



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE FILOSOFÍA
LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**

CARRERA DE PEDAGOGÍA

TEMA:

**Implementación de talleres pedagógicos para optimizar el consumo
de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el nivel de Educación
Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta.**

AUTOR:

Parrales Tarira, Albina Alejandrina

**Trabajo de titulación previo a la obtención del grado de
LICENCIADA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**

TUTOR:

Morán Marussich, Esther Raquel, Dra.

Guayaquil, Ecuador

20 de Septiembre del 2016



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE FILOSOFÍA
LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Parrales Tarira, Albina Alejandrina**, como requerimiento para la obtención del Título de **Licenciada en Ciencias de la Educación**.

TUTORA

f. _____

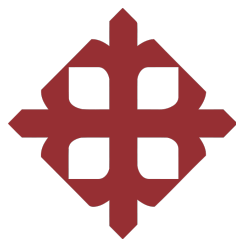
Morán Marussich, Esther Raquel, Dra.

DIRECTOR DE LA CARRERA

f. _____

Albán Morales, Sandra Elizabeth, Mgs.

Guayaquil, a los 20 del mes de Septiembre del año 2016



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE FILOSOFÍA
LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD
Yo, Parrales Tarira Albina Alejandrina

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, Implementación de talleres pedagógicos para optimizar el consumo de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el nivel de Educación Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta, previo a la obtención del Título de **Licenciada en Ciencias de la Educación**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

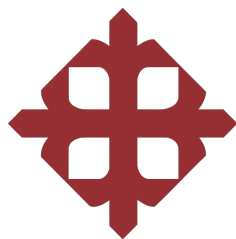
En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 20 del mes de Septiembre del año 2016

LA AUTORA

f. _____

Parrales Tarira, Albina Alejandrina



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

AUTORIZACIÓN

Yo, **Parrales Tarira, Albina Alejandrina**

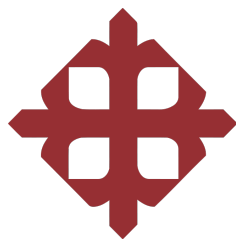
Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Implementación de talleres pedagógicos para optimizar el consumo de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el nivel de Educación Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 20 del mes de Septiembre del año 2016

LA AUTORA:

f. _____

Parrales Tarira, Albina Alejandrina



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE FILOSOFÍA
LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

f. _____

Morán Marussich, Esther Raquel, Dra.

TUTOR

f. _____

Albán Morales, Sandra Elizabeth, Mgs.

DECANO O DIRECTOR DE CARRERA

f. _____

Baño Pazmiño, Sonia Margarita, Mgs.

COORDINADOR DEL ÁREA O DOCENTE DE LA CARRERA

Urkund Analysis Result

Analysed Document: PropuestaMetodologica Albina Parrales.docx (D21521423)
Submitted: 2016-08-28 08:47:00
Submitted By: alby_220688@live.com
Significance: 0 %

Sources included in the report:

Instances where selected sources appear:

0

INDICE GENERAL

RESUMEN	VIII
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
LA PROPUESTA.....	3
PROBLEMAS PRINCIPALES A LOS CUALES REFIERE.....	3
VISIÓN A PRIORI DE LAS NECESIDADES, INTERESES Y PROBLEMAS(NIPS).....	5
CAPÍTULO II	7
BASES LEGALES, INSTITUCIONALES Y TEÓRICAS.....	7
DISPOSICIONES LEGALES.....	7
· <i>Derecho a la Supervivencia:</i>	7
· <i>Derecho a la Salud:</i>	7
· <i>Programa de Alimentación Escolar</i>	8
· <i>Bares escolares:</i>	8
· <i>Seguridad Alimentaria</i>	9
FUNDAMENTOS CURRICULARES.....	10
FUNDAMENTACIÓN PSICOPEDAGÓGICA.....	10
· <i>Fundamentación de la Enseñanza-Aprendizaje del área</i>	10
LA PROPUESTA DE ACUERDO CON EL IDEARIO, MISIÓN O VISIÓN INSTITUCIONAL.....	11
CAPÍTULO III	12
PROPÓSITOS Y LOGROS.....	12
OBJETIVOS DEL TALLER.....	12
PRETENSIONES INICIALES.....	13
POBLACIÓN BENEFICIARIA.....	13
ESTRATEGIAS INVESTIGATIVAS PARA RECABAR LA INFORMACIÓN SOBRE LA REALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN.....	13
ESTRATEGIAS REFERENTES A LA VALORACIÓN.....	15
ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE DEL TALLER.....	16

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN	17
CAPÍTULO IV	18
OPERTIVIZACIÓN DE LA PROPUESTA.....	18
ACTIVIDADES PARA HACER REALIDAD LA PROPUESTA	18
PROCESOS DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE DEL TALLER	18
FICHAS DE APLICACIÓN METODOLÓGICA CON RESPECTO AL TALLER ..	20
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	23
CONCLUSIONES.....	24
RECOMENDACIONES.....	25
IMPLICACIONES.....	25
GLOSARIO	26
ANEXOS	33

RESUMEN

La implementación de talleres pedagógicos sobre la alimentación de los preescolares ha sido un tema escasamente investigado y requiere un enfoque cualitativo donde se busca encontrar la información científica que sustente la problemática inicial. La alimentación en los primeros años de vida es fundamental para el completo desarrollo del niño, se habla de desarrollo no sólo en la parte física sino también en el área cognitiva, por lo tanto es de gran importancia que las personas encargadas de la alimentación conozcan como es la adecuada nutrición para el desarrollo pedagógico del niño. Cuando se realiza una investigación sobre la nutrición en niños menores de 5 años se encuentra información detallada sobre el peso adecuado o la estatura que debe tener, pero pocos temas hablan sobre como afecta una alimentación inadecuada en la edad preescolar en relación al desarrollo cognitivo del niño. Es por eso que surge la necesidad de elaborar una propuesta que permita tener la información necesaria y clara sobre la correcta alimentación de los niños en la etapa preescolar y el apoyo que da a su desarrollo cognitivo.

INTRODUCCIÓN

La propuesta de investigación hace referencia a la labor de los docentes e instituciones educativas sobre la salud de sus estudiantes específicamente en el área de preescolar. Refiriéndose a salud a una alimentación adecuada con los nutrientes y cantidades necesarias para el apoyo del crecimiento del niño y el desarrollo de sus habilidades cognitivas brindándole las mismas oportunidades de aprendizaje. Para la elaboración de la propuesta se han revisado los normativos nacionales del Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Educación y Código de la infancia del Ecuador, siendo relevantes los relativos a derecho de supervivencia, derecho a salud, políticas educativas, seguridad alimentaria y funcionamiento de bares escolares, cada uno de ellos presenta disposiciones legales donde hace énfasis la protección de la salud de los niños y del papel fundamental del maestro en la motivación del consumo de alimentos nutritivos y saludables para el organismo.

La intención de implementar talleres pedagógicos para optimizar el consumo de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el nivel de Educación Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta, es que los padres de familia se apropien del conocimiento adquirido y aplicado en el taller y sean capaces de replicar este saber en sus otros familiares, para promover la salud.

Como punto de referencia, para la elaboración de la estructura del taller, se ha revisado el esquema propuesto por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura sobre las formas de estructurar los talleres de promoción de la salud y la alimentación. Una de las estrategias que se utilizará para la elaboración del taller es el uso de la tecnología para reforzar el conocimiento adquirido. Los participantes del taller tendrán la asesoría en el manejo de la aplicación Mi Plato, del Departamento de Agricultura y Alimentos de los Estados Unidos (USDA) que cuenta con las guías actualizadas de alimentación.

La finalidad de esta investigación es analizar la importancia de una adecuada nutrición para el desarrollo pedagógico del niño en las instituciones educativas, basándose en los capítulos que estructuran, guían y orientan la propuesta metodológica.

Capítulo I: La propuesta. Presenta: Problemas principales a los cuales refiere (planteamiento del problema). Visión a priori de las necesidades, intereses y problemas que presente al interior de la institución (planteamiento de las dificultades en el Nivel requerido).

