de la ejecución de la metodología de consenso Grupo Focal, segundo semestre 2015

Específicos

- Interpretar los resultados obtenidos de la metodología de consenso grupo focal mediante la elaboración del informe final.
- Socializar los resultados obtenidos de la metodología de discusión grupo focal, con el fin de dar a conocer acciones de mejoramiento a partir de los hallazgos encontrados en la aplicación de la metodología de consenso.



METODOLOGÍA

PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DE LA METODOLOGÍA DE DISCUSIÓN GRUPO FOCAL

1. Reconocimiento del tema objeto de discusión:

El tema seleccionado para la ejecución de la metodología de discusión grupo focal correspondió a la identificación de factores que determinan la seguridad alimentaria y nutricional de las niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar.

2. Identificación y selección de los participantes de la metodología de discusión grupo focal:

Se identificaron los participantes a través de los docentes titulares de cada grado escolar, para que hiciesen parte de la ejecución de la metodología grupo focal, tanto de la sede Juan Pablo I, A y la sede Juan Pablo I, B. Los participantes deberían caracterizarse por el interés en el proceso de aprendizaje de sus hijos, que tengan voluntad de colaboración para crear ideas y plantear problemáticas que sirvan de objeto de estudio y buscar de esta manera solución a las ideas expuestas, para esto se tendrán en cuenta los siguientes criterios para los participantes:

- **Criterios de inclusión:**

- Se seleccionaron a padres de familia de las niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar en la institución educativa Juan Pablo I A y Juan Pablo I B.
- Ser elegido para parcial en la metodología de discusión grupo focal, por el respectivo docente titular del grado escolar de su hijo.
- Deberían tener asistencia periódica en las reuniones de padres que se convocan en la institución.

- **Criterios de exclusión:**

- No ser padres de familia de las niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar en la institución educativa Juan Pablo I A y Juan Pablo I B.
- No haber sido elegido para parcial en la metodología de discusión grupo focal, por el respectivo docente titular del grado escolar de su hijo.
- No asistir periódicamente a las reuniones de padres que se convocan en la institución.

- **Selección de moderadores y secretario(a):**

La docente supervisora realizó un sorteo al azar para la selección de la moderadora y la secretaria, la cual se desarrollaron muy bien en el papel asignado.

- **Moderador:** Astrid Carolina Becerra Florez, Nutricionista Dietista en Formación de X semestre.
- **Secretaria:** Alejandra Marcela Zapata Velásquez, Nutricionista Dietista en Formación de X semestre.

3. Diseño de la guía de discusión temática: Para el diseño de la guía de discusión temática se consideraron las siguientes actividades:

a) Selección del tema:

Con el fin de identificar los factores que determinan la seguridad alimentaria y nutricional de las niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar del instituto técnico Juan Pablo I, se tuvieron en cuenta los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional en cumplimiento a lo establecido en el CONPES 113 de 2008.

b) Asesoría y capacitación por la docente supervisora de prácticas:

La Docente supervisora de prácticas, N.D Nataly Navarro, asesoró la propuesta y ejecución de la metodología de discusión grupo focal.

c) Formulación de la guía temática:

Las preguntas se diseñaron de acuerdo con lo expuesto en la guía de discusión planteada para la ejecución de la metodología. **(Anexo 1.)**

d) Recursos

• **Humanos**

- Nutricionistas Dietistas en formación, X semestre de la Universidad de Pamplona.
- Docente supervisora de práctica; agente evaluador.

• **Materiales**

- ✓ Propuesta metodología de discusión grupo focal,
- ✓ Guía temática

• **Equipos**

- ✓ Computador
- ✓ Impresora

4. Logística :

✓ **Lugar de reunión:** se ejecutó la intervención en la biblioteca la institución, la cual fue un lugar amplio, ventilado, iluminado y adecuado para la asistencia de los participantes convocados.

- **Oficios:** Se redactó un oficio en el que se solicitó a la rectora Carmen Rosa Fernández, la disponibilidad de la biblioteca para la ejecución de la metodología de consenso grupo focal con los padres de familia. **(Anexo 2)**

- **Decoración:** se decoró con un letrero de bienvenida, con globos de color blanco y azul y un letrero alusivo a la metodología de discusión grupo focal, se contó con una mesa decorada con mantel blanco y un centro de flores y en la que se ubicaron los recordatorios. En otra mesa

se ubicó las escarapelas, la lista de asistencia y una bandeja con pasa bocas de entrada.

✓ **Diseño de invitaciones (Anexo 3.):** esta se hizo con el objetivo de convocar a los participantes a la asistencia de la metodología de grupo focal, donde se especificaron aspectos tales como fecha, lugar y hora de reunión. Para hacer seguimiento a la entrega de dichas invitaciones se elaboró un formato en el que se solicita nombre completo y número de contacto telefónico. **(Anexo 4)}**

✓ **Diseño de escarapelas:** Se utilizaron para la identificación de los padres de familia participantes de la metodología, la moderadora, la secretaria, la docente supervisora y resto de equipo planificador. **(Anexo 5.)**

✓ **Diseño de formatos de asistencia:** A través de este se llevó el control de asistencia de los participantes. **(Anexo 6.)**

✓ **Recordatorios:** se entregaron libretas marcadas con el nombre de la metodología de discusión grupo focal, como muestra de agradecimiento por la participación. **(Anexo 7.)**

✓ **Elección y cotización del refrigerio:** Se efectuó teniendo en cuenta que deberían ser alimentos saludables.

Refrigerio: Ensalada de frutas.

- Frutas: 20.000
- Yogur: 7.000
- Vasos: 12.000
- Palillos: 1.000

5. Desarrollo del taller: Inducción, Conducción y Discusión

◆ **Inducción:** En este momento el moderador procedió a dar la bienvenida a los participantes y se encargó de dar inicio al tema teniendo en cuenta:

- Presentación de la moderadora y secretaria.

- Bienvenida y agradecimiento.
- Objetivo del grupo focal.
- Importancia de la participación de los asistentes.
- Reglas del grupo focal.

◆ **Conducción:**

En este momento la moderadora se caracterizará por:

- Ser imparcial con los aportes dados por los participantes.
- Ser una persona que esté al tanto del tema, para que logre un dominio efectivo de la actividad.
- Saber escuchar.
- Darse a entender claramente
- Saber interpretar los aportes de los participantes
- Tener control eficiente del tiempo.
- Lograr la atención de todos los participantes del grupo focal y llevar una secuencia de la discusión y asegurar la participación de todos los asistentes.
- Buen sentido del humor.
- Respetuoso.
- Actitud amigable/no amenazante.

◆ **Discusión:**

Se realizó basada en la guía de trabajo; consto de nueve preguntas consensuadas por el grupo planificador, donde los participantes expresaron sus diferentes puntos de vista y se destacaron los aspectos más importantes de la misma, los cuales fueron consignados por la secretaria.

6. Clausura de la metodología de consenso de Discusión Grupo Focal:

La secretaria hizo la socialización de los principales aspectos que se trataron durante el grupo focal. Se dio agradecimientos por la asistencia y participación por parte de la docente supervisora; quién expuso el objetivo de la realización de dicha actividad y agradeció los aportes dados durante la metodología. Seguidamente se hizo entrega de los recordatorios y del refrigerio.



7. Diseño de informe final:

De acuerdo a los resultados obtenidos en la ejecución del grupo focal, se elaboró el informe en el que se tuvo en cuenta todos los aportes dados por los participantes de la metodología; sin discriminar aportes correctos o incorrectos, se realizó la descripción de los resultados considerando la transcripción de la información filmada como los aportes consignados por la secretaria. Además, se tuvo en cuenta los siguientes aspectos:

- a) La propuesta de la ejecución de la metodología de Discusión Grupo Focal
- b) Construcción del árbol de Problemas
- c) Construcción del árbol de Objetivos
- d) Diseño de matriz DOFA
- e) Plan de mejoramiento con base en los hallazgos detectados
- f) Conclusiones
- g) Recomendaciones
- h) Bibliografía
- i) Anexos

8. Resultados

8.1 Resumen de aspectos según lo mencionado por los padres de familia: **(Anexo 8)**

Según las respuestas obtenidas de los padres de familia por cada pregunta en el desarrollo de la metodología se obtuvo lo descrito a continuación:

Pregunta #1: ¿Con qué sitios de ventas de alimentos dispone la comunidad?

- En la comunidad se cuenta con suficientes sitios de ventas de alimentos como; frutas, verduras, carnes y abarrotes.
- Se hace provecho las diferentes ofertas que ofertas de algunos almacenes de cadena de la ciudad, para la compra de alimentos en mayor cantidad y bajos costos.
- Los padres de familia consideran que están bien alimentados a pesar de la carencia y limitaciones de algunos alimentos de la canasta básica familiar.
- El problema de la compra de alimentos en la tiendas de barrios es el mal estado de estos, y las malas condiciones higiénicas de los establecimientos de venta de productos de primera necesidad, que por lo general están dañados; los más frecuentes son frutas y carnes.

