

IMPLEMENTACIÓN DE HORA EDUCATIVA EN NUTRICIÓN A TRAVÉS DE
MEDIADORES EDUCATIVOS, DISEÑADOS POR GRADO ESCOLAR, EN EL
CURRÍCULO DE CIENCIAS NATURALES DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO
TOMÁS DE AQUINO DEL MUNICIPIO DE GUARNE – ANTIOQUIA

JULIANA CARDONA OSORIO

LUISA CAMILA DAZA GÓMEZ

Trabajo de grado

Asesor:

Adriana María Quinto Cumplido

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE ORIENTE

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

RIONEGRO

2020

INTRODUCCIÓN

Existe evidencia científica que sustenta el hecho de que “el estado nutricional tiene relación con los logros de aprendizaje en niños y niñas” (Marilyn Moreno Huiñapi, Carlos Antonio Li Loo Kung, Susy Karina Dávila-Panduro, Luis Ronald Rucoba del Castillo, 2016), por tal razón se encuentra la necesidad de dotar las Instituciones de educación básica primaria con material educativo y al mismo tiempo brindar educación nutricional a los docentes, quienes transmitirán dicho conocimiento a los estudiantes. Mediante el proceso educativo realizado con los docentes y estudiantes de la Institución, se logrará impactar a su vez, cada uno de los hogares, creando una cadena de aprendizaje que refuerce y mejore las costumbres alimentarias, fomentando de ésta manera una cultura basada en el autocuidado. Como método diagnóstico previo al diseño de los mediadores pedagógicos, se realizaron encuentros lúdicos con los estudiantes desde transición hasta quinto de primaria, lo que permitió tener un conocimiento anticipado que evidenciara las falencias en conocimientos relacionados con la nutrición y alimentación que se presentan en dicha población.

Tal como lo establece la ley 1355 de 2009 en su artículo 4: “*los centros educativos públicos y privados del país deberán adoptar un Programa de Educación Alimentaria siguiendo los lineamientos y guías que desarrollen el Ministerio de la Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, para promover una alimentación balanceada y saludable, de acuerdo con las características culturales de las diferentes regiones de Colombia*” (Colombia, 2009), se reitera el deber como Institución de realizar educación alimentaria, sin embargo esto se ve obstaculizado por la falta de guías y material didáctico que permita la educación en dicho ámbito, de modo que el diseño de mediadores educativos en temas nutricionales, es identificado como una necesidad inmediata para dar cumplimiento al mencionado artículo.

El objetivo de éste artículo tipo revisión documental es realizar material pedagógico que contribuya a la educación nutricional en la población escolar, diseñado desde el grado transición hasta quinto de primaria, que se convierta en una herramienta de trabajo para los docentes de la Institución Educativa Santo Tomás de Aquino, del municipio de Guarne-Antioquia.

RESÚMEN

La evidencia científica sustenta el hecho de que “el estado nutricional tiene relación con los logros de aprendizaje en niños y niñas” (Marilyn Moreno Huiñapi, Carlos Antonio Li Loo Kung, Susy Karina Dávila-Panduro, Luis Ronald Rucoba del Castillo, 2016), por tal razón se encuentra la necesidad de crear material educativo diseñado según el grado de escolaridad desde transición hasta quinto de primaria. Anterior a la realización del material educativo y como diagnóstico previo, se aplicaron métodos pedagógicos, creativos y vivenciales, que permitieron una mejor comprensión de los vacíos educativos relacionados con temas alimentarios y nutricionales, integrando a la familia de los estudiantes y la comunidad educativa. Los mediadores están diseñados bajo la metodología establecida por el Ministerio de Educación Nacional en el programa “Todos a Aprender”, dicha metodología consta de: tema, objetivo, saberes previos, materiales, taller y/o ejercicio en clase, socialización, retroalimentación, tarea y/o trabajo con los padres. La validación de los 6 mediadores pedagógicos fue realizada bajo la metodología Suitability Assessment of Materials (SAM), utilizada para materiales educativos en el sector salud, esta fue realizada por profesionales en Educación y Nutrición. En conclusión, éste material pedagógico aportará a la educación nutricional de los niños dada la escasa disponibilidad de recursos educativos en estos temas, lo cual representa una de las mayores dificultades a la hora de instaurar hábitos de vida saludable desde edades tempranas, cerrando la ventana de oportunidad que es la infancia, para la creación de bases sólidas en alimentación y nutrición que continúen en el tiempo y perduren aún en la edad adulta.

ABSTRACT

Scientific evidence supports the fact that "nutritional status is related to learning achievement in boys and girls" (Marilyn Moreno Huiñapi, Carlos Antonio Li Loo Kung, Susy Karina Dávila-Panduro, Luis Ronald Rucoba del Castillo, 2016). For this reason, there is a need to create educational material designed according to the level of schooling from transition to fifth grade. Prior to the realization of the educational material and as a preliminary diagnosis, pedagogical, creative and experiential methods were applied, which allowed a better understanding of the educational gaps related to food and nutritional issues, integrating the family of the students and the educational community. The mediators are designed under the methodology established by the Ministry of National Education in the "Todos a Aprender" program, this methodology consists of: topic, objective, previous knowledge, materials, workshop and / or exercise in class, socialization, feedback, homework and / or work with parents. The validation of the 6 pedagogical mediators was carried out under the Suitability Assessment of Materials (SAM) methodology, used for educational materials in the health sector, this was carried out by professionals in Education and Nutrition. In conclusion, this pedagogical material will contribute to the nutritional education of children given the scarce availability of educational resources on these issues, which represents one of the greatest difficulties when establishing healthy lifestyle habits from an early age, closing the window of an opportunity that is childhood, for the creation of solid foundations in food and nutrition that continue in time and last even into adulthood.