Capítulo II: Bases legales institucionales y teóricas. Contiene: disposiciones legales. Fundamentos Curriculares. Fundamentación psicopedagógica. La propuesta de acuerdo con el ideario, misión o visión institucional. Fundamentación de la enseñanza- aprendizaje.

Capítulo III: Propósitos y logros. Contiene: objetivos principales y específicos. Pretensiones iniciales. Población beneficiaria. Estrategias investigativas para recabar información sobre la enseñanza- aprendizaje. Estrategias referentes. Actividades de enseñanza-aprendizaje. Actividades de evaluación.

Capítulo IV: Operativización de la propuesta. Contiene: actividades curriculares para hacer realidad la propuesta. Procesos de enseñanza- aprendizaje. Guía de estrategias para el aprendizaje- criterios de evaluación de la propuesta.

Conclusiones, Recomendaciones e Implicaciones.

CAPÍTULO I

LA PROPUESTA

TÍTULO

Implementación de talleres pedagógicos para optimizar el consumo de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el nivel de Educación Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta.

PROBLEMAS PRINCIPALES A LOS CUALES REFIERE

Los niños que no se alimentan bien, y llegan a tener malnutrición, pueden presentar una gama de problemas en diferentes esferas de su salud. Los dos extremos de la mal nutrición (obesidad-desnutrición) pueden provocar graves consecuencias en la educación: como déficit de atención, trastornos generales del desarrollo y dificultades en el aprendizaje. La mal nutrición afecta el desarrollo escolar, estos niños tienen una limitación en la capacidad de aprendizaje, ingresan en forma mas tardía al sistema escolar y tienen mayor porcentaje de ausentismo escolar, deserción y repetición del año escolar. (AAP, 2015 Inseguridad Alimentaria)

Algunos trastornos alimentarios se relacionan directamente con enfermedades graves y aumento de la mortalidad. Las enfermedades cardíaco vasculares son la primera causa de muerte en la edad adulta, y en un 75 a 90% de los casos están relacionadas con trastornos de la nutrición. Estos trastornos que se inician en la edad pediátrica, pueden desencadenar enfermedades graves como: obesidad, diabetes, osteoporosis, cáncer, hipertensión arterial. (AHA, 2006 Recomendaciones nutricionales para niños y adolescentes p. 1)

Según la Asociación Americana de Pediatría (AAP) 2015 los niños de 36 meses de edad o menores que viven en hogares con inseguridad alimentaria tienen un estado de salud más deficiente así como mayor número de ingresos hospitalarios en comparación con los niños que viven en hogares con seguridad alimentaria. Los efectos en educación

son igualmente alarmantes. La desnutrición afecta al desempeño escolar a causa del déficit que generan las enfermedades asociadas, y debido a las limitaciones en la capacidad de aprendizaje vinculadas a un menor desarrollo cognitivo. La mayor probabilidad de enfermar hace que los niños y niñas desnutridos presenten una incorporación tardía al sistema educativo y mayor ausentismo escolar, con lo que aumenta su probabilidad de repetición y deserción. La desnutrición en menores de 36 meses se asocia a enfermedades en la edad adulta como la diabetes, hiperlipidemia y enfermedades cardiovasculares.

Las guías nutricionales vigentes de la Sociedad Americana del Corazón AHA 2014, Sociedad Americana de Pediatría AAP 2016, Organización Mundial de la Salud OMS 2001 , Ministerio de Salud Pública MSP 2011, hacen énfasis en la necesidad de asociar una buena alimentación con actividad física regular, acorde a edad y género y de esta manera mantener un peso saludable y una adecuada ingesta de micronutrientes; haciendo énfasis especial en disminuir la ingesta de grasas trans, azúcares y sal.

El Ecuador se caracteriza por marcados contrastes sociales y culturales. Aunque las políticas nacionales de salud han logrado algunos progresos en reducir la tasa de malnutrición, estas no han sido suficientes. De acuerdo con la Encuesta Nacional en Salud y Nutrición ENSANUT 2012 el retardo en la talla registró una recuperación moderada del 40,2% en 1986 al 25.3% en 2012. En emaciación no se registran cambios desde 1986, persiste en 2.4%; Bajo peso: P/E – 2 DE: de 12.8 a 6.4% de 1986 a 2012 respectivamente. A menor nivel de escolaridad de la madre, mayor prevalencia de retardo en talla, sobrepeso y obesidad.

VISIÓN A PRIORI DE LAS NECESIDADES, INTERESES Y PROBLEMAS(NIPS)

Los programas educativos en salud han demostrado impactos positivos por ejemplo al disminuir mortalidad infantil por lavado de manos y lactancia materna. OMS (2009). Guide to Implementation of the WHO Multimodal Hand Hygiene Improvement Strategy.)(Ecuador, Q., & de Inmunizaciones, P. A. (2007). Ministerio de Salud Pública.

Necesidad.-

- Implementar programas educativos que permitan a los padres acceder al conocimiento que hay respecto a las pautas, normas y recomendaciones en el manejo de alimentos en preescolares y escolares.
- Los representantes(padres, madres, cuidadores y abuelos)tienen información insuficiente o parcial de los requerimientos nutricionales diarios en la lonchera escolar, los cuales deben de basarse en edad , género y actividades extracurriculares.

Intereses.-

- Que los niños logren desarrollar todo su potencial cognitivo .
- Que los niños tengan las mismas oportunidades en adquirir conocimiento.
- Disminuir las deserciones escolares y el ausentismo por enfermedades.
- Que los niños tengan la oportunidad de desarrollarse como individuos sanos y productivos para la sociedad.

Problemas.-

- La lonchera escolar no siempre contiene los alimentos y las cantidades necesarias para lograr un optimo crecimiento y desarrollo.
- Los niños aceptan menos determinados grupos de alimentos.
- Existe un desconocimiento por parte de los representantes(padres, madres, cuidadores y abuelos) sobre la importancia de una alimentación adecuada.
- El bagaje cultural hace que en ocasiones los padres consideren que la forma en que alimentan a sus hijos es adecuada por que generacionalmente se ha hecho lo mismo.

Soluciones.

- Promocionar una lonchera saludable, dando las herramientas necesarias para su elaboración.
- Brindar la información necesaria, clara y precisa a los representantes para el correcto manejo de los alimentos (color de los alimentos, tiempo de cocción, formas de presentación, sabores.)

CAPÍTULO II

BASES LEGALES, INSTITUCIONALES Y TEÓRICAS

DISPOSICIONES LEGALES

Para la elaboración de la propuesta se han revisado los normativos nacionales del Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Educación y Código de la infancia del Ecuador, siendo relevantes los relativos a derecho de supervivencia, derecho a salud, políticas educativas, seguridad alimentaria y funcionamiento de bares escolares.

- Derecho a la Supervivencia:

Art. 20.- Derecho a la vida.- Los niños, niñas y adolescentes tienen derecho a la vida desde su concepción. Es obligación del Estado, la sociedad y la familia asegurar por todos los medios a su alcance, su supervivencia y desarrollo (Código de la niñez y la adolescencia, 2014).

Art. 26.- Derecho a una vida digna.- Los niños, niñas y adolescentes tienen derecho a una vida digna, que les permita disfrutar de las condiciones socioeconómicas necesarias para su desarrollo integral. Este derecho incluye aquellas prestaciones que aseguren una alimentación nutritiva, equilibrada y suficiente, recreación y juego, acceso a los servicios de salud, a educación de calidad, vestuario adecuado, vivienda segura, higiénica y dotada de los servicios básicos. (Código de la niñez y la adolescencia, 2014)

- Derecho a la Salud:

"La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades". Esta definición resulta de la reunión de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, que fue emitida por la Conferencia Sanitaria Internacional, (Official Records of the World Health Organization, N° 2, p. 100), y entró en vigencia el 7 de abril de 1948.