Pregunta #2: ¿Cuáles son los alimentos que se encuentran disponibles en la comunidad?

- Los alimentos que se encuentran disponibles en la comunidad son las Carnes, Pollo, y Abarrotes
- Los participantes refieren que por economía es mejor comprar los alimentos en el mercado campesino de la comunidad, a pesar que en este lugar no se cuenta con las condiciones higiénicas y sanitarias para la distribución de alimentos. Por ende se encuentran alimentos en mal estado tales como las carnes de res, pollo y algunas frutas y verduras.
- Dentro de los alimentos limitantes en el hogar es el pescado es el más porque es más difícil de conseguir a precios más asequibles.
- No hay suficiente disponibilidad e algunas verduras en la comunidad.
- A raíz del problema de cierre de frontera uno de los productos que más se afectado la disponibilidad es la leche.



Pregunta #3 ¿Qué factores se tiene en cuenta en el hogar a la hora de comprar alimentos?

- los participantes refieren que dentro de los aspectos más relevantes para la compra de alimentos en el hogar se encuentran mirar la fecha de vencimiento, que el arroz no venga con gorgojos, que las frutas no estén dañadas, las condiciones higiénicas de los alimentos, las promociones, que sean buenos para la salud y los recursos económicos que son los que limitan la compra de muchos alimentos saludables y por ende Cuando hay dinero se compran alimentos de mejor calidad y cuando no hay dinero se compra pocos alimentos.
- La compra de alimento que están en cosecha es la mejor opción porque son más económicos.

Pregunta #4 ¿Cuál es el presupuesto disponible para compra de alimentos en el hogar?

- La Compra de abarrotes se hace cada 15 días, cada 8 días se hace la compra de verduras y diariamente de proteína.
- Los padres de familia refieren que es más económico comprar embutidos; como chorizos y salchichas, que la compra de carnes y pollo
- En general los padres de familia afirman que es insuficiente el presupuesto para la compra de alimentos.

Pregunta #5 ¿Cuáles son los alimentos que se consumen con mayor frecuencia en el hogar?

- Los padres de familia refieren que los alimentos que se compran con más frecuencia en el hogar son: Arroz, habichuela, zanahoria, variedad de alimentos

Pregunta #6 ¿Cuáles son los factores que consideran, estén asociados con el estado nutricional de los niños y niñas?

- Se identificó ausencia de educación alimentaria y nutricional: “No sé qué alimentos dar a los niños que no los engorden”, “Alimento a los niños es por instinto”, “No tengo conocimiento sobre alimentación”, No saben a qué factores se asocian el sobrepeso, “la genética es un factor del estado nutricional”
- Para los padres de familia relacionan la alimentación con el estado de salud de los niños y niñas: “sé que la alimentación influye sobre el estado nutricional de los niños”
- Asocian las enfermedades con la mala alimentación de los niños.



- Identifican factores como: el sedentarismo, la falta de deporte, el estado anímico, el afecto en el hogar, con el estado nutricional de los niños y niñas.
- Las enfermedades se asocian a la manipulación de los alimentos por la presencia de microorganismos.

Pregunta #7. ¿Cuáles son las enfermedades que se presentan con mayor frecuencia en los niños y niñas de la comunidad?

- Las enfermedades con mayor incidencia en la comunidad son Diarrea, vomito, fiebre, dengue, gripa, dolor de cabeza, olor de estómago, asma.
- Relacionan la aparición de enfermedades con la presencia de zancudos, mala alimentación, mala higiene, no lavarse las manos, el cambio de clima y el polvo.

Pregunta #8. ¿Qué técnicas de limpieza e higiene se emplean en el hogar con los niños y niñas; antes, durante y después de manipular alimentos?

- Dentro de las técnicas de limpieza e higiene que utilizadas en el hogar están: lavar platos y utensilios a medida que se van utilizando, lavar la nevera y las verduras con vinagre de frutas.
- El consumo de agua hervida es una de las medidas preventiva que utilizan en el hogar.

Pregunta #9. ¿Qué técnicas de limpieza y desinfección se emplean en el hogar a la hora de preparar alimentos?

- Las frutas y verduras se lavan solo con agua.
- Tapar los alimentos para no ser contaminadas por las moscas.

8.2 MATRIZ DE HALLAZGOS

EJE	PREGUNTA	HALLAZGO	ACCIONES DE MEJORA
DISPONIBILIDAD	1. ¿Con qué sitios de ventas de alimentos dispone la comunidad?	<ul style="list-style-type: none"> • Si hay suficientes sitios de ventas • Aprovechan las ofertas de almacenes de cadena • “estamos bien alimentados” • Los alimentos de las tiendas salen dañados, como las frutas y carnes. 	Vigilancia y control de las entidades sanitarias en los establecimientos de venta de productos alimentarios.
	2. ¿Cuáles son los alimentos que se encuentran disponibles en la comunidad?	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes • Pollo • Abarrotes • “en el mercado campesino se consigue más económico” • “el pescado es el más difícil de conseguir” • “el pollo que se consigue en el mercado campesino es de mal estado” • “algunas verduras son de difícil disponibilidad” • “ la leche es escasa, por el cierre de la frontera” 	
ACCESO	3. ¿Qué factores se tiene en cuenta en el hogar a la hora de comprar alimentos?	<ul style="list-style-type: none"> • Mirar la fecha de vencimiento • Mirar que el arroz no venga con gorgojos • Que las frutas no estén dañadas • Las condiciones higiénicas de los alimentos • Promociones • Los Recursos económicos • Que sean buenos para la salud • Cuando hay dinero compro alimentos de mejor calidad y cuando no hay dinero se compra pocos alimentos. • Comprar alimentos que están en cosecha porque son más económicos. 	Fuentes de trabajo que garanticen mayor ingreso económico para la compra de alimentos en el hogar.
	4. ¿Cuál es el presupuesto disponible para compra de alimentos en el hogar?	<ul style="list-style-type: none"> • Comprar cada 15 días los abarrotes, cada 8 días verduras y diario la proteína. • Es más económico comprar embutidos que carnes y pollo 	



		<ul style="list-style-type: none"> • Es insuficiente el presupuesto para la compra de alimentos 	
CONSUMO	<p>5. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen con mayor frecuencia en el hogar?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz, habichuela, zanahoria, variedad de alimentos 	<p>Implementar actividades encaminadas a la educación alimentaria y nutricional con los padres de familia de niñas y niños beneficiarios del programa de alimentación escolar del Instituto Técnico Juan Pablo I.</p>
APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO	<p>6. ¿Cuáles son los factores que consideran, estén asociados con el estado nutricional de los niños y niñas?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • “No sé qué alimentos dar a los niños que no los engorden” • “Alimento a los niños es por instinto” • “No tengo conocimiento sobre alimentación” • “sé que la alimentación influye sobre el estado nutricional de los niños” • Las enfermedades están asociadas con la mala alimentación de los niños. • El sedentarismo, la falta de deporte, el estado anímico, el afecto en el hogar, influyen en el estado nutricional. • No saben a qué factores se asocian el sobrepeso. • Las enfermedades se asocian a la manipulación de los alimentos por la presencia de microorganismos. • “la genética es un factor del estado nutricional” 	<p>Fortalecimiento de la cátedra de salud pública en el Instituto Técnico Juan Pablo I.</p> <p>Promover estilos de vida saludables a través de la ejecución de intervenciones educativas con las niñas y niños del Instituto Técnico Juan Pablo I.</p> <p>Promover técnicas adecuadas de manipulación e higiene de alimentos con los padres de familia de las niñas y niños del Instituto Técnico Juan Pablo I.</p> <p>Verificar el cumplimiento del aporte de alimentos de alto valor biológico en las niñas y niños del programa de alimentación escolar a través del complemento</p>



¡Estoy comprometido!

			Almuerzo.
	7. ¿Cuáles son las enfermedades que se presentan con mayor frecuencia en los niños y niñas de la comunidad?	<ul style="list-style-type: none"> • Diarrea, vomito, fiebre, dengue, gripa, dolor de cabeza, olor de estómago, asma. <p>A causa de la presencia de zancudos, mala alimentación, mala higiene, no se lavan las manos, el cambio de clima y el polvo.</p>	
CALIDAD E INOCUIDAD	8. ¿Qué técnicas de limpieza e higiene se emplean en el hogar con los niños y niñas; antes, durante y después de manipular alimentos?	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar platos y utensilios a medida que se van utilizando. • Tomar agua hervida • Lavar la nevera y las verduras con vinagre de frutas. 	Implementar estrategias de fortalecimiento en cuanto a técnica adecuadas de lavado de manos en los niños y niñas para reducir las enfermedades transmitidas por alimentos.
	9. ¿Qué técnicas de limpieza y desinfección se emplean en el hogar a la hora de preparar alimentos?	<ul style="list-style-type: none"> • Las frutas y verduras se lavan solo con agua. • Tapar los alimentos para no ser contaminadas por las moscas. 	