ANTECEDENTES

En Colombia no se encontró evidencia científica sobre comités o grupos que busquen implementar educación alimentaria y nutricional en básica primaria y básica secundaria como parte del plan educativo, sin embargo, sí se encuentra la necesidad de diseñar guías y estrategias de fomento y educación para la población en general, se cuenta con mesas de seguridad alimentaria y planes a fines.

Se han realizado revisiones bibliográficas que evidencian la necesidad actual de implementar educación nutricional en los currículos educativos, en países como Chile se han creado consensos entre investigadores, educadores, personal de salud y autoridades políticas para dar respuesta a la necesidad urgente que se ve de implementar temas de educación alimentaria y nutricional en las escuelas desde edades tempranas. (G., Víctor Castillo R. Juan Escalona B. Carlos Rodríguez, 2016)

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Poco conocimiento por parte de padres, estudiantes y docentes de la Institución Educativa Santo Tomás de Aquino de básica primaria, respecto a temas relacionados con alimentación y nutrición, dada la ausencia de recursos educativos basados en dichos temas que sirvan de apoyo a los docentes de la Institución.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Qué acciones implementar para influir positivamente en la creación de conocimiento sobre alimentación y nutrición en los estudiantes, padres de familia y docentes de básica primaria, en la Institución Educativa Santo Tomás de Aquino del municipio de Guarne (Ant) durante el periodo 2019 - 2020?

JUSTIFICACIÓN

Existe evidencia científica que sustenta el hecho de que “el estado nutricional tiene relación con los logros de aprendizaje en niños y niñas” (Marilyn Moreno Huiñapi, Carlos Antonio Li Loo Kung, Susy Karina Dávila-Panduro, Luis Ronald Rucoba del Castillo, 2016), por tal razón se encuentra la necesidad de dotar la Institución con material educativo y al mismo tiempo brindar educación nutricional a los docentes, quienes transmitirán dicho conocimiento a los estudiantes. Mediante el proceso educativo realizado con los docentes y estudiantes de la Institución, se logrará impactar a su vez, cada uno de los hogares, creando una cadena de aprendizaje que refuerce y mejore las costumbres alimentarias, fomentando de esta manera una cultura basada en el autocuidado.

OBJETIVOS

Objetivo general: realizar material pedagógico que contribuya a la educación nutricional en la población escolar, diseñado desde el grado transición hasta quinto de primaria, que se convierta en una herramienta de trabajo para los docentes de la Institución Educativa Santo Tomás de Aquino, del municipio de Guarne-Antioquia.

Objetivos específicos:

- Demostrar ante el consejo académico de la Institución, mediante evidencia científica, la importancia de incluir en el currículo de ciencias naturales, un espacio para la educación nutricional.
- Diseñar material educativo, presentado en forma de mediadores pedagógicos por grado de escolaridad, los cuales servirán de apoyo a los docentes en la ejecución de las clases y entregarlo debidamente validado por profesionales externos y/o expertos en educación.
- Capacitar a los docentes de ciencias naturales de la Institución Educativa, sobre la interpretación y el buen uso de los mediadores pedagógicos.

MARCO TEÓRICO, REFERENCIAL O CONCEPTUAL

La inclusión de temas educativos en alimentación y nutrición enfocados en los niños escolares, tienen como principal objetivo crear una conciencia más crítica a la hora de elegir alimentos, puesto que como lo dice la FAO y la OMS

“La educación en nutrición, entendida como la combinación de experiencias de aprendizaje diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras conductas relacionadas con la nutrición que conduzcan a la salud y el bienestar, ha sido reconocida como uno de los elementos esenciales para contribuir a la prevención y control de los problemas relacionados con la alimentación en el mundo” (FAO/OMS, 1992; FAO, 1995; Contento et al., 1995).

MÉTODOS

Es una investigación de tipo revisión documental, la cual pretende realizar material pedagógico que contribuya a la educación nutricional en la población escolar. Anterior a la realización del material educativo y como diagnóstico previo, se aplicaron métodos pedagógicos, creativos y vivenciales, que permitieron una mejor comprensión de los vacíos educativos relacionados con temas alimentarios y nutricionales, integrando a la familia de los estudiantes y la comunidad educativa.

En lo participativo, se realizaron charlas educativas a los niños enfocadas en temas alimentarios, dándoles un toque pedagógico que los motive y capte su atención. En las charlas adaptadas para los padres de familia, se brindó educación acerca de la importancia de la alimentación saludable para los niños y el hogar, hábitos de loncheras saludables, socialización de la Ley 1355 de 2009 de Obesidad e información básica de alimentación y nutrición. A los docentes se les educó en hábitos de vida saludable. Todo lo anterior se realizó durante el primer y segundo semestre del año 2019. Se entrega a la Institución Educativa, un total de 6 mediadores pedagógicos que servirán de apoyo para los docentes de ciencias naturales a la hora de dictar los temas nutricionales y alimentarios, en cada uno de los grados de básica primaria. Los mediadores están diseñados bajo la metodología establecida por el Ministerio de Educación Nacional en el programa “Todos a Aprender”, dicha metodología consta de: tema, objetivo, saberes previos, materiales, taller y/o ejercicio en clase, socialización, retroalimentación, tarea y/o trabajo con los padres (MINEDUCACIÓN, DOCENTES DE AULA, evaluación de carácter diagnóstico formativa (ECDF), 2015), cada mediador pedagógico cuenta con 10 temas desarrollados según el nivel cognitivo de los estudiantes en cada grado escolar. Los temas nutricionales planteados para cada grado, se desarrollaron desde su forma más básica hasta pequeños conceptos técnicos, siguiendo un orden lógico de temáticas para cada mediador.