El papel del Estado es garantizar y supervisar que se cumpla todo lo que engloba este derecho, mediante estrategias económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; sobre todo brindar el acceso continuo, eficaz y sin excepción a programas. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de

equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, eficacia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional. (Plan Nacional del Buen Vivir, 2013, Sección séptima art. 32)

- Programa de Alimentación Escolar

El Programa de Alimentación Escolar atiende los 200 días del período escolar con alimentación para niñas y niños de 3 a 4 años de edad de Educación Inicial; y niñas, niños y adolescentes entre 5 y 14 años de edad de Educación General Básica (EGB) de instituciones educativas públicas, fiscomisionales y municipales de las zonas rurales y urbanas. El propósito del Programa es brindar de manera gratuita servicios de alimentación escolar, en respuesta a una política de Estado que contribuye a la reducción de la brecha en el acceso a la universalización de la educación y al mejoramiento de su calidad y eficiencia y que a la vez, mejore el estado nutricional de los estudiantes de instituciones públicas, fiscomisionales y municipales de Educación Inicial y Educación General Básica del país. Ministerio de Educación (2013) Programa de Alimentación Escolar.

El desayuno para Educación Inicial está compuesto de una colada fortificada de sabores y galleta rellena y el refrigerio consiste en 200 ml en envase tetra pack de leche de sabores y entera. El desayuno escolar, que en muchos de los casos es la primera comida del día, brinda a los estudiantes el 90% de las necesidades energéticas y cubre al 85% el requerimiento de proteína requerida para esa hora del día. A finales del 2013, se inició la entrega progresiva de almuerzo escolar a todos los estudiantes de jornada vespertina de las Unidades Educativas del Milenio. El almuerzo escolar es entregado listo para el consumo en las Instituciones Educativas, su elaboración se efectúa en base a los requerimientos nutricionales de los escolares de acuerdo al grupo de edad, y su preparación es realizada con productos frescos de la zona, propiciando la compra local y directa a pequeños productores. Mediante Decreto Ejecutivo Nro. 129 del 22 de octubre de 2013, se crea el Instituto de Provisión de Alimentos, adscrito al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, el que se encarga de la adquisición de los productos de alimentación escolar, su almacenamiento y distribución. Y el Ministerio de Educación es responsable de establecer las necesidades y características de la demanda de la alimentación escolar. Ministerio de Educación (2013) Programa de Alimentación Escolar.

- Bares escolares:

En algunas instituciones educativas hay variedad de alimentos que están a disposición de los estudiantes, es por eso que el Ministerio de Educación ha tenido la necesidad de crear un acuerdo que debe ser implementado en todas las Instituciones. Según el Ministerio de Educación el objetivo del acuerdo es: promover y garantizar la educación alimentaria nutricional, para esto se creó el acuerdo interministerial No.

0001-15- que ayudará a mejorar el control de bares escolares, su principal propósito es promover la educación alimentaria nutricional para garantizar la seguridad alimentaria, en el acuerdo se establecieron parámetros higiénicos y nutricionales para que los víveres que se comercialicen sean seguros e inocuos para la salud de los niños. Ministerio de Educación y Ministerio de Salud Pública (2015)

El objetivo de este acuerdo es regular todos los bares escolares que están funcionando en el interior de las instituciones educativas, sobre todo controlar la clase de alimentos que se venden en estos, impidiendo la venta de productos con altos índices calóricos como: azúcar, sal, grasas, edulcorantes , cafeína y bebidas energéticas. EL Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación tiene el propósito de promover una cultura alimentaria y nutricional en todo su contexto, tendiente a garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado y promoción de la salud de niños, niñas, adolescentes y comunidad educativa en general. Su objetivo principal es establecer y promover los requisitos para el funcionamiento, administración y control, así como los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparen y expidan en los bares escolares sean seguros e inocuos. Priorizarán la realización de actividades de prevención, promoción y prácticas de salud al interior de la instituciones educativas, cumpliendo con la política establecida del Buen Vivir. Ministerio de Educación y Ministerio de Salud Pública (2015) Instructivo de Operativización del Reglamento para el control del Funcionamiento de Bares Escolares de Sistema Nacional de Educación.

- Seguridad Alimentaria

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura se habla de seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable. En 1996 la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (CMA) estableció el objetivo de “erradicar el hambre en todos los países, con el objetivo inmediato de reducir el número de personas desnutridas a la mitad de su nivel actual no más tarde del año 2015”. La Declaración del Milenio 2000 (OMS), promovió el objetivo a “reducir a la mitad entre 1990 y 2015 el porcentaje de personas que padecen hambre”. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) recibió el mandato de realizar el seguimiento del progreso hacia los objetivos establecidos por la (CMA) y los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM). Por este motivo, la División de Estadística de la FAO trabaja de forma continuada y con rigor en la metodología y los parámetros necesarios para calcular la prevalencia de la subalimentación.

FUNDAMENTOS CURRICULARES

El currículo de educación inicial en su enfoque menciona que para alcanzar el buen vivir, se requiere condiciones de bienestar que impliquen la satisfacción oportuna de las necesidades básicas del niño, como la alimentación, posibilitando lograr una autoestima positiva, autoconfianza, seguridad e interrelaciones significativas con los demás y su entorno. Dentro del currículo podemos encontrar los temas a tratar en el aula y en el ámbito de relaciones con el medio natural y cultural hay temas relacionados con la alimentación como: identificar los alimentos nutritivos, reconocer la importancia de éstos en el crecimiento de los niños, diferenciar entre alimentos nutritivos y no nutritivos, identificar los beneficios de una alimentación sana y saludable.

De acuerdo a las investigaciones realizadas por diferentes pedagogos como: G. Brunner (1988), L. Vigotsky (década de los 30), U. Bronfenbrenner (1978), A. Álvarez y P. del Río (1990), B. Rogoff (1993) y A. Mustard y J.F. Tinajero (2007), entre otros, enfatizan la importancia del entorno en que los niños se desenvuelven en los primeros años de su vida ya que son experiencias fundamentales para su desarrollo. De tal forma que, si se crean ambientes estimulantes y positivos, donde el niño adquiera y tenga aprendizajes significativos ayudará a su fortalecimiento en su etapa infantil y en el desarrollo de capacidades en el transcurso de su vida.

El Docente con ayuda del currículo debe garantizar aprendizajes positivos durante los primeros años de escolaridad, creando en el aula un ambiente lleno de afecto, estimulante y familiar, proporcionarle educación de calidad con material lúdico que desarrolle su creatividad, sin dejar a un lado el adecuado cuidado de la salud y nutrición.

Ministerio de Educación (2014) *Currículo de Educación Nacional*.

FUNDAMENTACIÓN PSICOPEDAGÓGICA

- Fundamentación de la Enseñanza-Aprendizaje del área

Según el marco conceptual de seguridad alimentaria y nutricional de la FAO 2012, la intencionalidad de brindar ambientes y situaciones de enseñanza a partir de la

alimentación, implica que el docente debe ser el intermediario del niño para que adquiriera la capacidad de diferenciar entre una comida saludable y no saludable, favorecer las conductas alimentarias y asegurar la participación de los representantes o padres de familia y este propósito.

Por eso es importante que el docente brinde las herramientas necesarias desde el aprendizaje y las necesidades del niño, ya que ellos interiorizan los conocimientos a partir de las vivencias pedagógicas que le ofrezca el docente, estimulando la exploración, los hábitos alimenticios y el goce de nuevos conocimientos.

LA PROPUESTA DE ACUERDO CON EL IDEARIO, MISIÓN O VISIÓN INSTITUCIONAL

El Preescolar Delta Torremar trabaja con un proyecto educativo que está centrado en la persona humana y en la riqueza de sus posibilidades. Toma a los padres como principales protagonistas de la educación de sus hijos y atiende a desarrollar y fortalecer habilidades de los niños desde edades muy tempranas. Buscan dotar a los alumnos de destrezas, actitudes y aptitudes que faciliten su posterior adaptación a la educación Básica y Superior. En el Preescolar se utiliza un sistema de trabajo fundamentalmente activo, donde los alumnos son los protagonistas del aprendizaje. Esto favorece su autonomía, su capacidad de trabajar en equipo y potencia las habilidades que llevan a la convivencia positiva. Unidad Educativa Bilingüe Delta (2016) Proyecto Educativo

CAPÍTULO III

PROPÓSITOS Y LOGROS

La Herramienta que se utilizará para optimizar el consumo de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el Nivel de Educación Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta será el Taller Pedagógico. El taller se caracteriza por construir conocimiento a través de la experiencia bajo la dirección y guía de un expositor.