DQS is member of:



8.3 Matriz DOFA

DEBILIDADES

- Inasistencia de algunos padres de familia invitados
- Sitio de reunión demasiado grande para la decoración.
- Impuntualidad de algunos participantes.

OPORTUNIDADES

- Sitio de la reunión con buena iluminación y ventilación.
- Disponibilidad de los padres de familia asistentes a la metodología.

FORTALEZAS

- Participación de los padres de familia durante la ejecución de la metodología.
- Asesoría y acompañamiento por parte de la docente supervisora durante el proceso de planificación y ejecución de la metodología.
- Colaboración de la institución para la ejecución de la metodología.

AMENAZAS

- Retraso en la hora de inicio de la ejecución de la metodología.



9.

CONCLUSIONES

- A través de la ejecución de la metodología de discusión grupo focal, se pudo identificar los factores que determinan la situación alimentaria y nutricional de los niños y niñas beneficiarios del programa de alimentación escolar del Instituto Técnico Juan Pablo I.
- Se evidencia la falta de educación alimentaria y nutricional en los padres de familia de la institución y por ende se ve afectada la situación alimentaria de las niñas y niños.
- La falta de recursos económicos ha afectado el acceso de alimentos saludables en el hogar provocando un inadecuado aporte de nutrientes en la dieta de niños y niñas.
- El conflicto social que se ha presentado a raíz del cierre de la frontera colombo-venezolana, ha afectado de alguna manera la disponibilidad, acceso y consumo de los diferentes grupos de alimentos de la canasta básica familiar, causando así inseguridad alimentaria para la población, especialmente de los niños y niñas de la comunidad.
- Los padres de familia no cuentan con conocimientos sobre manipulación e higiene de alimentos y de lavado de manos en el hogar, siendo esta la principal causa relacionada con la presencia de las diferentes enfermedades infectocontagiosas en las niñas y niños de la institución.



10. RECOMENDACIONES

- Modificar el horario de reunión a una hora más flexible y de esta manera evitar la inasistencia para próximas intervenciones.
- Ubicar material decorativo más acorde al lugar de realización del evento.
- Al inicio de la ejecución de la metodología, enfocar a los padres de familia sobre la temática a tratar.





11. BIBLIOGRAFIA

1. Documento Conpes 113 Política Nacional De Seguridad Alimentaria Y Nutricional (PSAN), Bogotá DC., 31 de marzo de 2008
2. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional de Colombia. ENSIN 2010, 351-355.
3. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2012-2019. Gobierno de Colombia.

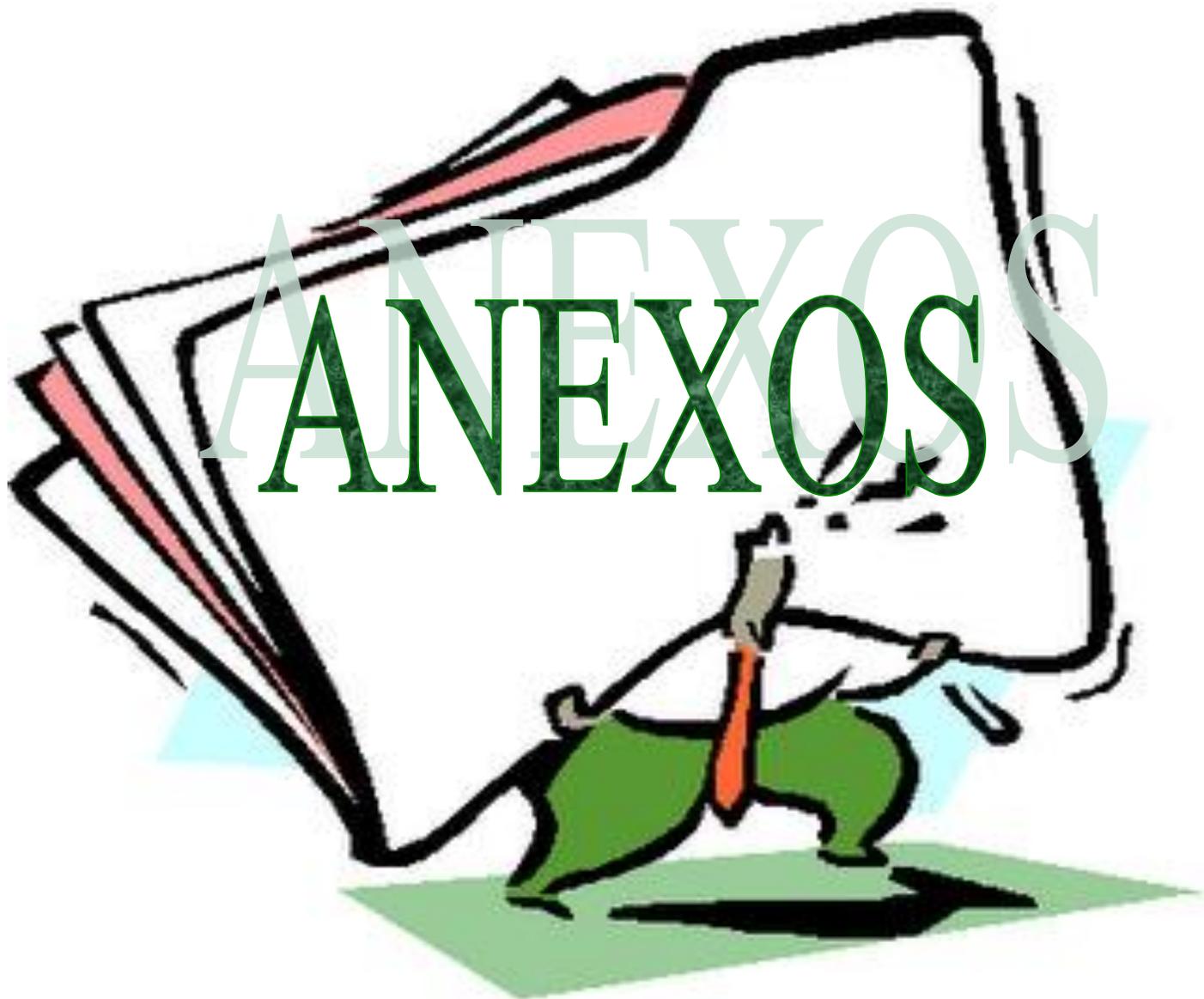
DGS is member of:





¡Estoy comprometido!

Universidad de Pamplona
Pamplona - Norte de Santander - Colombia
Tels: (7) 5685303 - 5685304 - 5685305 - Fax: 5682750 - www.unipamplona.edu.co



DQS is member of:



Una universidad *inclusiva* y *comprometida* con el desarrollo integral



Anexo 1. Guía temática de discusión de la metodología Grupo Focal

Eje de Disponibilidad:

1. ¿Con qué sitios de ventas de alimentos dispone la comunidad?
2. ¿Cuáles son los alimentos que se encuentran disponibles en la comunidad?

Eje de acceso:

3. ¿Qué factores se tiene en cuenta en el hogar a la hora de comprar alimentos?
4. ¿Cuál es el presupuesto disponible para compra de alimentos en el hogar?

Eje de consumo:

5. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen con mayor frecuencia en el hogar?

Aprovechamiento biológico:

6. ¿Cuáles son los factores que consideran, estén asociados con el estado nutricional de los niños y niñas?
7. ¿Cuáles son las enfermedades que se presentan con mayor frecuencia en los niños y niñas de la comunidad?

Eje de calidad e Inocuidad:

8. ¿Qué técnicas de limpieza e higiene se emplean en el hogar con los niños y niñas; antes, durante y después de manipular alimentos?
9. ¿Qué técnicas de limpieza y desinfección se emplean en el hogar a la hora de preparar alimentos?



Anexo 2. Oficio de solicitud de espacio para la ejecución de la metodología de discusión grupo focal.

Cúcuta, 10 de septiembre del 2015

005

Señora
Carmen Rosa Fernández
Rectora Instituto Técnico Juan Pablo I
E. S. M.

Asunto: Solicitud espacio para la ejecución de la metodología de consenso grupo focal.

Cordial saludo,

Concedoras de su espíritu colaborador y entusiasta con cada una de las actividades programadas por las nutricionistas dietistas en formación de X semestre y con el fin de dar cumplimiento a cada una de estas, nos dirigimos a usted de forma muy respetuosa con el fin de solicitar el préstamo de la biblioteca de la institución el día 24 de septiembre a las 3 de la tarde para llevar a cabo la ejecución de la metodología de consenso grupo focal, titulada: "Factores que determinan la seguridad alimentaria y nutricional de los niños y niñas beneficiarios del programa de alimentación escolar del instituto técnico juan pablo i, segundo semestre 2015" cuyo objetivo es identificar los determinantes de la seguridad alimentaria y nutricional de los estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar complemento alimentario de almuerzo y refrigerio industrializado.