El apoyo bibliográfico para el desarrollo de los temas en cada grado escolar, se tomó de documentos, anexos, lineamientos y páginas oficiales de entidades como el Ministerio de Salud y Protección Social, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO, la Organización Mundial de Salud – OMS y artículos académicos de revistas científicas y bibliotecas electrónicas como ScIELO, ELSEVIER y ProQuest. El material audiovisual propuesto en los mediadores pedagógicos, tiene validación en artículos científicos y documentos académicos que avalan su información. Los criterios de inclusión de búsqueda bibliográfica fueron publicaciones a partir del año 2015, utilizando como palabras clave alimentación y nutrición saludable, educación nutricional, alimentación escolar, hábitos alimentarios, recomendaciones nutricionales.

La validación de los 6 mediadores pedagógicos fue realizada bajo la metodología Suitability Assessment of Materials (SAM), utilizada para materiales educativos en el sector salud, dicha metodología asigna la siguiente puntuación: ADECUADO: 2, PARCIALMENTE ADECUADO: 1, INADECUADO: 0. Según esta metodología si el puntaje obtenido es igual o superior a 60%, indica que el material educativo es apto para la población objeto, y para su debida aplicación. La metodología SAM evalúa 5 aspectos importantes: presentación, motivación, contextualización, comprensión y cambios en la acción; cada uno de estos aspectos fue evaluado mediante 3 preguntas con opciones de respuesta: Inadecuado, parcialmente adecuado y adecuado, posterior a esto, los resultados de la validación fueron tabulados y analizados en el programa Excel.

La validación fue realizada por profesionales y/o magister en Educación y Nutrición. A cada docente de ciencias naturales de los grados transición, primero, segundo, tercero, cuarto y quinto, se le envió de manera virtual, el mediador correspondiente a su grado escolar asignado, con la indicación de realizar una revisión completa, enfocada en la pertinencia y adaptabilidad para el trabajo con los niños, teniendo en cuenta su nivel cognitivo, y posterior a esto diligenciar el

formato de validación. De igual forma a los profesionales en nutrición se les compartió vía correo electrónico el mediador pedagógico, al igual que el formato de validación, con el fin de realizar una evaluación enfocada al contenido alimentario y nutricional de cada mediador pedagógico.

DESARROLLO Y DISCUSIÓN

La educación alimentaria y nutricional, se encuentra dentro de las acciones más importantes que debe realizar un nutricionista dietista en todos sus campos de acción y participación, de aquí surge la importancia de llevar la educación alimentaria y nutricional a las aulas de clase, puesto que la población infantil cumple un importante papel dentro de la sociedad, como personas vulnerables a los patrones alimentarios de sus hogares y escuelas, además de ser grandes multiplicadores de lo que observan y escuchan de los mayores.

La estructura básica de los mediadores educativos, está basada en lo recomendado por el Ministerio de Educación Nacional mediante el programa llamado “todos a aprender” para el diseño de guías por parte de los docentes y su posterior entrega al mismo ente como evidencia anual; esta estructura se basa en: tema, objetivo, saberes previos, materiales, taller y/o ejercicio en clase, socialización, retroalimentación, tarea y/o trabajo con los padres (MINEDUCACIÓN, DOCENTES DE AULA, evaluación de carácter diagnóstico formativa (ECDF), 2015); anexo a esto se entrega hoja guía de la actividad a realizar en cada tema desarrollado y las referencias bibliográficas usadas en la elaboración de la ficha. Cada mediador educativo cuenta con 10 temas desarrollados mediante 1 actividad en clase que consta de juegos, videos, canciones, dibujos y relatos que permiten su posterior evaluación por parte del docente.

Los mediadores educativos están desarrollados acorde a las competencias y capacidades de los estudiantes según su grado escolar, se abordan temas desde el reconocimiento de los alimentos, su origen, sus propiedades organolépticas (sabor, olor, color, textura), hasta su contenido nutricional tanto en macro como en micronutrientes y sus potenciales beneficios para la salud.

RESULTADOS

Este trabajo entrega como resultado principal 6 mediadores pedagógicos sobre alimentación y nutrición básica, diseñados para los grados transición hasta quinto de primaria, que serán utilizados como herramienta educativa por parte de los docentes de ciencias naturales de la Institución Educativa Santo Tomás de Aquino del Municipio de Guarne, según el compromiso firmado por directivas y docentes de dicha Institución. Cada mediador cuenta con 10 temas desarrollados bajo el esquema requerido por el Ministerio de Educación Nacional, que consta de: fecha, tema, objetivo, saberes previos, materiales, taller y/o ejercicio en clase, socialización, retroalimentación, tarea y/o trabajo con los padres.

La validación de los mediadores pedagógicos según el método SAM arrojó los siguientes resultados por área evaluada: PRESENTACIÓN (97,2 %), MOTIVACIÓN (100%), CONTEXTUALIZACIÓN (100%), COMPRENSIÓN (100%), CAMBIOS EN LA ACCIÓN (100%); en el área de presentación los evaluadores 8 y 9, ambos profesionales en Nutrición y dietética calificaron como PARCIALMENTE ADECUADA la pregunta numero 2: ¿La letra y la cantidad de texto es oportuna para el tipo de mediador que se diseñó? . Obteniendo de esta forma un valor SAM por calificación igual a 358 puntos de 360 posibles, para un 99,4% total de calificación para el material pedagógico.

Cada uno de los evaluadores del instrumento anexa dentro del formato de validación, sugerencias y observaciones, las cuales posteriormente fueron adaptadas como ajustes y mejoras en los mediadores pedagógicos:

Observaciones de Docentes:

Docente 1: “Excelente proyecto para ser trabajado con los estudiantes, felicitaciones!”