Diferentes autores definen el taller: Para Gloria Mirebant G. (2005), en el taller se reúnen en pequeños grupos de trabajo, para vivenciar un aprendizaje práctico, depende de los objetivos que se propuso el taller y el tipo de disciplina que lo organice. La principal característica del taller son las actividades prácticas e intelectuales que respondan a los objetivos que se desean alcanzar. Los talleres son muy comunes en la enseñanza, esenciales para la adquisición de capacidades y la creación de aprendizajes significativos. El objetivo principal de un taller es mejorar la formación de los asistentes y que este aprenda a aplicarlos en su diario vivir utilizando sus propias creaciones.

OBJETIVOS DEL TALLER

Objetivo General:

Proporcionar a los participantes, mediante talleres pedagógicos, herramientas que permitan la elaboración de una adecuada alimentación de sus hijos, optimizando salud y desarrollo pedagógico.

Objetivos Específicos:

- Conocer los componentes de una adecuada alimentación basados en guías científicamente validadas.
- Analizar la importancia de una adecuada nutrición para el desarrollo pedagógico del niño.
- Proponer estrategias para que sea atractivo el consumo de verduras en los niños.

PRETENSIONES INICIALES

Pretendemos que los asistentes al taller:

- Sean capaces de elaborar una lonchera escolar nutricionalmente adecuada con el fin de lograr un óptimo crecimiento y desarrollo de sus hijos.
- Adquieran las estrategias para poder ofrecer variedad de alimentos cumpliendo con las leyes de la alimentación: calidad, cantidad, armonía y adecuación.
- Replicar la información adquirida en el taller a los demás miembros de la familia.
- Romper paradigmas de la alimentación.

POBLACIÓN BENEFICIARIA

Con la propuesta se promoverá la salud de los niños de la Unidad Educativa Bilingüe Delta en el Nivel de Educación Inicial II subnivel II, facilitando las herramientas a las personas encargadas de la alimentación y de esta forma optimizar el consumo de los alimentos en las loncheras escolares y en la nutrición diaria. Pero más allá de esto las madres que reciban esta capacitación estarán en condiciones de replicar la información en sus otros hijos.

ESTRATEGIAS INVESTIGATIVAS PARA RECABAR LA INFORMACIÓN SOBRE LA REALIDAD DE LA ALIMENTACIÓN

Para poder tener una representación de la realidad tomando como universo a los estudiantes de la Unidad Educativa Bilingüe Delta nivel Inicial II Subnivel II del año lectivo 2016 – 2017.

Las técnicas de investigación que se utilizaron fueron:

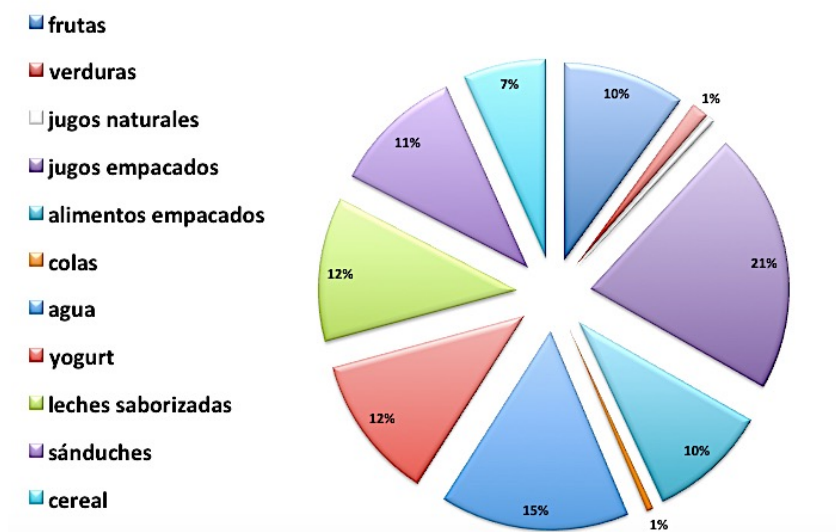
- Encuestas a Padres de Familia
- Ficha de Observación áulica (adjunto 1)

La investigación se inició a partir de una observación realizada a una muestra de 20 niños de un universo de 160, para cuyo efecto se elabora una ficha con lista de alimentos que se registraba tres veces a la semana durante un mes, Los datos que llamaron la atención fueron:

- El alimento que más se consumía es el jugo envasado el cual contiene altos índices de azúcar.
- La ingesta de verduras y frutas es poca para las necesidades alimenticias de los niños de esa edad.

Alimentos	Número de veces que fue consumido	%
frutas	85	35%
verduras	14	5%
jugos naturales	7	2%
jugos empacados	183	76%
alimentos empacados	86	35%
colas	7	2%
agua	133	55%
yogurt	103	42%
leches saborizadas	103	42%
sánduches	93	38%
cereal	59	24%

Cuadro elaborado por Albina Parrales



Cuadro elaborado por Albina Parrales

Se realizaron a demás dos encuestas a padres de familia consultando el tiempo de actividad física realizada por sus representados y quién elaboraba la lonchera de este.

Actividad Física	
Nunca	12
Tres veces a la semana	7
Todos los días	1

Persona encargada de la elaboración de la lonchera	
Mamá	11
Empleada Doméstica	5
Abuelita	4

ESTRATEGIAS REFERENTES A LA VALORACIÓN

Según la Guía Práctica para Capacitadores del Fondo Mundial de la Naturaleza WWF (2003), es importante que las personas que asistan al taller sientan la necesidad de aprender y conocer nuevas cosas, manifiesten un interés personal y vean su beneficio. Las personas están listas para aprender cuando no muestran resistencia al cambio y sienten la posibilidad de ejecutar lo aprendido de inmediato en su diario vivir o en su labor profesional. Esto asegura el éxito ya que se llega a cumplir la finalidad del taller.

Una de las estrategias que se utilizará para la elaboración del taller es el uso de la tecnología para reforzar el conocimiento adquirido. Los participantes del taller tendrán la asesoría en el manejo de la aplicación Mi Plato, que es la última guía de nutrición de la Departamento de Agricultura de los Estados Unidos USDA; publicada por el departamento de agricultura de los Estados Unidos. Actualmente constituye un icono de alimentos del gobierno federal y sirve como un recordatorio para ayudar a los consumidores a elegir alimentos más saludables como los grupos de frutas, vegetales, granos, proteínas y lácteos. La aplicación es mucho más que sólo dar información, es una cuestión de hacer comprender que hay opciones y formas prácticas para aplicarlos a su vida diaria, la información puede ser utilizada por profesionales de la salud, educadores de nutrición, y la industria alimentaria ayudando a los consumidores a construir las dietas más sanas con los recursos y herramientas necesarias fáciles de usar.

La elaboración del taller se realiza en base a recomendaciones de la FAO de cómo preparar un taller siguiendo los pasos y técnicas que especifican en su documento para capacitadores sobre los alimentos.

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA – APRENDIZAJE DEL TALLER

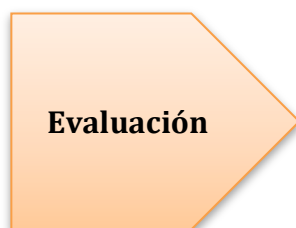
Para cumplir con las expectativas del taller basado en las observaciones realizadas dentro del aula se ejecutaran varias actividades dentro del taller, detalladas en el siguiente cuadro realizado con el modelo sugerido por la FAO:



- Definir los objetivos del taller.
- Información de las personas que asistirán al taller (edad, nivel educativo, numero de asistentes).
- Método de enseñanza: Con el objetivo de crear un ambiente amigable, situación en la que los padres se identifiquen, se trabajará en grupos pequeños, y se utilizará la tecnología.