Agradecemos la atención y colaboración prestada.

Atentamente,

Alejandra Zapata Velásquez
Nutricionista Dietista en formación

Carolina Bastos López
Nutricionista Dietista en formación

Astrid Carolina Becerra
Nutricionista Dietista en formación

Proyectó: ND en formación: Alejandra Zapata
Revisó: ND Docente-Supervisora Nataly Navarro



Anexo 3. Diseño tarjetas de invitación

INVITACIÓN

Las estudiantes de Nutrición y Dietética X Semestre de la Universidad de Pamplona, Tienen el gusto de invitarle a participar en la Metodología de discusión Grupo Focal para desarrollar el tema:

“FACTORES QUE DETERMINAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, MUNICIPIO DE CÚCUTA”

FECHA: 24 De Septiembre de 2015
LUGAR: Instituto Técnico Juan Pablo I
HORA: 3:00 p.m.



Anexo 4

Formato para el control de entrega de invitaciones a los participantes a la Metodología de Discusión Grupo Focal

	<p>Formato para el control de entrega de invitaciones a los participantes a la Metodología de Discusión Grupo Focal</p> <p>FACTORES QUE DETERMINAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL INSTITUTO TÉCNICO JUAN PABLO I, SEGUNDO SEMESTRE 2015</p>	
--	---	--

Nº	Nombre y apellido	Teléfono
1	Javier Silva	313-8373218
2	Luz Irayda Jaimes Gelvez	320-4972897
3	Erika Cenit Vera Vergel	321-9022252
4	Sandra Leonor Botello	312-4226478
5	Ana Cecilia Roza Moreno	313-8103075
6	Luz Mary Rodríguez Hernández	314-3806392
7	Francelina Peñaranda	312-3283795
8	Josefina Mojica Pabón	3188590645
9	Belkis Xiomara Niño	310-5220009
10	Leidy Torres	313-2364670
11	Nidia Yaneth Silva Villamizar	317-5752740
12	José Teófilo Arenas Salazar	313-3630455
13	Sandra Rodríguez	314-4914789
14	Carmen Díaz	304-5406587
15	Flor María Calderón	318-4640711
16	Yakeline Peñaranda Bautista	321-4185868
17	Paola Clavijo	315-4509735
18	Diana Marcela Guerrero	312-8461530
19	Alba Luz Ballona Ríos	312-4072968



¡Estoy comprometido!

Anexo 6. Formato para el control de asistencia de los participantes a la Metodología de Discusión Grupo Focal



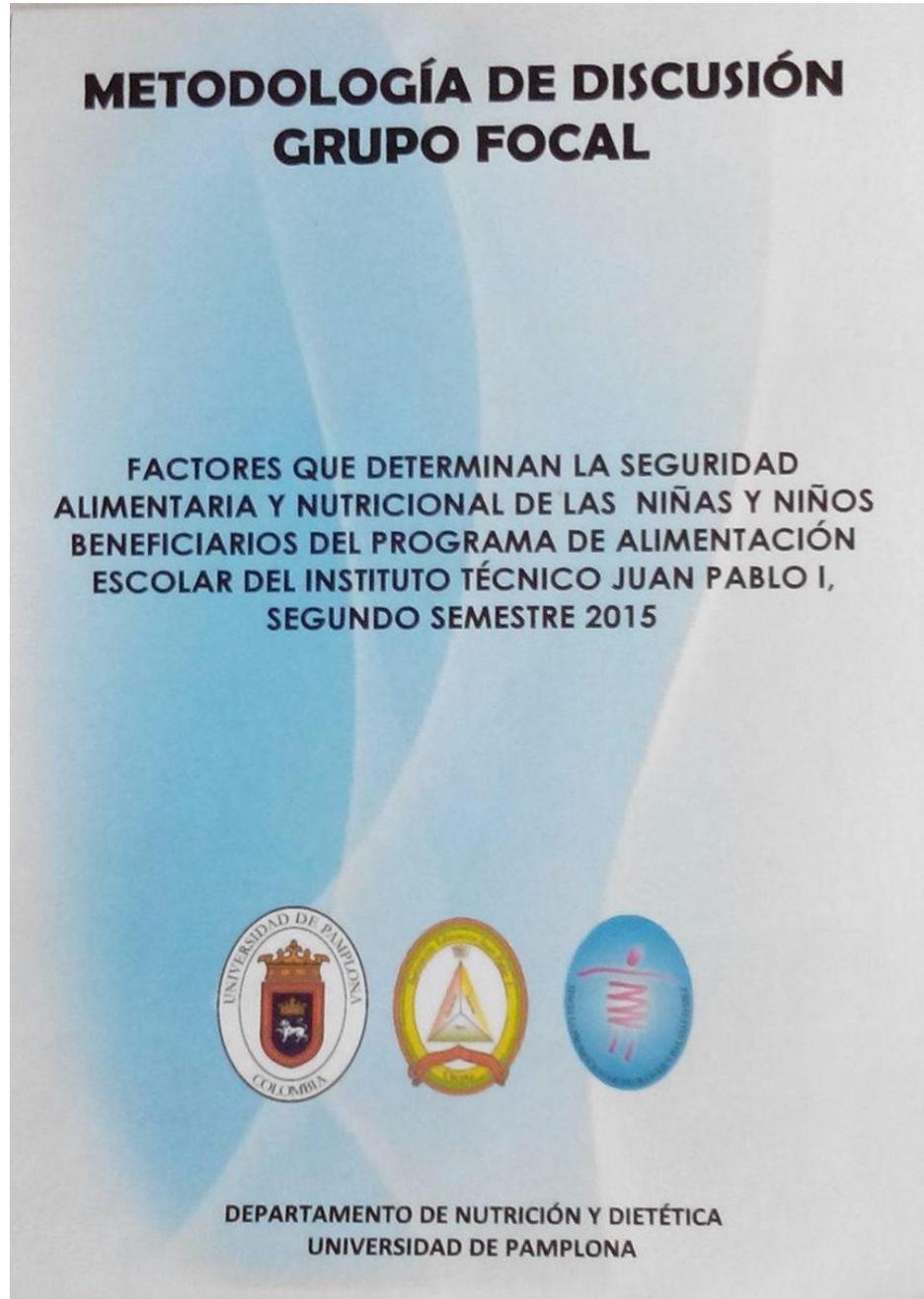
	<p>FORMATO PARA EL CONTROL DE ASISTENCIA DE LOS PARTICIPANTES A LA METODOLOGÍA DE DISCUSIÓN GRUPO FOCAL</p> <p>FACTORES QUE DETERMINAN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DE LOS NIÑOS Y NIÑAS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL INSTITUTO TÉCNICO JUAN PABLO I, SEGUNDO SEMESTRE 2015</p>	
--	---	--

Fecha:		
Hora de inicio:		
Hora de finalización:		
Actividad:		
Nº	Nombres y apellidos	Firma
1.	Leiz Mary Rodriguez	Leiz Mary Hernandez Rodriguez
2.	Diana Marcela Guerrero	Diana Guerrero
2	Carmen Diaz	Carmen Delia Diaz C.
4.	Sandra Rodriguez	Sandra Rodriguez
5.	Belkis Xiomara Niño	Belkys X. Niño
6.	Ana Cecilia Rozo	Ana Cecilia Rozo
7.	Luz Irayda James Gelves	Luz Irayda James
8.	Jose Teopilo Arenas Salazar	Jose Teopilo Arenas Salazar
9.	Flor Maria Calderón Rivera	Flor Maria Calderón Rivera
10.	Nidia Yaneeth Silva	Nidia Yaneeth Silva
11.	Josefina Mojica Palón	Josefina Mojica Palón
12.	Sandra Leonor Bafello	Sandra Leonor Bafello Vega





Anexo 7. Recordatorios



Anexo 8

Transcripción del video de ejecución de la metodología de discusión grupo focal

MODERADORA: En la tarde de hoy nos complace que asistan a esta de consenso grupo focal, para empezar esta tarde mi nombre es Astrid Becerra en este caso seré la moderadora.

Para presentarles esta mi otra compañera Alejandra Zapata que va hacer el papel de Secretaria, muy especialmente también está la docente Nataly Navarro y la compañera Carolina Bastos, que también estará acompañándonos en esta tarde.

Bueno primero que todo, es muy importante contar con la presencia de todos ustedes en el día de hoy, por qué? Porque se trataran temas de interés, todas sus opiniones son válidas, esto nos servirá a nosotros para posteriormente hacer un análisis acerca de todos los temas que se van a tratar en el día de hoy, entonces el tema que vamos a tratar hoy se llama Factores que Determinan la seguridad alimentaria y Nutricional en los estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar del Instituto Técnico Juan Pablo I, Segundo semestre de 2015, entonces este es el tema principal que queremos recopilar para como ya lo dije anteriormente analizarlo y determinar las posibles problemáticas de este tema.