Docente 2: “El proceso nutricional es importante crearlo en las personas desde que son niños, el NUTRIBOOK es bastante adecuado para enseñar a los niños una alimentación balanceada. Felicitaciones a las practicantes por su responsabilidad y pertinencia en el trabajo.”

Docente 3: “Considero que además del Nutribook, también se hace necesario tener visita de un especialista en nutrición para que de manera lúdica de a conocer la importancia de una nutrición adecuada.”

Docente 4: “Felicitaciones, es un medio interesante para enseñar a los niños hábitos de alimentación saludable.

El contenido es apto para los niños de acuerdo al nivel, muchas gracias por pensar en la inclusión, ya que utilizan imágenes, videos, texto de buen tamaño y excelentes actividades que además sugieren trabajo en equipo”

Docente 5:” Excelente propuesta para propiciar en los estudiantes buenos hábitos alimenticios.”

Docente 6: “Los mediadores pedagógicos están orientados con lo planeado en cada una de las actividades. Es de resaltar la importancia de incorporar el núcleo familiar para crear conciencia de los buenos hábitos alimenticios. Muy bien las estrategias implementadas para el desarrollo de trabajo.”

Observaciones de Nutricionistas Dietistas:

Nutricionista 1: “Considero que es una muy buena herramienta, las imágenes, la presentación es bastante agradable y llamativo para ser trabajado con niños, además la forma en que se presentan y evalúan los temas la encuentro muy oportuna, pues la mejor forma de enseñar a niños tan pequeños como lo es transición, es jugando, me parece novedoso el hecho de presentar videos y

rondas infantiles en el desarrollo de los temas, creo que esto capta bastante la atención de los niños, debido a que han crecido en esta era tecnológica.”

Nutricionista 2:” Minimizar en lo que más se pueda el texto, crear actividades diferentes. Lotería, bingo, escalera, sopa de gráficos o de letras, complete.”

Nutricionista 3:” Primero, quiero felicitar las estudiantes por tener la iniciativa de crear éste tipo de material que aporta tanta información a los docentes y por ende aporta en la educación nutricional y alimentaria en los niños desde edades muy tempranas. Me parece que en algunos temas de éste mediador, la letra es un poco pequeña para trabajar con escolares, sería interesante e importante a la hora de imprimirlo, mejorar la forma o tamaño de letra. Los temas presentados aportan información nutricional muy valiosa y apta para el trabajo con niños. Felicitaciones.”

Nutricionista 4:” Me parece una excelente propuesta para la implementación de hábitos saludables, aunque siempre he pensado que estos temas deberían ser tratados por profesionales en nutrición, veo como una excelente estrategia entregar información confiable a los docentes con formación en otras áreas, para que hagan un adecuado manejo de este tema. Considero importante evaluar dos aspectos: el primero, en cuestión de forma; encuentro algunos errores en la redacción. El segundo, en la propuesta para el manejo de los lácteos, pues se incluyen en este grupo las grasas provenientes de la leche, sin embargo no se aclara la diferencia en contenido de nutrientes de éstas con respecto a la leche entera, queso o yogurt, y creo que es una diferencia fundamental que debe al menos mencionarse.”

Nutricionista 5:” Frente al módulo de proteínas o sea el de las carnes, sería muy importante que tengan en cuenta las vísceras haciendo mayor énfasis en (la Pajarilla, el hígado, las Menudencias de pollo) ya que son las que más ayudan a prevenir la anemia; recuerda que son los alimentos a

los que más fuerza le debemos hacer igual que al huevo, y más en la alimentación de los niños. Además son de bajo costo. No sé qué tanto se cultive la guayaba allá en tu municipio para que también la mencionen, sé que tiene poco tiempo, pero también sería importante hacer o enviar de tarea para realizar con los padres, desarrollar una receta sencilla puede ser de ensalada que ellos laven las frutas y verduras y las desinfecten y lo que sea de cortar lo hagan los padres, esto hará que se apropien más y lo recuerden por siempre. De resto quedo todo muy bien documentado sencillo y aplicable.”

Nutricionista 6:” Desde el punto de vista Nutricional, éste material educativo cuenta con temas muy interesantes, novedosos y útiles a la hora de realizar educación alimentaria y nutricional en los escolares. Es una propuesta llamativa y novedosa y que además cumple con la teoría y validez necesaria. Felicito las estudiantes por éste proyecto tan interesante.”

CONCLUSIONES

- Es claro que la educación alimentaria y nutricional desde edades tempranas, ayuda a potenciar el desarrollo de los niños tanto en el ámbito físico como intelectual, estimulando sus capacidades cognitivas, de manera que se favorece el aprendizaje y rendimiento escolar.
- Los resultados de validación demuestran que los mediadores pedagógicos NUTRIBOOK, son un material adecuado para la educación alimentaria y nutricional en niños entre los grados transición a quinto de primaria.
- Este material pedagógico aportará a la educación nutricional de los niños dada la escasa disponibilidad de recursos educativos en estos temas, lo cual representa una de las mayores dificultades a la hora de instaurar hábitos de vida saludable desde edades tempranas.
- Implementar los mediadores pedagógicos permitirá aprovechar la ventana de oportunidad que es la infancia, para la creación de bases sólidas en alimentación y nutrición que continúen en el tiempo y perduren aún en la edad adulta.
- Se espera que éste material pedagógico sea una herramienta que permita una mejor adaptación y adherencia de los niños escolares hacia temas alimentarios, debido a que se desarrollan acorde a su nivel cognitivo y se trabajan bajo actividades de inclusión lúdica prácticas, creando ambientes agradables de aprendizaje.