- Presentación del expositor y el experto.
- Enunciar objetivos: contar al grupo lo que se busca lograr con el taller, establecer reglas y enunciar actividades que se harán y pedir retroalimentación.
- Crear ambiente adecuado: actividad
- Participación activa utilizando actividades lúdicas y las nuevas tecnologías.
- Proporcionar información: dar conocimientos generales de la temática del taller
- Recordar aprendizajes obtenidos: hacer un recuento de todo lo enseñado para generar conexiones de aprendizaje.



- Aquí se observará el resultado del taller, si fue adquirido el conocimiento para ponerlo en práctica con ayuda de las herramientas antes enseñadas.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

La Evaluación se la realizará con la ayuda del experto sobre la elaboración de platos de comida, introduciendo actividades lúdicas y prácticas. Se va a evaluar de dos formas a los padres de familia :

- Escrita: El objetivo de esta evaluación es comparar los conocimientos adquiridos por los asistentes al inicio y final del taller.
- Práctica: Permite ejecutar en ese preciso momento todos los conocimientos adquiridos, de esta forma conocer cuales son las inquietudes que se presentan al momento de la elaboración o aplicación del taller.
- Observacional: Se realizará una observación áulica después de tres meses de haber dictado el taller con el objetivo de reconocer si los cambio se sostuvieron en el transcurso de los meses.

CAPÍTULO IV

OPERTIVIZACIÓN DE LA PROPUESTA

ACTIVIDADES PARA HACER REALIDAD LA PROPUESTA

- Presentación de la propuesta al Consejo Directivo de la Unidad Educativa mostrándole los beneficios que obtendrá toda la comunidad educativa con el taller.
- Difusión de publicidad vía correo electrónico y en carteleras de la Institución.
- Envío de invitaciones: Una semana antes la realización del taller se procederá a enviar la invitación vía agenda donde se detallará el tema del taller, los objetivos del mismo con un desprendible para confirmar la asistencia. (Adjunto 2)
- Coordinación de la logística: Observación del espacio físico y determinación del horario en el que se podrá llevar a cabo el taller dentro de la institución educativa.
- Capacitación a las personas involucradas en el taller: Chef, expositor, asistente y 5 facilitadores.
- Impresión del material didáctico como gigantografías, trípticos, hojas de evaluación, información del taller. (Adjunto 3)
- 48 horas previas al evento: Compra de los alimentos perecibles
- Registro de los participantes del taller: el asistente se encargará de recolectar todos los desprendibles del registro de los participantes y realizar un Excel donde puedan firmar la asistencia y realizar la respectiva certificación. (Adjunto 4)

PROCESOS DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE DEL TALLER

Primera fase del taller (40 minutos)

- Encuesta Inicial: El asistente entregará a la entrada del taller una hoja con un test que nos permitirá realizar un diagnóstico inicial para conocer los saberes previos de los asistentes. (Adjunto 5)
- El expositor dará la introducción del taller donde mencionará el principal objetivo, las actividades a desarrollarse con la mecánica grupal. (20 minutos)

- Involucrar a los participantes del taller: Se realizarán grupos de 10 personas para realizar las siguientes actividades.

- Actividad lúdica inicial

Dramatización tema: La aventura de comer verduras

Un representante de cada grupo saldrá al frente tendrá 15 minutos para preparar una dramatización en una situación familiar la cual se asignara el rol de cada participante: el que come todas las verduras, el que no come ninguna verdura, el que solo come comida rápida.

Segunda fase del taller (90 minutos)

- Uso de la herramienta tecnológica: Creación del usuario en la página de internet gratuita, abierta y oficial de la USDA Elijo mi plato www.choosemyplate.com explicando como se utiliza la aplicación, habrá un facilitador en cada grupo. (Adjunto 6)
- Cada grupo tendrá 15 minutos para practicar en la aplicación y realizar preguntas en el caso de tener dudas.
- Presentación del experto: El chef invitado realizará una lonchera típica con jugos empacados, leches con sabor artificial, papitas entre otros y al mismo tiempo se registrará en la aplicación trabajada para ver que tan nutritiva fue esa lonchera, después el chef realizará con pocos alimentos una lonchera fácil, atractiva para el niño y rápida de hacer también se hará el registro en la aplicación y al final los participantes realizaran la comparación de los resultados notando la gran diferencia en nutrición.

Tercera Fase del taller (45 minutos)

- Receso y lunch de 15 minutos
- Basados en el plato nutritivo y con elementos que se pondrán en cada grupo, el Chef y los participantes elaboraran diferentes platos que deben ir en una lonchera de manera fácil y práctica.
- La evaluación se realizará en tres esferas:
 - ✓ Evaluación Práctica: Se realizará un concurso que consistirá en realizar una lonchera utilizando vegetales proteínas y cereales que sea agradable para el niño. La lonchera que cumpla las leyes de la alimentación: calidad, cantidad armonía y adecuación, se llevará un diploma especial.

- ✓ Evaluación Escrita: Al final se les entregara el mismo test que se aplico inicialmente lo cual permitirá saber el conocimiento adquirido en la presentación y una evaluación bidireccional donde los asistentes evaluaran a los expositores y al taller que permitirá realizar mejoras en talleres futuros.
- ✓ Evaluación Observacional: Durante los tres primeros días después de haber dado el taller, al mes y a los tres meses.

FICHAS DE APLICACIÓN METODOLÓGICA CON RESPECTO AL TALLER

Ficha de Aplicación

No. 1

Datos Informativos: Presentación Inicial

Tema: Introducción del taller	Lugar: Auditorio
Modalidad: Conferencia participativa	Uso de las TIC: Diapositivas
Forma de Organización: Gran grupo	Herramientas: Proyector

Contenido:

- El experto expondrá sobre los requerimientos nutricionales diarios en la lonchera escolar, los cuales deben de basarse en edad, género y actividades extracurriculares. Se hará énfasis en los efectos que tiene la mal nutrición en el desarrollo cognoscitivo.

Ficha de Aplicación

No. 2

Datos Informativos: Involucrar a los participantes

Tema: La aventura de comer verduras	Lugar: Auditorio
Modalidad: Dinámico vivencial	Forma de Organización: Gran grupo

Por medio de una dramatización las madres se sentirán identificadas con ciertas escenas que se desarrollaran y a la vez ayudará a que el taller tenga un buen ambiente. Al finalizar la dramatización se les preguntará a los participantes ¿Cómo se sintieron haciendo la dramatización? ¿Con que personaje se identificaron? ¿Qué les gustaría cambiar de esa situación?

Ficha de Aplicación

No. 3

Datos Informativos: Uso de la página de internet

Tema: Elijo mi plato	Lugar: Auditorio
Modalidad: Exposición y participación	Uso de las TIC: Internet
Forma de Organización: Pequeños grupos	Herramientas: Proyector, Tablet o Ipad

Contenido:

- En cada grupo de trabajo el facilitador dará las herramientas para bajar la aplicación y crear un usuario. Posteriormente en forma conjunta se realizará un recorrido que permita conocer los contenidos características información y alcances de esta aplicación (calculo del índice de masa corporal , recetas, actividades lúdicas, consejos para elaborar los platos de comida). La aplicación se llama *Super Tracker* es de fácil acceso y en él se puede observar como lo que comen se convierte en nutrientes para el organismo, e identifica el aporte

calórico de cada comida. Al finalizar la explicación cada persona practicará en la aplicación utilizando su herramienta electrónica, desglosando lo que desayunaron en la mañana.

Ficha de Aplicación

No. 4

Datos Informativos: Trabajando con el Experto

Tema: La lonchera nutritiva	Lugar: Auditorio
Modalidad: Clase participativa	Uso de las TIC: Página de internet
Forma de Organización: Gran grupo	Herramientas: Alimentos e instrumentos de cocina

Contenido:

- El chef hará la demostración de cómo con los ingredientes adecuados y en cantidades necesarias de acuerdo a la edad de los niños se puede elaborar una lonchera nutricional. Aplicará la herramienta Super Tracker para la demostración nutricional (componentes y aportes calóricos).