Entonces tenemos una seria de problemáticas que nos sirven en este caso para empezar hablar de la seguridad alimentaria y nutricional por ejemplo tenemos el eje de disponibilidad, entonces es muy importante escuchar sus opiniones en este caso les quiero preguntar

¿Con que sitios de ventas de alimentos ustedes cuentan ahorita en la comunidad? Que opiniones nos pueden dar acerca de esta pregunta, de este ítem que les acabo de decir?

PARTICIPANTE DOS: Claro que sí.

MODERADORA: ustedes me dicen que pueden conseguir todos los alimentos en este sitio? O tienen algún tipo de restricción para ello?

PARTICIPANTE DOS: si por ejemplo antes traían productos de Venezuela, ahora los productos son más caros, pero no gracias a Dios de todo, hay tiendas y abastos bien surtidos, estamos bien Gracias a Dios.

PARTICIPANTE 5: si se consigue carne, pollo verduras, de todo.

MODERADORA: en ese aspecto, cuáles serían los alimentos que más consiguen ustedes aquí en la comunidad?

PARTICIPANTE 6: carne, pollo, verduras, abarrotos.



¡Estoy comprometido!

MODERADORA: tienen de pronto alguno específico como por ejemplo alimentos que estén en cosecha?

PARTICIPANTE 6: pues la parte de la verduras, lo que es la papa, la cebolla, el tomate.

PARTICIPANTE 1: el mercado campesino también hace uno mercado de todo.

MODERADORA: ustedes me dicen que asisten a este mercado campesino?

PARTICIPANTE 6: pues si los que pueden, compran allá.

MODERADORA: Se me había escapado decirles que estamos en una grabación de los apuntes más importantes con el fin de sacar todas estas ideas que estamos aportando el día de hoy, listo, entonces les preguntaba que cuales son las limitaciones a la hora de conseguir un alimento determinado, ustedes me hablan del pescado, que otro alimento consideran ustedes que es difícil acceder.

PARTICIPANTE 2: el pollo

MODERADORA: Porque cree que el pollo

PARTICIPANTE 2: En los mercados libres el pollo ya no es fácil de conseguir, porque ya viene dañado, si el pollo y ciertas verduras también, las verduras ya están marchitas no

MODERADORA: Listo don José le parece que el pollo, que algunas verduras que se marchitan muy rápido.

PARTICIPANTE 8: Lo que pasa es que la manipulan mal, el pollo se saca del frio y como el clima de aquí de Cúcuta esta tan caliente se pone baboso, entonces usted lo saca de la nevera y lo pone un ratico hay en la carnicería lo dejan que los moscos lo pisen entonces se ponen babosos y huele a feo, es la mala manipulación lo que lo pone así.

MODERADORA: Alguna otra persona que quiera opinar acerca de esta pregunta, serian esos alimentos básicamente

PARTICIPANTE 2: La leche en polvo.

PARTICIPANTE 1: Es que uno tienen que saber que a comprar, por ejemplo el jabón de pasta, ya no es jabón.

MODERADORA: En este encuentro vamos a enfocarnos básicamente solo en los alimentos, si.

PARTICIPANTE 1: Lo que es la leche de pote ya no es lo que es la leche sino es pura harina.

PARTICIPANTE 6: Escases en la leche de vaca, eso si yo digo que la leche de vaca a menos obviamente que la traigan de una finca o así, pero un punto de venta con cantaros que traigan de finca y eso acá no,

a mí a veces me traen pero cuando me la dejan ALLÁ en el batallón donde una comadre, de resto no hay nada. Ahora es pura de bolsa.

MODERADORA: Y si hablamos por ejemplo de acceso a los alimentos, de pronto que factores tienen en cuenta a la hora de comprar los alimentos, que cosas ustedes miran y tienen en cuenta para decir yo voy a escoger este alimento por esto, esto y esto, ¿Cuáles son las que ustedes ven principalmente?

PARTICIPANTE 7: Lo primero que yo miro es la fecha de vencimiento.

PARTICIPANTE 2: La fecha de vencimiento o la verdura que no esté machucada o fea que este sana y donde uno compra dice esta bueno es que es así por yo no sé qué y uno lo abre y está todo feo.

PARTICIPANTE 7: La ventaja que uno tiene es que uno va al supermercado y uno mismo puede escoger, o sea los productos a gusto suyo y si usted ve algo malo pues hay lo deja. Esa es la ventaja.

PARTICIPANTE 8: Si muchas veces las tienen hay regadas y mezclan lo bueno con lo dañado, entonces uno al comprar uno mira que no esté machucada, que tenga buen color.

MODERADORA: Bueno; en cuanto a estos factores que están hablando de pronto mirar la fecha de caducidad de los alimentos, de pronto al escoger las verduras que no estén magulladas, que otra cosa tienen en cuenta para elegir ese alimento.

PARTICIPANTE 6: Por ejemplo el arroz, que no haya gorgojos porque a veces en el supermercado lo conseguimos pero son que compran el bulto y lo envasan en libra y en media libra y a veces vienen con animalitos.

PARTICIPANTE 2: Últimamente viene muy blandita prácticamente dañado, por ejemplo la mora la mora ya viene dañada, no es bueno consumir la fruta ya así.

MODERADORA: Entonces ustedes tienen libre escogencia cuando van al supermercado como me los están diciendo, como harían ustedes en el caso si van a la tienda que no pueden escoger, ustedes compran y en el caso tal de que salga un alimento en mal estado.

PARTICIPANTE 6: no es que cuando uno va a la tienda uno mira antes de pagar uno lo revisa y si no le sirve uno no lo lleva.

PARTICIPANTE 1: Lo que pasa es que uno tiene opciones

PARTICIPANTE 6: por ejemplo yo le muestro el producto que está dañado. Y le digo vecina me salieron los huevos dañados, a donde está el producto? Me entiende?

PARTICIPANTE DOS: en el caso de los huevos pues no se ve tanto no.

MODERADORA: ya hablamos pues de la mayor parte de los alimentos buenos que ustedes me están comentando cierto? Miran que estén en



¡Estoy comprometido!

buen estado, de pronto algo diferente a lo comentado que otra cosa pueden decirme?

PARTICIPANTE 11: El punto de venta... yo cuando voy a un supermercado me fijo si es un establecimiento que esta aseado que está organizado son de buena calidad, si no, no entro.

Lo otro es que yo no soy de acá, soy de Bucaramanga, que aquí las tiendas de barrio no son muy limpias, lo uno eso, lo otro, lo leales, ofrecen a quien va a comprar que algo que este en buena calidad, si son vecinos, si son gente del mismo sector.

En cambio donde yo estaba si es, siempre había productos buenos porque éramos del mismo sector por que los de la tienda nos decían, como le vamos a vender algo al vecino si son del mismo barrio. Si, entonces me he dado cuenta, que casi las tiendas del barrio compran productos en no muy buen estado.

MODERADORA: Como hace entonces si usted va a una tienda y ve que el estado higiénico de los alimentos no es el adecuado?

PARTICIPANTE 11: No compro los productos. Voy directo a un supermercado.

PARTICIPANTE 1: Por ejemplo yo estoy comprando en metro las cosas, porque en los barrios están imitando todo, una leche de pote y si uno dice que es para un niño de 3 meses, hay si le venden la propia. La campaña esa venezolana es la imitación.

MODERADORA: que más me puede usted decir acerca de estos alimentos, por que decide ir a comprar los alimentos a este sitio de cadena?

PARTICIPANTE 1: es más caro, pero es un sitio de buena calidad.

MODERADORA: entonces usted se siente a gusto comprando allí, que tiene en cuenta al comprar allá.

PARTICIPANTE 1: yo tengo en cuenta las marcas, también miro las promociones que hay.

PARTICIPANTE 10: Pero es que mirando desde el punto de la comunidad, la señora tiene la facilidad de mirar el que tenga cero colesterol, hay demasiadas personas en la comunidad que no tienen esa accesibilidad que tiene ella, entonces que les toca, o que hacemos la mayoría de personas, buscamos lo que más se acomode a nuestro bolsillo, si, por decir el aceite cero colesterol vale 5.000 mil pesos el litro pero hay otro vale 3.500 pesos que no tiene, las , el comodidades de cada quien , el trabajo hoy en día, la situación económica, todo eso influye, entonces que pasa, entonces muchos hogares no podemos consumir cosas de tan alta comunidad, la económica que hoy se está manejando.



¡Estoy comprometido!

PARTICIPANTE 11: Por ejemplo en la tiendas de barrio, uno busca la comodidad para que la gente pueda comprar lo económico, mientras que en una entidad como metro, ya por ejemplo son productos de calidad, allá no pueden vender cosas que uno dicen, cosas chiveadas. De pronto por los lineamientos escritos que ellos llevan, entonces como le decía el que puede lo hace.