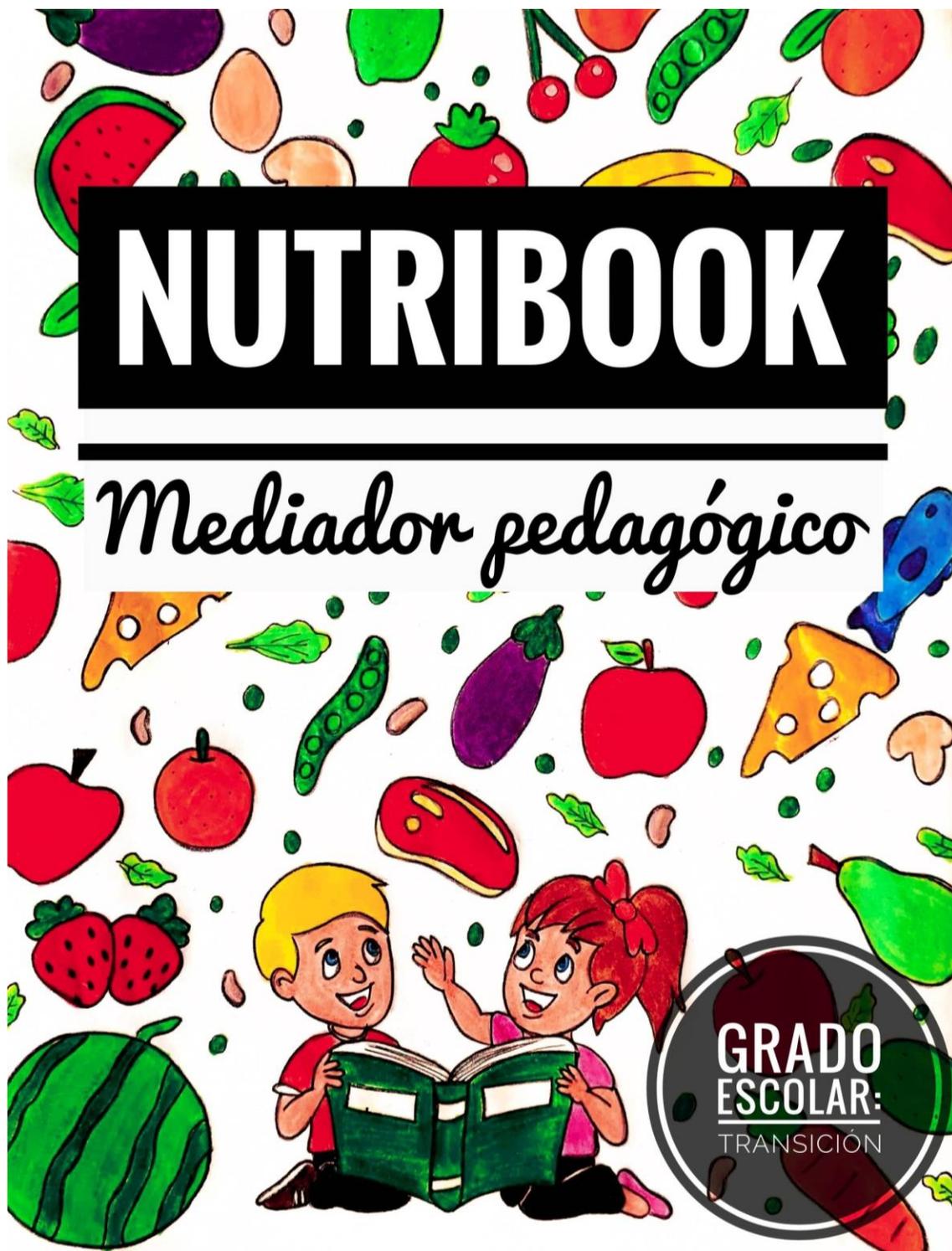
RECOMENDACIÓN

Se sugiere dar continuidad a este proyecto mediante la creación de mediadores pedagógicos dirigidos a los grados 6,7,8,9,10 y 11 de bachillerato, y al mismo tiempo, medir el impacto que tendrá la aplicación de los mediadores pedagógicos en básica primaria.

ANEXOS

Anexo A

Mediadores pedagógicos NUTRIBOOK



Formato de validación método SAM



Universidad Católica de Oriente
Facultad de ciencias de la salud
Nutrición y Dietética

Evaluación de mediadores pedagógicos NUTRIBOOK

El presente formato tiene como objetivo evaluar los mediadores educativos (NUTRIBOOK) diseñados por grado escolar para la implementación de hora educativa en nutrición, en el currículo de ciencias naturales de la Institución Educativa Santo Tomás de Aquino del municipio de Guarne – Antioquia

El presente formato pretende evaluar 5 aspectos importantes de los Mediadores pedagógicos:

- Presentación
- Motivación
- Contextualización
- Comprensión
- Cambios en la acción

¿Cuál es su área de desempeño?

Profesional en Nutrición: ____ Profesional en educación: ____

Marque con una X en el concepto que usted considere pertinente: inadecuado, parcialmente adecuado, adecuado, para cada una de las preguntas citadas a continuación.