Ficha de Aplicación

No. 5

Datos Informativos: Elaboración de la lonchera

Tema: Elaboración de la lonchera nutritiva	Lugar: Auditorio
Metodología: Práctica	Uso de las TIC: página de internet
Forma de Organización: Pequeños grupos	Herramientas: Alimentos e instrumentos de cocina

Contenido:

- Es el momento de que las madres de familia pongan en práctica los conocimientos adquiridos en el taller y lo van a hacer utilizando los ingredientes asignados en la mesa de cada grupo, tendrán un tiempo estimado y su lonchera será ingresada en la aplicación comprobando que estén cada uno de los nutrientes que necesita el niño. El equipo que elabore la lonchera que cumpla con las leyes de la alimentación: calidad, cantidad armonía y adecuación, se llevará un diploma especial.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La propuesta Metodológica será evaluada de dos formas: primero el funcionamiento de la propuesta y luego los resultados que medirán el logro que tiene la propuesta.

- Evaluación del documento.- Se evaluará la propuesta confirmando que estén realizados cada uno de los puntos de su estructura como : análisis de los propósitos y logros, detallar los objetivos generales y específicos, elección de estrategias que permitan hacer realidad la propuesta, y que las pretensiones iniciales concuerden con las actividades a realizar en la propuesta.
- Metodología de la evaluación: la evaluación se la realizará con la ayuda del experto sobre la elaboración de platos de comida, introduciendo actividades lúdicas y prácticas. Se va a evaluar de dos formas a los asistentes :
 - ✓ Escrita.- Al inicio y final del taller se les entregará un test a los participantes El objetivo de esta evaluación es comparar los conocimientos adquiridos por los asistentes al inicio y final del taller.
 - ✓ Práctica.- se realizará un concurso que consistirá en realizar una lonchera utilizando vegetales proteínas y cereales que sea agradable para el niño. La lonchera que cumpla las leyes de la alimentación: calidad, cantidad armonía y adecuación, se llevará un diploma especial, esta evaluación permite determinar a corto plazo los conocimientos adquiridos en el taller.

- ✓ Observacional.- Se realizará una observación áulica durante los tres primeros días después de haber dado el taller, al mes y a los tres meses, con el objetivo de demostrar los cambios que ha tenido la lonchera escolar en el transcurso de los meses.
- ✓ Evaluación bidireccional: Los asistentes evaluarán a los expositores y al taller que permitirá realizar mejoras en talleres futuros. (Adjunto 7)

CONCLUSIONES

- A partir de las observaciones realizadas de las loncheras escolares y viendo que prevalece la comida con altos índices de azúcar, se reafirma la necesidad de implementar talleres pedagógicos para optimizar el consumo de los alimentos.
- Las guías nutricionales vigentes proporcionan la información necesaria para conocer el tipo de alimentación que debe tener un niño de acuerdo a su grupo etario.
- La mal nutrición afecta el desarrollo escolar, estos niños tienen una limitación en la capacidad de aprendizaje, ingresan en forma más tardía al sistema escolar y tienen mayor porcentaje de ausentismo escolar, deserción y repetición del año escolar.
- Se demostró la necesidad de que los padres recibieran talleres pedagógicos sobre la adecuada alimentación de sus hijos.
- Se encontró evidencia legal que determina los estándares alimentarios de las escuelas.
- Para hacer realidad la propuesta metodológica se determinó que la herramienta más adecuada para poder transmitir el conocimiento es el taller pedagógico, ya que los talleres en educación para la salud han demostrado excelentes resultados y un ejemplo de esto es la disminución de la muerte por diarrea por lavado de manos.

RECOMENDACIONES

Al dar las recomendaciones, la autora del presente trabajo, esta convencida de que solo con una adecuada nutrición de los ecuatorianos tendrán igualdad de oportunidades independiente de su género, estado social, nivel socio económico rompiendo el círculo de la pobreza.

- Apropiarse de la necesidad de que la comunidad educativa reciba las herramientas necesarias para cumplir su rol ante la sociedad en ser un acompañamiento en el crecimiento y desarrollo del niño, específicamente en su esfera nutricional.
- Este tipo de talleres deben replicarse en todas las instituciones educativas inclusive en el currículo educativo.

IMPLICACIONES

El autor en base a la investigación que realizó opina que los padres de familia desconocen la importancia de la nutrición en el desarrollo pedagógico de sus hijos, y de esta forma ofrecerle las mismas oportunidades para su desarrollo cognitivo en las diferentes áreas educativas y sobre todo en su salud. El papel del docente es fomentar y apoyar a que la alimentación de los niños debe de ser cada vez mejor y así todos los niños tendrán las mismas oportunidades de aprender.

GLOSARIO

Salud : La constitución de la OMS de 1948 define la salud como: Un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de enfermedad o dolencia.

Promoción de la salud: Según la OMS la promoción de la salud es el proceso que permite a las personas incrementar el control sobre su salud para mejorarla.

Educación para la salud : La educación para la salud comprende las oportunidades de aprendizaje creadas conscientemente que suponen una forma de comunicación destinada a mejorar la alfabetización sanitaria, incluida la mejora del conocimiento de la población en relación con la salud y el desarrollo de habilidades personales que conduzcan a la salud individual y de la comunidad. (OMS)

Nutrición: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud.(OMS)

Mal nutrición: La malnutrición es el estado que aparece como resultado de una dieta desequilibrada, en la cual hay nutrientes que faltan, o de los cuales hay un exceso, o cuya ingesta se da en la proporción errónea. Puede tener como causa también la sobrealimentación.(RAE)

La malnutrición se caracteriza por la carencia de diversos nutrientes esenciales en la dieta, en particular hierro, ácido fólico, vitamina A y yodo, puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad. (OMS)

Carencia de micronutrientes: La deficiencia de micronutrientes es una falta de vitaminas y minerales esenciales que el cuerpo requiere en pequeñas cantidades para crecer y desarrollarse apropiadamente. (Consejo Conjunto de Servicios Infantiles Internacionales, 2016)

Hambre oculta: El «hambre oculta» es la carencia de vitaminas y minerales esenciales en la dieta, componentes que son esenciales para potenciar la inmunidad y un desarrollo saludable. La carencia de vitamina A, zinc, hierro y yodo son motivos de gran preocupación para la salud pública. (OMS)

Seguridad alimentaria: Existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. (FAO 2011)

Alimentación: La alimentación es la acción y el efecto de alimentarse, según lo define la real academia española. Esta es una palabra que proviene del latín “alimentum” que quiere decir alimento. La alimentación es la acción por la cual se proporciona o suministra alimentos al organismo, esto incluye la selección de alimentos, preparación o cocción y su ingestión; alimentos que proporcionan sustancias que llamamos nutrientes y vitaminas, que se necesitan para poder mantener una buena salud y prevenir enfermedades. (FAO 2011)

Desnutrición: La palabra desnutrición señala toda pérdida anormal de peso del organismo, desde la más ligera hasta la más grave, sin prejuzgar en sí, de lo avanzado del mal, pues igualmente se llama desnutrido a un niño que ha perdido el 15% de su peso, que al que ha perdido 60% o más, relacionando estos datos siempre al peso que le corresponde tener para una edad determinada, según las constantes conocidas. (Salud pública México vol.45 suppl.4 Cuernavaca 2003)

Nutrición: La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud. (OMS 2016)

Test: Prueba de confrontación, especialmente la que se emplea en pedagogía, psicotecnia, medicina, etc., para evaluar el grado de inteligencia, la capacidad de atención u otras aptitudes o conductas. (Oxford Dictionaries, 2016)

Grupo etario: La palabra etario proviene en su etimología del latín “aetas” cuyo significado es “edad”, siendo un neologismo, que incorporó la Real Academia Española en el año 2001.