PARTICIPANTE 12: ósea es como una mentalidad que uno se crea, una barrera, yo se que ese producto a mi en la salud me va a intervenir negativamente, yo miro a ver como hago para utilizar en menor cantidad, pero consumirlo. Porque yo no puedo utilizar un producto por el precio sabiendo que este me va afectar la salud y la de mi familia. Que el día de mañana va a hacer más caro.

PARTICIPANTE 2: si uno siempre trata de buscar siempre lo mejor, uno tiene familia, tiene hijos, e ir a comprar productos malos no sirven, más tarde vienen las consecuencias las enfermedades, si uno tiene la posibilidad lo hace.

MODERADORA: yo si quisiera saber si los participantes el día de hoy, que opinan, si miran esos aspectos, del hecho del precio de los alimentos, quienes pueden decir que a mayor precio de los alimentos calidad, o si buscan la economía es porque no tienen acceso a este tipo de alimentos, que piensan ustedes que les garantiza, pues más beneficio a ustedes?

PARTICIPANTE 6: pues es que es difícil la persona que no tiene la capacidad, de pronto porque tiene familia grande y no puede irse a comprar un aceite de alta calidad, yo cuando puedo me compro un aceite cero colesterol y el otro lo vario.

MODERADORA: y hacen lo mismo con otros alimentos?

PARTICIPANTE 6: Si no solamente con el aceite. Uno trata de balancear que no tanta grasa, no tanta harina, poca comida chatarra.

MODERADORA: Algo muy importante es saber cómo influye ese presupuesto a la hora de comprar los alimentos?

PARTICIPANTE 10: Por un decir, si esta en cosecha la mora, ut lleva mora porque esta económica, la papa si esta en cosecha ut la lleva.

PARTICIPANTE 1: ahorita se está consumiendo mucho la papa, porque esta económica.

MODERADORA: doña Belkis usted considera que invertir el presupuesto de los alimentos de q forma lo hace? Destina poca cantidad, alta cantidad?

PARTICIPANTE 6: Bueno en el caso mio, trabajo yo y trabajo mi esposo, si, pero ahorita todo mundo es con gasto adicionales, trato de 15 días comprar abarrotes, semanalmente verduras y carne o pollo,



¡Estoy comprometido!

aunque yo le soy sincera hay semanas que no compramos la carne. Si es q es asi. Toca un huevo, una salchicha un chorizo, ahorita el kilo de carne esta en 13000 pesos, como anteriormente uno la compraba en 10000, carne buena es supuestamente la chata ahora vaya y mire son 13000. El pollo a 6500 pesos cuando uno lo compraba a 4800 entonces si ve.

MODERADORA: Como usan ustedes ese presupuesto, cuando hay de pronto alza en los alimentos, como estamos diciendo con el precio de la carne, como ustedes hacen que ese precio pueda alcanzar para todo lo que se tenga que comprar

PARTICIPANTE 1: Se toca comprar menos cosas

PARTICIPANTE 6: O se puede comprar la misma cantidad y se puede ir como dice estirando uno hasta donde uno más pueda, porque es que ahorita uno no es lo mismo que antes, por ejemplo mi Papá en el tiempo en que él estaba mi Papá hacia esos mercadodones, vaya uno ahorita a hacer un mercado de esos haber en cuanto le sale, como 500, 600 y eso es lo que se gana uno.

PARTICIPANTE 2: Y ahorita para que le salga más económico a uno va uno allá a la sexta vieja, o allá abajo en cenabastos, allá es más barato porque uno como es de bajos recursos uno no hace mercado bastante, entonces le toca hacer el mercadito de lo que uno va a comprar aquí en el supermercado pero más abajo en cenabastos o por donde es la sexta vieja más barato uno consigue todo, por ejemplo en el caso de la carne allá se consigue mas barato y un huevo porque como esta la situación lo que se va a hacer en mercado de carnes, mejor en el huevo esta mas barato, por ejemplo allá en cenabastos pero si uno va a una vereda la carne es mas barata, yo no se porque se están aprovechando los que venden carne y esa vaina, no se, usted va a allá donde dan la res en la finca y se lo dan a 1200 en pie estaba así porque yo tengo ganado y esta a 1200 y aquí no se porque a 13000 pesos el kilo.

Por lo menos en la casa yo soy Mamá y Papá, yo al hijo mio le cocino y cuando uno hecha la carne como merma, eso es agua un poco de agua ah, cierto una vaina rara ah.

PARTICIPANTE 6: Como el pollo, el pollo usted lo compra a un precio y usted lo compra y mientras usted llega a su casa usted lo ve que se a secado, eso es agua que le inyectan.

MODERADORA: Hay otro aspecto importante que me gustaría que ustedes de pronto piensan y lo comentaran, por ejemplo ustedes analizan o tienen un presupuesto, pero entonces como distribuyen ustedes ese presupuesto para todos los grupos de alimentos, no



¡Estoy comprometido!

hablemos solo de la carne y el pollo, sino como distribuyen ustedes esa platica que tienen digamos para la compra no solo de eso si no lo demás, frutas verduras, los abarrotos que estábamos hablando, a cual le destinan más presupuesto a cual le dan menos presupuesto. Y ¿por qué?

PARTICIPANTE 2: Yo le voy a decir la verdad uno como Papá, por ejemplo yo al hijo mío le pregunto ¿papi va a comer pollo o carne? Porque es un niño, el necesita de carne, ¿va a comer queso? A veces uno, la alimenta con. De uno varia porque ya es más baja que la del niño, de los hijos de uno, si porque uno quiere lo mejor para el hijo, ya uno le quiere dar carne o pollo o queso si, porque un niño que se está formando necesita que se crie fuerte como nuestros padres nos criaron a nosotros, que tuviéramos una buena alimentación, una buena nutrición, por ejemplo yo al hijo mío en mi caso, quiero eso. En el caso yo prefiero huevo para mí, pero el niño que coma carne o queso o pollo darle una buena alimentación a él. Y leche para él.

MODERADORA: Quien más quiere opinar

PARTICIPANTE 12: Yo pienso que lo más importante y lo que muchos no sabemos es como balancear la alimentación, osea que necesita cada organismo, el niño de uno, si se necesitan proteínas que cantidad y si podemos remplazar por ejemplo en el frijol tenemos la proteína de pronto que tiene uno en la carne entonces, no hay para la carne pero si hay para los frijoles. Yo digo que lo básico es como conocer que se necesita que comer y se balancea.

PARTICIPANTE 10: Si todo lo que uno logra conseguir en su canasta familiar, hablémoslo así, saber cómo balancear los alimentos, hacer una ensalada que recompense lo otro, o si usted se comió el grano y arroz por decirlo así, usted está restituyendo otras cosas que de pronto por economía usted no pueda.

MODERADORA: Que otra persona más quiere opinar acerca del presupuesto

PARTICIPANTE 7: Por lo menos en mi casa, en la calle sip pero no es todo los días, si no tiene lo que dice el señor lo sustituye uno con granos o con un huevo sino come huevo al desayuno, pues come huevo al almuerzo, pero más a la fruta y a la verdura, en mi casa más a la fruta y a la verdura.

MODERADORA: Alguien más

PARTICIPANTE 5: Es que ellos se pueden comer un arroz con buena verdura, plátano, un huevo y un jugo está bien un almuerzo, para que más, desde que haya buena verdura y buena fruta para que más.



¡Estoy comprometido!

MODERADORA: Doña Ana entonces usted considera que su presupuesto lo distribuye para todo lo que tienen que ver con todos los grupos de alimentos, o en su casa usted prefiere como lo está diciendo frutas y verduras.

PARTICIPANTE 5: No, no, no, por lo menos uno puede hacer así no, la verdura al otro día le da su carnecita o su pollo, si es que es balanceado, si uno les da solo carne, no. Solo pollo tampoco y solo huevo pues tampoco, hay que balancear la comida.

PARTICIPANTE 6: Es que uno la verdura puede cambiarla, por lo menos yo compro brócoli y hago crema de brócoli y ellos comen brócoli así no lleve pollo, le hecho de pronto un pedacito de carne o un pedazo de hueso de costilla o hueso rojo porque eso también tienen que ver es como para que vote el gusto y mis hijos comen con arroz una papa cocida y ya salió y ellos son felices comiendo verdura

MODERADORA: Hay algo muy importante que quería precisar en cada uno de ustedes y es más o menos los integrantes que hay en cada familia, cuántos son por lo menos para la distribución de algunos productos este mercado que ustedes hacen para cuantas personas en el hogar. Que me dicen, que me pueden decir.

PARTICIPANTE 4: En mi casa solamente somos 3, 3 personas.

PARTICIPANTE 10: En mi casa somos 4, 3 adultos y un niño.

MODERADORA: Esto también es muy importante, les venía diciendo que cuales son los alimentos que ustedes consumen con mayor frecuencia, cuales se les hace más fácil consumir.