PRESENTACIÓN

1. ¿Cómo considera usted la presentación general del NUTRIBOOK?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado



Universidad Católica de Oriente
Facultad de ciencias de la salud
Nutrición y Dietética

2. ¿La letra y la cantidad de texto es oportuna para el tipo de mediador que se diseñó?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

3. ¿Los dibujos y/o ilustraciones son claros, didácticos y oportunos?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

MOTIVACIÓN

4. ¿Considera que el NUTRIBOOK es llamativo y didáctico?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

5. ¿El NUTRIBOOK es practico, fácil de comprender y aplicar?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

6. ¿Considera que la temática presentada en el NUTRIBOOK es novedosa para la educación infantil?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado



CONTEXTUALIZACIÓN

7. ¿Considera que es necesario crear este tipo de mediadores como forma de educar en temas alimentarios?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

8. ¿Los temas desarrollados y la forma en que se presentan son adecuados para la población objeto?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

9. ¿Considera que es importante implementar educación nutricional en escolares?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

COMPRENSIÓN

10. ¿La estructura utilizada para desarrollar cada tema es fácil de comprender?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

11. ¿Considera que el lenguaje utilizado en el NUTRIBOOK es claro?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

12. ¿Las actividades evaluativas son didácticas y fáciles de desarrollar para los niños?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

CAMBIOS EN LA ACCIÓN

13. ¿Considera usted que el NUTRIBOOK es adecuado para el aprendizaje en temas alimentarios?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

14. ¿Considera que el uso del NUTRIBOOK favorecerá la adquisición de buenos hábitos alimentarios desde edades tempranas?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

15. ¿Cree usted que las temáticas del NUTRIBOOK pueden ser transmitidas de los niños hacia sus familias?

Inadecuado	Parcialmente Adecuado	Adecuado

OBSERVACIONES:

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Academy, K. (2017). Kitchen Academy.es. Recuperado el 28 de Agosto de 2020, de Beneficios de integrar a los niños en la cocina: <https://kitchenacademy.es/beneficios-integrar-los-ninos-la-cocina/>

Arevalo Herrera, R. (2018). Universidad Técnica de Babahoyo. Obtenido de Universidad Técnica de Babahoyo: <http://dspace.utb.edu.ec/handle/49000/5296>

Batalla, M. V. (Noviembre de 2016). ELSEVIER. Obtenido de ELSEVIER: <https://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-pdf-X0213932416603690>

Batalla, M. V. (Noviembre de 2016). ELSEVIER. Obtenido de ELSEVIER: <https://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-pdf-X0213932416603690>

Bornemann, E. I. (25 de 04 de 2018). Guía infantil.com. Recuperado el 15 de 01 de 2020, de Guía infantil.com: <https://www.guiainfantil.com/articulos/ocio/poesias/se-mato-un-tomate-poesia-latinoamericana-para-ninos/>

Cantor, G. (23 de 11 de 2017). Matemáticas discretas. Recuperado el 12 de 12 de 2019, de Matemáticas discretas: <https://medium.com/@matematicasdiscretaslibro/cap%C3%ADtulo-7-teoria-de-conjuntos-5ef84ea70025>

Claudia Constanza Cabezas-Zabala, B. C.-T.-Z. (14 de Octubre de 2015). ScIELO. Recuperado el 10 de Enero de 2020, de Azúcares adicionados a los alimentos: efectos en la salud y regulación mundial. Revisión de la literatura: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v64n2/v64n2a17.pdf>

Claudia Constanza Cabezas-Zábala, B. C.-T.-Z. (2016). Scielo. Obtenido de Scielo: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v64n4/0120-0011-rfmun-64-04-00761.pdf>

Colombia, Congreso de la república (14 de octubre, 2009). Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención. Diario Oficial No. 47.502 de 14 de octubre de 2009

Cometto-Muñiz, J. E. (2018). Laboratorio de Investigaciones Sensoriales. CONICET. Buenos Aires, Argentina. Recuperado el 03 de Octubre de 2020, de Características de los componentes del sabor: https://escholarship.org/content/qt9vb9d0xr/qt9vb9d0xr_noSplash_bb8e48c867252179d371ac79599f9fea.pdf?t=orr7e7

Corazón, F. E. (2018). Fundación Española del Corazón. Recuperado el 18 de Marzo de 2020, de Fundación Española del Corazón: <https://fundaciondelcorazon.com/nutricion/alimentos/797-huevos-proteinas-grasa-colesterol.html>

Cuadros-Mendoza, C. (Mayo-Junio de 2017). SciELO. Recuperado el 02 de Octubre de 2020, de Actualidades en alimentación complementaria: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-23912017000300182

Dayana Quesada, G. G. (2019). ¿Proteínas de origen vegetal o de origen animal? Una mirada a su impacto sobre la salud y el medio ambiente. Revista de nutrición clínica y metabolismo, 79-86.

Edurne Maiz, E. U. (2018). SciELO. Obtenido de SciELO: <http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v35nspe4/1699-5198-nh-35-nspe4-00136.pdf>

EFSA. (Diciembre de 2016). Asociación Argentina de Nutricionistas Dietistas AADYND. Recuperado el 30 de Abril de 2020, de Hidratación saludable: <http://www.aadynd.org.ar/descargas/prensa/gacetilla--hidratacion-saludable--diciembre-2016.pdf>

Elena Fernández Fernández, J. A. (2015). SciELO. Obtenido de SciELO: <http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v31n1/09revision09.pdf>

FAO, I. (Noviembre de 2015). Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para personas mayores de 2 años. Recuperado el 07 de Mayo de 2020, de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, guía para facilitadores:

https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/guias_alimentarias_para_poblacion_colombiana_mayor_de_2_anos_0.pdf

FAO. (2014). Glosario de términos FAO. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de FAO.org: <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

FAO. (2015). Glosario de términos. Recuperado el 04 de Agosto de 2020, de <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

FAO. (2016). FAO. Recuperado el 14 de Mayo de 2020, de ALIMENTACIÓN Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES:

http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/accalim/educa/alimynutr/css/alimynutr_11.htm

FAO. (2016). FAO. Recuperado el 23 de Julio de 2020, de Módulo de alimentación saludable: <http://www.fao.org/3/am401s/am401s02.pdf>

FAO. (2016). FAO.org. Recuperado el 16 de Abril de 2020, de Manual para manipuladores de alimentos: <http://www.fao.org/3/a-i5896s.pdf>