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Salud Pública (2016) *Autoridades de salud capacitan sobre alimentación nutricional en bares escolares*. Recuperado de <http://www.salud.gob.ec/autoridades-de-salud-capacitan-sobre-alimentacion-nutricional-en-bares-escolares/>
- Ministerio de Salud Pública (2010) *Alimentos saludables contribuyen al buen rendimiento escolar*. Recuperado de <http://www.salud.gob.ec/alimentos-saludables-contribuyen-al-buen-rendimiento-escolar/>
- Ministerio de Salud Pública(2011) *Manual de consejería y nutrición para el crecimiento y alimentación de niños y niñas menores de cinco años y de cinco a nueve años* [Archivo PDF]. Recuperado de http://instituciones.msp.gob.ec/images/Documentos/nutricion/ART_MANUAL_CON_SEJERIA_CRECIMIENTO.pdf
- Ministerio de Salud Pública (2011) *Guía para Bares Escolares* [Archivo PDF]. Recuperado de http://instituciones.msp.gob.ec/images/Documentos/nutricion/ART_GUIA_BARES_ESCOLARES.pdf
- Ministerio de Salud Pública (2011) *Protocolo de Atención y Manual de Consejería para el crecimiento del niño y la niña* [Archivo PDF]. Recuperado de http://instituciones.msp.gob.ec/images/Documentos/nutricion/ART_PROTOCOLO_CRECIMIENTO.pdf
- Ministerio de Salud Pública (2011) *Creciendo Sano* [Archivo PDF]. Recuperado de http://instituciones.msp.gob.ec/images/Documentos/nutricion/CRECIENDO_SANO.pdf
- Ministerio de Salud Pública (2012) *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*. Recuperado de <http://www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion-ensanut/>

Ministerio de Salud Pública Y Ministerio de Educación (2016) *Mensajes para quien prepare la lonchera saludable* [Archivo PDF]. Recuperado de <http://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/05/Lonchera-saludable.pdf>

Ministerio de Salud Pública Y Ministerio de Educación (2015) *Acuerdo Interministerial No. 0001-15* [Archivo PDF]. Recuperado de [Acuerdo Interministerial No. 0001-15 - Educación de Calidad](#)

Ministerio de Educación (2014) *Currículo de Educación Inicial* [Archivo PDF]. Recuperado de <http://educacion.gob.ec/wpcontent/uploads/downloads/2014/06/curriculo-educacion-inicial-lowres.pdf>

Ministerio de Educación (2013) *Programa de Alimentación Escolar* Recuperado de <http://educacion.gob.ec/programa-de-alimentacion-escolar/>

Ministerio de Educación (2014) *Bares Escolares Saludables*. Recuperado de <http://educacion.gob.ec/bares-escolares-saludables/>

UNESCO (2007) *Atención y educación de la primera infancia* [Archivo PDF]. Recuperado de <http://www.unesco.org/education/GMR/2007/es/capitulo5.pdf>

FAO (2012) *La Alimentación Escolar como Oportunidad de Aprendizaje Infantil* [Archivo PDF]. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/field/009/as231s/as231s.pdf>

Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria (2011) *Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria* [Archivo PDF]. Recuperado de <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec046es.pdf>

Código de la Niñez y Adolescencia . (actualizado a marzo 2008). Código de la Niñez y Adolescencia . Quito, Ecuador: Corporación de estudios y publicaciones.

FAO (2013) *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*. Recuperado de <http://www.fao.org/publications/sofa/2013/es/>

FAO (2012) *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo* [Archivo PDF]. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/017/i3027s/i3027s.pdf>

WWF Colombia (2003) *Hacer talleres, una guía práctica para capacitadores* [Archivo PDF]. Recuperado de http://www.gwp.org/Global/GWP-SAm_Files/Publicaciones/Hacer-talleres-gu%C3%ADa-para-capacitadores-esp.pdf

AHA (2006) *Recomendaciones Nutricionales para niños y adolescentes: Guía para el profesional*. Recuperado de <http://pediatrics.aappublications.org/cgi/content/full/117/2/544>

AAP (2015) *Nuevo informe de la AAP se enfoca en la carencia de alimentos como un riesgo de salud constante para los niños en Estados Unidos*. Recuperado de <https://www.healthychildren.org/Spanish/news/Paginas/AAP-Report-Targets-Lack-Adequate-Food-Ongoing-Health-Risk-US-Children.aspx>

Cano A. (2012) *La metodología de taller en los procesos de educación popular* [Archivo PDF]. Recuperado de <http://www.pim.edu.uy/files/2013/05/La-metodolog%C3%ADa-de-taller-en-los-procesos-de-educaci%C3%B3n-popular.pdf>

Calero C.(2011) *Seguridad alimentaria en Ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos* [Archivo PDF]. Recuperado de <https://www.flacso.edu.ec/portal/publicaciones/detalle/seguridad-alimentaria-en-ecuador-desde-un-enfoque-de-acceso-a-alimentos.3916>

Asociación Española de Pediatría (2007) *Manual práctico de nutrición y pediatría* [Archivo PDF]. Recuperado de http://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/manual_nutricion.pdf

UNICEF (2010) *Alimentación y Nutrición del Niño Pequeño* [Archivo PDF]. Recuperado de http://www.unicef.org/lac/Reunion_Nutricion_1_21_2011.pdf

OMS (2009) *Guide to Implementation of the WHO Multimodal Hand Hygiene Improvement Strategy* [Archivo PDF]. Recuperado de http://www.who.int/gpsc/5may/Guide_to_Implementation.pdf

USDA (2011) *Choose my Plate*. Recuperado de <https://www.choosemyplate.gov/>

Unidad Educativa Bilingüe Delta (2016) *Proyecto Educativo*. Recuperado de <http://predelta.edu.ec/proyecto-educativo/>

ANEXOS

Adjunto 1

Ficha de Observación: Instrumento que se utilizará para registrar los alimentos que llevan los niños durante cada semana por un mes.

Lista de alimentos

Semana 1			
Alimentos	1era observación	2da observación	3era observación
frutas			
verduras			
jugos naturales			
Jugos empacados			
alimentos empacados			
colas			
agua			
yogurt			
leches saborizadas			
sánduches			
cereal			

alimentos empacados: papas fritas, rosquitas, tostitos

Adjunto 2

Invitación que será enviada por agenda y vía correo electrónico



CHEF
INVITADO



SÁBADO 15 JULIO
9H00 AM - 13H00PM



AUDITORIO DEL PREESCOLAR
DELTA TORREMAR



TU HERRAMIENTA
ESENCIAL

NOMBRE: _____

NIVEL: _____

TEMA DE INQUIETUD

Adjunto 3

Logo del taller

NUNCA FUE TAN FÁCIL PREPARAR
UNA LONCHERA SALUDABLE



¡APRENDE CON EL EXPERTO!



¿Sabes lo que
tu hijo está
comiendo?

¡Yo quiero
comer sano!

NUNCA FUE TAN FÁCIL PREPARAR
UNA LONCHERA SALUDABLE



¡APRENDE CON EL EXPERTO!