PARTICIPANTE 7: El arroz y usted lo mezcla con un huevo.

PARTICIPANTE 10: Yo pregunto de que comemos más de verduras, de frutas o del resto de abarrotes, grano o cereal, que comemos más en qué sentido?

MODERADORA: Si pues en este caso yo les comento que cualquier duda que les surja yo con mucho gusto se las resuelvo al final, ahorita me interesa pues lo que me dicen ustedes pues porque eh vamos a retomar toda esa serie de opiniones para después de ello analizar la información y determinar el problema de la comunidad con sus posibles causas y efectos.

PARTICIPANTE 10: No es que yo lo que le pregunto es acerca de la pregunta que usted nos está haciendo que comemos más en cuanto a que a verduras a frutas o a arroz, pastas, granos o eso?

MODERADORA: No, yo diría más en digamos que grupo de alimentos comen con mayor frecuencia, entonces el Señor José me decía arroz, que digamos es más exequible, no se la señora Luz que opine en lo normal, que varía depende de los grupos de alimentos.



¡Estoy comprometido!

PARTICIPANTE 10: Es que por lo menos yo todos los días no hago arroz, yo hago grano otro día hago pasta, otro día hago ensalada así, pero que yo todos los días yo necesite el arroz, no.

PARTICIPANTE 4: En mi caso como solamente somos los tres pues cambiamos por verduras, cereales, frutas para jugos, para el niño.

MODERADORA: Otra de las cosas importantes que queremos escuchar y analizar es por ejemplo que factores tienen ustedes en cuenta para variar la alimentación de sus hijos, para garantizar de que tenga un valor nutricional adecuado, que miran ustedes, como lo hacen y ¿Por qué?

PARTICIPANTE 1: Yo lo único que pienso es en hacer ensaladas, porque no sé qué le puedo dar, para que ella no se me engorde, porque entre más, días más gorda y así le haga ensaladitas todos los días y fruta que come porque no toma ni jugo sino la fruta y esta gorda y entre más días cada vez la veo más gorda, 9 años y parece una niña de 13 años.

PARTICIPANTE 10: En el caso mío yo lo hago intuitivamente, osea que lo que yo creo que le estoy preparando le va a alimentar y le va a compensar a él de pronto las falencias que la vitamina, que una cosa y que la otra, mas no es porque yo esté segura sino intuitivamente que los alimentos que yo le estoy preparando compense en alguna tabla es decir de nutrición que compense todo lo que yo le estoy dando, porque igual uno no sabe.

MODERADORA: Por ejemplo que otros factores consideran ustedes que están asociados al estado nutricional de los niños, que factores.

PARTICIPANTE 2: Darle leche con tarrito rojo, yo le doy leche con tarrito rojo.

MODERADORA: Y cuales consideran ustedes que sean las opciones es decir, ustedes consideran que si alguna alimentación que ustedes les den va a ser buena o va a ser mal el estado de nutrición en que se encuentren sus hijos. Ustedes consideran que eso tiene una asociación.

PARTICIPANTE 8: Por ejemplo lo que yo le doy a mis hijos, yo digo que está bien o que está mal, por ejemplo los míos no comen arepa, pero en la casa no puede faltar el jugo, jugo por la mañana, en el almuerzo, en la tarde, etc. Por ejemplo en la mañana jugo con sándwich o pan, pero a ya no puede faltar el jugo, a medio día yo les doy, seco sopa y jugo.

PARTICIPANTE 7: Uno trata de darles la comida balanceada a los niños pues obviamente uno quiere para los hijos lo mejor, darles de todo pero que cada cosa uno sepa que les va a hacer bien.



¡Estoy comprometido!

DOCENTE SUPERVISORA: Bueno que pena que interrumpa los que pasa es que nos estamos saliendo mucho de las preguntas, yo sé que todos quieren hablar, quieren decir que les dan a los niños, pero es importante que nos enfoquemos, lo que está preguntando aquí Astrid es ustedes que creen que son los factores digamos que interfieren en que el niño este gordo o en el caso de otra persona, que este flaco. Entonces por ejemplo que aquí en el colegio come solo gaseosa, es que el niño come gaseosa y por eso le da diarrea, así, pero no con la enfermedad sino relacionado con el estado nutricional, que es lo que ustedes creen que es determinante para el estado nutricional del niño, que la alimentación o la falta de plata o que el niño esta depresivo, si ustedes son los que dicen.

PARTICIPANTE 2: Importante para una alimentación del niño para mi creo, no creo no, para mi es una buena alimentación.

DOCENTE SUPERVISORA: Pero usted como tiene su hijo, bajito de peso o gordo.

PARTICIPANTE 2: No él está normal

DOCENTE SUPERVISORA: Normal, bueno usted que cree, que es lo que influye o lo que hace que el niño este bien de peso, usted como Papá.

PARTICIPANTE 2: Que yo no le doy comida en exceso.

PARTICIPANTE 7: Es que hay que darles bien de comer para que ellos este bien, por lo menos mis hijos casi nunca se enferman, nunca les da una gripa porque yo les vivo dando vitamina C.

DOCENTE SUPERVISORA: Ósea que ustedes consideran todos o es solamente una opinión que las enfermedades de los niños influyen en el estado nutricional.

PARTICIPANTE 7: En parte sí.

DOCENTE SUPERVISORA: Que más cree que influye, perdón, perdón de a uno, que me decía la señora.

PARTICIPANTE 11: Que la televisión, que están comiendo y que están es mirando la televisión, no saben lo que están comiendo, que el niño como está pendiente de la televisión no está pendiente sino de la comida y el televisor, no hacer un deporte, como en el colegio hacen educación física entonces yo no le promuevo no lo incito al niño a que haga un deporte, también el estado anímico del niño si un niño esta alegre, está feliz el alimento no se va a transformar de la misma manera que el niño este triste, todos los factores externos influyen.



PARTICIPANTE 6: Yo la llevo a futbol, pero nada no ha bajado de peso

MODERADORA: pero usted nos dice que cree que los alimentos que consume están bien, pero usted considera en ese cambio que ha habido algún cambio con el deporte?

PARTICIPANTE 6: Tampoco, sigue pesando igual, no lo he pesado no le voy a decir mentiras, pero yo lo veo igual, la ropa igual el tamaño igual.

PARTICIPANTE 4: Yo creo que también influye mucho la manipulación de alimentos, Hay que lavarlos bien, la mezcla de frutas con verduras y carnes genera contaminación cruzada, entonces hay que tener cuidado con eso,

MODERADORA: Doña luz porque considera que este factor hay que tenerse en cuenta?

PARTICIPANTE 4: bueno, porque sé que hay bacterias en las carnes crudas que son fáciles de adquirir con las verduras.

MODERADORA: y como cree que afecta de pronto esta presencia de microorganismo en sus hijos?

PARTICIPANTE 4: he visto casos de niños que continuamente viven con problemas de estómago, diarreas, eso también es por parte de la alimentación?

MODERADORA: Alguna otra opinión acerca del estado nutricional y la similitud que tiene con la alimentación de sus hijos?

PARTICIPANTE 8: si yo pienso que un niño usted le puede dar todo tipo de alimentos pero si el anda mal emocionalmente, no come bien.

PARTICIPANTE 7: Es que hay niños que comen, comen y comen pero esos niños porque no engordan, a veces la constitución, por que el niño es muy hiperactivo, o es que no se sabe si se alimenten bien en el colegio.

PARTICIPANTE 6: miren yo tengo otro niño que es delgado, el otro niño tiene 5 años y el pesa 18 kilos creo, y fue donde la doctora y lo revisaron, le hicieron los exámenes, al otro hijo también le hicieron exámenes de todo hasta de tiroides y todo salió bien, por el momento va hay, obvio que el gordo come mucho, entonces a la hora del almuerzo yo le doy sus raciones y no más, porque la nutricionista me dijo que una cosa eran raciones y otras eran porciones, porque es que raciones son así (pequeñas) y porciones son así (grandes), eso fue lo que me dijo la nutricionista.



¡Estoy comprometido!

- Y el otro niño es delgado y le otro es gordo, entonces hay como hace uno, y les doy la misma comida, comen los dos lo mismo, hasta en el colegio

MODERADORA: bueno si, estos son aspectos importantes que se deben tener en cuenta como también al pensar cuales son las enfermedades más presentes en la comunidad. ¿Cuáles creen ustedes entonces en este caso las enfermedades que más observan a diario aquí en el barrio, en la comunidad?

DOÑA ANA: Las diarreas es lo que más presentan los niños, el vómito y la fiebre, las respiratorias también porque estamos contaminados de humo, basuras de todo.

MODERADORA: Que otras enfermedades conocen ustedes presentes aquí en la comunidad

PARTICIPANTES EN GENERAL: el dengue

MODERADORA: si pues no es tan frecuente pero digamos que las diarreas en este caso son más presentes en los niños. Digamos otra enfermedad que ustedes vean que en este caso se presente?