FAO. (2016). FAO.org. Recuperado el 17 de Julio de 2020, de Necesidades nutricionales: <http://www.fao.org/3/am401s/am401s03.pdf>

FAO. (2017). FAO.org. Recuperado el 19 de Marzo de 2020, de <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

FAO. (2017). Módulo 2: Necesidades nutricionales. Recuperado el 18 de Marzo de 2020, de Módulo 2: Necesidades nutricionales: <http://www.fao.org/3/am401s/am401s03.pdf>

FAO. (2018). FAO.org. Recuperado el 02 de Abril de 2020, de <http://www.fao.org/3/a-am283s.html>

FAO. (2020). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Obtenido de Portal Lácteo: <http://www.fao.org/dairy-production-products/processing/milk-preservation/es/>

FAO. (Diciembre de 2012). FAO.org. Recuperado el 23 de Abril de 2020, de Manual de la alimentación escolar saludable: <http://www.fao.org/3/as234s/as234s.pdf>

FAO. (Diciembre de 2016). FAO. Recuperado el 05 de Agosto de 2020, de Macronutrientes: carbohidratos, grasas y proteínas: <http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/005/w0073s/W0073S01.pdf>

FAO. (s.f.). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Obtenido de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura: http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/accalim/educa/alimynutr/css/alimynutr_11.htm

FAO. (s.f.). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Obtenido de <http://www.fao.org/dairy-production-products/products/composicion-de-la-leche/es/#:~:text=La%20leche%20proporciona%20nutrientes%20esenciales,vitamina%20B12%20y%20%C3%A1cido%20pantot%C3%A9nico.>

FEDNA. (Noviembre de 2015). Fundación española para el desarrollo de la nutrición animal. Recuperado el 14 de Mayo de 2020, de Grasas de origen animal: http://www.fundacionfedna.org/ingredientes_para_piensos/grasas-de-origen-animal-actualizado-nov-2015

G., Víctor Castillo R. Juan Escalona B. Carlos Rodríguez. (2016). Hábitos alimentarios en la población escolar chilena. Análisis comparativo por tipo de establecimiento educacional. SciELO, 6.

Gonzalo, T. p. (27 de Mayo de 2016). Proceso de Elaboración de la Panela - TvAgro por Juan Gonzalo Angel. Proceso de Elaboración de la Panela - TvAgro por Juan Gonzalo Angel.

ICBF. (2015). Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, Rotafolio para facilitadores. Recuperado el 30 de Abril de 2020, de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para población mayor de 2 años: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/guias_alimentarias_para_poblacion_colombiana_mayor_de_2_anos_0.pdf

ICBF. (2015). ICBF. Recuperado el 21 de Junio de 2020, de Tabla de composición de alimentos: <https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/tabla-alimentos>

ICBF. (2015). Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Recuperado el 15 de Enero de 2019, de Plato saludable de la familia colombiana, grupos de alimentos: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/manual_facilitadores_gaba.pdf

ICBF. (2016). GABA. Recuperado el 26 de Junio de 2020, de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>

ICBF. (Noviembre de 2015). ICBF, MinSalud. Recuperado el 23 de Abril de 2020, de Guías alimentarias basadas en alimentos, para la población colombiana mayor de 2 años: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>

Joan Lofts, L. C. (2004-2020). Peppa pig. DISCOVERY KIDS.

Marilyn Moreno Huiñapi, Carlos Antonio Li Loo Kung, Susy Karina Dávila-Panduro, Luis Ronald Rucoba del Castillo. (2016). La función educativa de los padres de familia y su influencia en el logro del aprendizaje. DIALNET, Universidad Científica del Perú, 7. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de La función educativa de los padres de familia y su influencia en el logro del aprendizaje: <file:///C:/Users/Juliana/Downloads/Dialnet-LaFuncionEducativaDeLosPadresDeFamiliaYSuInfluencia5608578.pdf>

Mary L. Gavin, M. (2018). Teens Health. Recuperado el 06 de Agosto de 2020, de Vitaminas y minerales: <https://kidshealth.org/es/teens/vitamins-minerals-esp.html>

Mateo Lezcano Brito, L. M. (Enero-Marzo de 2017). SciELO, Revista Cubana de Ciencias Informáticas. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de Usando TIC para enseñar Matemática en preescolar: El Circo Matemático: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2227-18992017000100012

MINEDUCACIÓN, I. (Noviembre de 2015). DOCENTES DE AULA, evaluación de carácter diagnóstico formativa (ECDF). DOCENTES DE AULA, evaluación de carácter diagnóstico formativa (ECDF). Bogotá, Colombia.

MinSalud. (Agosto de 2020). MinSalud.gov.co. Recuperado el 25 de Agosto de 2020, de MinSalud.gov.co: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/que-es-alimentacion-saludable.aspx>

MINSALUD. (Diciembre de 2015). MINSALUD.GOV.CO. Recuperado el 07 de Mayo de 2020, de ABECÉ, promoción del consumo de frutas y verduras: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/abece-frutas-y-verduras.pdf>

MinSalud. (Noviembre de 2015). GABA Guías Alimentarias basadas en Alimentos. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de GABA Guías Alimentarias basadas en Alimentos: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>

Nutrition, U. N. (Mayo de 2018). United Nations System Standing Committee on Nutrition. Obtenido de United Nations System Standing Committee on Nutrition: <https://www.unscn.org/uploads/web/news/document/NCDs-brief-SP-WEB-ok.pdf>

OMS. (05 de Abril de 2019). OMS. Recuperado el 16 de Abril de 2020, de Reducir el consumo de bebidas azucaradas para reducir el riesgo de sobrepeso y obesidad infantil: https://www.who.int/elena/titles/ssbs_childhood_obesity/es/