PARTICIPANTES EN GENERAL: la gripa.

PARTICIPANTE JOSE TEOFILO: Por el cambio de temperatura también hace que allá gripa, y que también hay zancudos, la anemia que se produce.

MODERADORA: Bueno el señor me dice que las gripas, la anemia, diarreas, alguien que tenga otra opinión.

PARTICIPANTE 10: por lo menos yo que tengo tiempo en la comunidad estudiantil las más frecuentes que uno ve son: dolor de cabeza, dolor de estómago y diarreas son las 3 que predominan en los niños y en los jóvenes.

MODERADORA: porque creen ustedes que se pueden presentar ese tipo de enfermedades como lo es algo tan común como las diarreas, o enfermedades respiratorias como la gripa que nos acaban de nombrar.

PARTICIPANTE UNO: Las respiratorias es por el ambiente, y las diarreas por la alimentación, comidas no saludables.

PARTICIPANTE 6: Por ejemplo la mala higiene también, ellos sale a descanso y no se lavan las manos, y destapar el paquete de papas, galletas la gaseosa que se consumen, el pupitre donde se sentaron y no saben si estaba lleno de tierra, agarraron el cuaderno se les cayó al piso y no saben si estaba lleno de polvo.

PARTICIPANTE 2: Hay que darle gracias también a los niños que se benefician de la comida de acá, yo siempre acompaño a mi hijo, quien diga que la alimentación es mala está equivocado, en otras partes del país los niños los mandan al bienestar familiar, porque están mal



¡Estoy comprometido!

alimentados, no como acá, aquí si en la guajira y eso, en otras partes, está bien administrado, las nutricionistas están bien pendientes.

- Hay que darle gracias a doña rosa también que está pendiente de que los niños tengan su comedor, y creo q también al alcalde, yo soy analista de las cosas, y hablo eso, pero muy bien acá.

MODERADORA: por ejemplo si hablamos de la diarrea, que considera que se presentan estas diarreas, digamos le sirven el alimento a sus hijos que falencias observan que se presenta cuando ellos van a consumir que les de esta enfermedad?

PARTICIPANTE 7: claro porque ellos llegan del colegio, y hay niños que ni se lavan las manos y así consumen los alimentos llenos de bacterias, y así se van para el organismo.

MODERADORA: Para finalizar este tema de enfermedades de pronto alguien que opine algo de otra enfermedad o solo estas consideran que están presentes en los niños?

PARTICIPANTE 6: mis hijos son asmáticos, pero es por el polvo, en donde hay tierra hay....

MODERADORA: Bueno si, también queremos saber en cuanto a la calidad e higiene de los elementos, que técnicas realizan en sus hogares utilizan a la hora de preparar los alimentos, cuales utilizan y por qué? Por ejemplo ustedes van hacer el almuerzo que técnicas utilizan o no las utilizan y porque?

PARTICIPANTE 8: ir utilizando e ir lavando la tabla o los cuchillos sin mezclarlos entre ellos, entre menos desorden allá es mejor.

MODERADORA: si hablamos específicamente de frutas y verduras como realizan la utilización de técnicas de limpieza y desinfección en este tipo de alimentos?

PARTICIPANTE 1: Lavarlas en agua caliente, yo hago así...

PARTICIPANTES EN GENERAL: lavar con agua las frutas y verduras.

MODERADORA: Entonces aparte del agua hay alguna otra cosa que utilicen también para la limpieza?

PARTICIPANTE 7: Aun no hemos sabido que otra cosa más se puede hacer para desinfectar los alimentos...esas son las técnicas que conocemos, sería bueno conocer que más se puede hacer...

PARTICIPANTE 2: echar también en vasija plástica, ya que el aluminio suelta una sustancia peligrosa, que es toxica al uno cocinar.

MODERADORA: eso sería durante la preparación, y ya para la servida de los alimentos? Ya en la etapa de servido.

PARTICIPANTE 3: lavar los platos y vasos antes de servir, ya que estos también se llenan de polvo porque están sin cubrirse de la mugre.



¡Estoy comprometido!

MODERADORA: porque consideran que es importante tener tapado los alimentos si aún no se consumen?

PARTICIPANTE 2: porque a veces las moscas y ciertos animalitos pueden contaminar, la tierra también.

PARTICIPANTE 12: si aquí es un sector donde corre mucha brisa, uno abre la puerta y entra hasta la cocina, uno ve, entonces al momento de servir el plato está en la platillera se deben lavar, los cubiertos igualmente. Limpiar el comedor si lo limpie en la mañana y está sucio pues se vuelve a limpiar para el almuerzo, porque se pueden lavar las manos pero si el comedor tiene polvo no sirvió de nada que se lavara las manos.

MODERADORA: ya para finalizar me gustaría no sé, si alguien desea de pronto opinar alguna cosa adicional, predominantes.

PARTICIPANTE 6: Yo le hago una pregunta, ayer purgaron los niños acá en el colegio, no se, eso es por parte de ustedes, o por otro lado.

MODERADORA: no no fue por parte de nosotros, nosotros no hicimos gestión para eso.

PARTICIPANTE 8: Ustedes supervisan los refrigerios? Porque es que a mi hija le dieron una leche vencida con fecha de agosto ahorita para septiembre y ya estaba dañada, y los niños como ellos no saben la destapan así.

MODERADORA: no nosotros no supervisamos aun los refrigerios, estamos aún en la etapa diagnostica del programa de alimentación escolar.

PARTICIPANTE 6: lo que pasa con el problema de los productos refrigerados es que yo trabajo en eso y muchas veces, salen de allá refrigerado y pasan a un carro que de pronto no sea adecuado como en un taxi, rompen la cadena de frio, eso es lo que pasa, me han llegado productos verdes vacíos, por esa misma razón.

MODERADORA: Papara finalizar les agradezco la participación y asistencia de todos, seguidamente mi compañera Alejandra Zapata, les hará un pequeño resumen de lo que se habló el día de hoy, para que ustedes tengan en cuenta aspectos importantes de lo que se habló hoy.

SECRETARIA: Vamos a hacerlo lo más rapidito para que quede constancia de lo que se habló. Entonces ustedes dijeron que en los barrios había suficientes tiendas pero que no había de toda la clase de alimentos y a veces tenían que irse a los supermercados, cierto, entonces hay alimentos de mala calidad en las tiendas.

Que hay veces los pescados, las carnes salen malas, la fecha de vencimiento y ustedes se fijan en esto, se fijan en las condiciones higiénicas de los alimentos en las tiendas



¡Estoy comprometido!

En los recursos económicos ustedes no consumen los alimentos en supermercados de cadena, prefieren alimentos baratos que no son saludables pero son más asequibles en las tiendas, hablaban del aceite trans, libre de colesterol.

Para la hora de comprar los alimentos ustedes tienen en cuenta el precio de los alimentos, si están muy caros no los compran. Prefieren algo económico.

Prefieren consumir alimentos de cosecha por economía, es decir si hay mora en cosecha consumen mora esos días.

En cuanto a los abarrotes compran cada 15 u 8 días las verduras, y las carnes si las consumen diariamente, prefieren de pronto las salchichas y embutidos, a veces por que las carnes están vendiendo de mala calidad en las tiendas.

Ustedes también tienen en cuenta que sus niños coman carne si no hay, que él se coma la carne y ustedes se coman el huevo. Invierten más en frutas y verduras se consumen en las casa el arroz, habichuelas, zanahorias y en general varios alimentos.

En cuanto a la pregunta de ¿cuáles son los factores que están asociados a la nutrición de los niños, no conocen realmente sobre nutrición, ustedes le dan alimentos a los niños por instinto, no saben cuánto están gordos que dar, cuanto están flacos que dar.

Consideran que el estado nutricional de los niños está asociado con el sedentarismo, con malos hábitos, falta de deporte, afecto en el hogar.

Hablábamos de la mala manipulación de los alimentos, las enfermedades más frecuentes como: diarrea, vomito, dengue, vomito, dolor de estómago, dolor de cabeza. La diarrea es la más común por la mala alimentación, por la falta de lavado de manos, hay mucho polvo, ustedes también referencian que lavar los platos y utensilios durante la preparación de los alimentos para no contaminar otros alimentos, lavan las verduras con agua, utilizan el vinagre, para lavado de frutas y verduras.

Al servir los alimentos tienen en cuenta que se tome agua hervida, lavar después los utensilios de la cocina, tapar los alimentos para que no se contaminen por las moscas. Lavados de manos antes y después que consumen alimentos los niños.

MODERADORA: bueno muchas gracias por haber asistido, antes de que se vayan les vamos a dar un pequeño refrigerio.

DOCENTE SUPERVISORA DE PRACTICAS: Bueno antes de que se vayan, quiero hacerles una pequeña intervención, y es que a las niñas se les olvido decirles que nosotros estamos en representación del programa de nutrición y dietética de la Universidad de Pamplona, en