OMS. (20 de Diciembre de 2019). OMS. Recuperado el 06 de Octubre de 2020, de Aumentar el consumo de frutas y verduras para reducir el riesgo de enfermedades no transmisibles: https://www.who.int/elena/titles/fruit_vegetables_ncds/es/

OMS. (20 de Diciembre de 2019). Organización Mundial de la Salud. Recuperado el 10 de Enero de 2020, de Organización Mundial de la Salud: https://www.who.int/elena/titles/fruit_vegetables_ncds/es/

OMS. (2015). Ingesta de azúcares para adultos y niños. Recuperado el 14 de Mayo de 2020, de Ingesta de azúcares para adultos y niños: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/154587/WHO_NMH_NHD_15.2_spa.pdf;jsessionid=2F57B0178913C85AE140ED7B1560D3AF?sequence=2

OMS. (2017). OMS. Recuperado el 23 de Junio de 2020, de Recomendaciones mundiales sobre la actividad física para la salud: https://www.who.int/dietphysicalactivity/factsheet_recommendations/es/

OMS. (2020). Fomento del consumo mundial de frutas y verduras. Recuperado el 18 de Marzo de 2020, de Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud: <https://www.who.int/dietphysicalactivity/fruit/es/index1.html>

OMS. (27 de Abril de 2019). OMS, El Español. Recuperado el 05 de Octubre de 2020, de Cuánto tiempo deberían estar tus hijos delante de la pantalla según la OMS: https://www.elespanol.com/omicron/tecnologia/20190427/tiempo-deberian-hijos-delante-pantalla-oms/394211239_0.html

OMS. (31 de Agosto de 2018). Organización mundial de la salud. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de Organización mundial de la salud: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

OPS. (16 de Abril de 2019). OPS - Uruguay. Recuperado el 16 de Abril de 2020, de Día mundial del lavado de manos: https://www.paho.org/uru/index.php?option=com_content&view=article&id=762:dia-mundial-lavado-manos&Itemid=227

OPS. (2015). OPS, Organización Panamericana de la Salud. Recuperado el 09 de Abril de 2020, de Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud: https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_content&view=article&id=1135:clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud&Itemid=360

OPS. (2017). Organización Panamericana de la Salud. Recuperado el 05 de Octubre de 2020, de Día Mundial del Lavado de Manos 2017: https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=13776:global-handwashing-day-2017&Itemid=42451&lang=es

OPS. (2017). Organización Panamericana de la Salud. Recuperado el 18 de Marzo de 2020, de Organización Panamericana de la Salud: https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_content&view=article&id=1135:clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud&Itemid=360

PICA, P. (2011). El baile de la Fruta. Pica-Pica - El Baile de la Fruta (Videoclip Oficial). Madrid.

Raymond, L. M. (2017). Krause. Dietoterapia 14ª Edición. En L. M. Raymond., Krause. Dietoterapia 14ª Edición (págs. 58-103). España: Elsevier.

S. Olivares, J. S. (1995). FAO, Educación en nutrición en las escuelas primarias. Recuperado el 20 de Mayo de 2019, de FAO, Educación en nutrición en las escuelas primarias: <http://www.fao.org/3/x0051t/x0051t08.htm>

Salud, O. -O. (2017). Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud. Recuperado el 18 de Marzo de 2020, de Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud: https://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=documentos-2014&alias=456-clasificacion-de-los-alimentos-y-sus-implicaciones-en-la-salud&Itemid=599

Salud, M. d. (2 de Octubre de 2020). Minsalud. Obtenido de Minsalud: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/que-es-alimentación-saludable.aspx>

Sánchez, E. E. (17 de Marzo de 2015). SciELO.org. Recuperado el 02 de Octubre de 2020, de LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL CONTEXTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL: <http://ve.scielo.org/pdf/pdg/v36n1/art09.pdf>

SciELO. (Julio-Agosto de 2016). SciELO.org. Recuperado el 05 de Octubre de 2020, de Hábitos de desayuno en estudiantes de primaria y secundaria: posibilidades para la educación nutricional en la escuela: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112016000400022

Suárez-Ramos, J. C. (10 de Abril de 2017). Universidad Nacional Costa Rica. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de Importancia del uso de recursos didácticos en el proceso de enseñanza y aprendizaje de las ciencias biológicas para la estimulación visual del estudiantado: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/1941/194154995022/html/index.html>

Toni Díaz, P. F.-C.-M. (Agosto de 2016). SciELO. Obtenido de SciELO: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112016000400022

UNICEF. (2016). Micronutrientes. Recuperado el 06 de Agosto de 2020, de https://www.unicef.org/spanish/nutrition/index_iodine.html

UNICEF. (Octubre de 2018). Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia. Recuperado el 24 de Enero de 2019, de Aprendizaje a través del juego: <https://www.unicef.org/sites/default/files/2019-01/UNICEF-Lego-Foundation-Aprendizaje-a-traves-del-juego.pdf>

Vargas-Zárate, C. C.-Z.-T. (14 de 10 de 2015). Scielo.org. Recuperado el 28 de Agosto de 2020, de Azúcares adicionados a los alimentos: efectos en la salud y regulación mundial. Revisión de la literatura: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfmun/v64n2/v64n2a17.pdf>

Vera, J. H. (Enero-Junio de 2019). Scielo, Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional. Recuperado el 22 de Febrero de 2020, de Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2395-91692019000100201

Veracruzana, U. (Febrero de 2017). Uv.mx. Recuperado el 05 de Octubre de 2020, de Tema 3: Anatomía y fisiología del Aparato Digestivo: https://www.uv.mx/personal/lbotello/files/2017/02/aparato_digestivo.pdf