Madres
cocinando sano
y nutritivo

Hazlo con
tus propias
manos

<p>CHEF INVITADOS</p>  <p>Profesional en artes culinarias. Alta cocina Internacional. técnicas de vanguardia y cocina de autor. Conocimiento de Productos y Cárnes, costos de alimentos y bebidas.</p> <p>Ma. Fernanda Puenete</p>  <p>Chef ejecutivo, Director Operativo de la Escuela de los Chefs, miembro de la Chaîne des Rôtisseurs Ecuador. Técnico en alimentos y bebidas.</p> <p>Alejandro Andrade</p> 	 	<p>¿Sabes lo que tu hijo está comiendo?</p> <p>¡Yo quiero comer sano!</p> <p>NUNCA FUE TAN FÁCIL PREPARAR UNA LONCHERA SALUDABLE</p>  <p>¡APRENDE CON EL EXPERTO!</p>
<p>PRODUCIDO POR: ALBINA PARRALES T.</p>  	<p>Madres cocinando sano y nutritivo</p> <p>Hazlo con tus propias manos</p>	<p>INFORMACIÓN</p>   <p>Dirección: Km 12.5 Vía La Puntilla - Samborondón (593) 4 250 01065 Mail: aparrales@uedelta.k12.ec</p>

ACTIVIDADES



PRIMERA FASE (45MIN)

- Encuesta inicial
- Introducción
- Mecánica del taller
- Actividad lúdica

SEGUNDA FASE (10MIN)

- Uso de herramienta tecnológica "Choose my plate"
- Trabajo grupal con la herramienta
- Presentación del experto



RECESO Y LUNCH (15MIN)



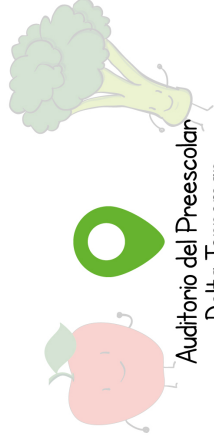
TERCERA FASE (45MIN)

- Elaboración de la lonchera nutritiva
- Evaluación de los participantes

CONTENIDO

- Beneficios de las frutas en los niños.
- Control en el consumo de alimentos y bebidas endulzadas.
- Ventajas de los productos integrales.
- Consejos para reducir el riesgo de enfermedades por una alimentación inadecuada.
- La alimentación adecuada y la educación ¿Cómo se relaciona?
- Vegetales en las loncheras de nuestros hijos.

¡APRENDE CON EL EXPERTO!



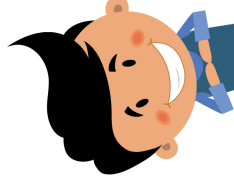
Auditorio del Preescolar
Delta Torreón



Sábado 15 Julio
9h00 am - 13h00pm



Duración
3:30



DIRIGIDO A:

Madres de Familia de Inicial II
subnivel II (4-5 años)

Adjunto 4

Instrumento para registrar la asistencia de los participantes al taller.

Nombre del Taller:

Lugar del Evento:

Fecha:

Coordinador:

Lista de Asistencia al Taller		
No.	Nombres y apellidos del asistente	Firma
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		

Adjunto 5

EVALUACIÓN INICIAL Y FINAL

Colocar un **✓** a su respuesta.

1. ¿Qué bebidas considera debe acompañar la lonchera escolar de sus hijos?

Jugos envasados	
Jugos naturales	
Leches con sabores	
Bebidas Gaseosas	
Agua	
Otra _____	

2. ¿Cuáles son los colores en los vegetales que considera su hijo debe comer ?

Anaranjado	
Morado	
Rojo	
Amarillo	
Verde	

3. ¿Cuántas veces a la semana su hijo debe realizar actividad física?

Una vez a la semana	
Dos veces a la semana	
Tres veces a la semana	
Todos los días	

4. ¿En que presentación considera que su hijo debe consumir frutas ?

Jugos	
Frutos secos	
Fruta entera	
Fruta cortada	

5. ¿Qué vitaminas proporcionan los Vegetales?

Vitamina A	
Fibra	
Vitamina C	
Potasio	
Calcio	

6. ¿Cómo considera que debe hidratarse su hijo?

Jugos	
Agua	
Leche	
Bebidas Hidratantes	

7. ¿Cuánto es la porción de arroz que necesita diariamente su hijo de 4 años?

½ Taza	
1 Taza	
1 y ½ Taza	

8. ¿Conoce la aplicación Choose My Plate? En caso de ser positiva su respuesta escriba un pequeño comentario.

Si No

9. ¿Qué alimentos utiliza para elaborar la lonchera de su hijo?

Frutas		Pan	
Verduras		Agua	
Jugos Naturales		Cereal	
Yogurt		Sánduches	
Leche		Bebidas Gaseosas	

Adjunto 6

Pasos para crear un usuario en la Aplicación Super Tracker de la página de internet www.choosemyplate.gov

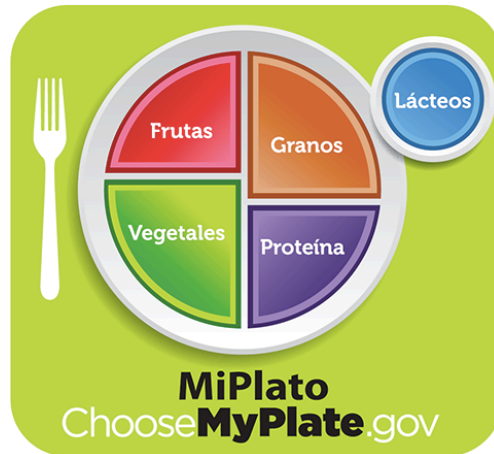


Figura N° 1 Tomado de: <https://www.choosemyplate.gov/> (2016)

- Paso 1: Entrar en el buscador a www.supertracker.usda.gov



Figura N° 2 Tomado de: <https://www.supertracker.usda.gov/> (2016)

- Paso 2: En la parte inferior derecha de la página dar clic a Create Your Profile

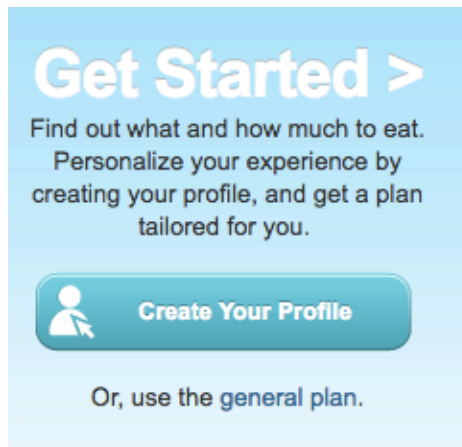


Figura N° 3 Tomado de: <https://www.supertracker.usda.gov/> (2016)


- Paso 3 : Llenar cada uno de los datos que solicita la página

Create Your Profile

Step 1
Personalize Your Profile
(Optional but recommended)

If you'd like a personal Calorie limit and food plan, provide the information below. For best results and access to more features, include your height and weight.

* Required information to personalize.



* Profile Name:

Enter a display name (not your legal name) for your profile, such as JM12, Jules, or Mom.

* Age:

* Gender:

* Physical Activity:

Height: ft. in.

Weight: lbs.

Which option is best for me?
Your physical activity level affects your Calorie limit. Choose options 1, 2, or 3 to estimate OR option 4 to calculate based on at least one week of activities you have entered.

What if I do vigorous instead of moderate activity?
When doing moderate activity you can talk, but not sing (like brisk walking). When doing vigorous activity you cannot say more than a few words without pausing for breath (like running).

Every 1 minute of vigorous activity counts as 2 minutes of moderate (e.g., 30 min. vigorous is equivalent to 60 min. moderate).

Figura N° 4 Tomado de: <https://www.supertracker.usda.gov/> (2016)

Step 2 Register to Save Your Profile

Register to save your data and access it any time.

* Required information to register.

* **Username:** (6-50 Characters)

* **Password:** (4-15 Characters)

* **Re-Enter Password:**

* **Password Hint:** Enter a word or a phrase that will help you remember your password.

* **Password Security Question:** Choose a security question with an answer unique to you to help you reset your password if needed.

* **Your Answer:**

Email Address: While not required, an email address will help you retrieve your username if needed.

Re-Enter Email:

Figura N° 5 Tomado de: <https://www.supertracker.usda.gov/> (2016)

Step 3 Submit to View Your Plan

According to the Paperwork Reduction Act of 1995, no persons are required to respond to a collection of information unless it displays a valid OMB control number. The valid OMB control number for this information collection is 0584-0535 (expiration date: September 30, 2018). The time required to complete this information collection is estimated to average 12 minutes per response, including the time for reviewing instructions, searching existing data sources, gathering and maintaining the data needed, and completing and reviewing the collection of information.

Figura N° 6 Tomado de: <https://www.supertracker.usda.gov/> (2016)

- Paso 4 :Ingresar su usuario y contraseña

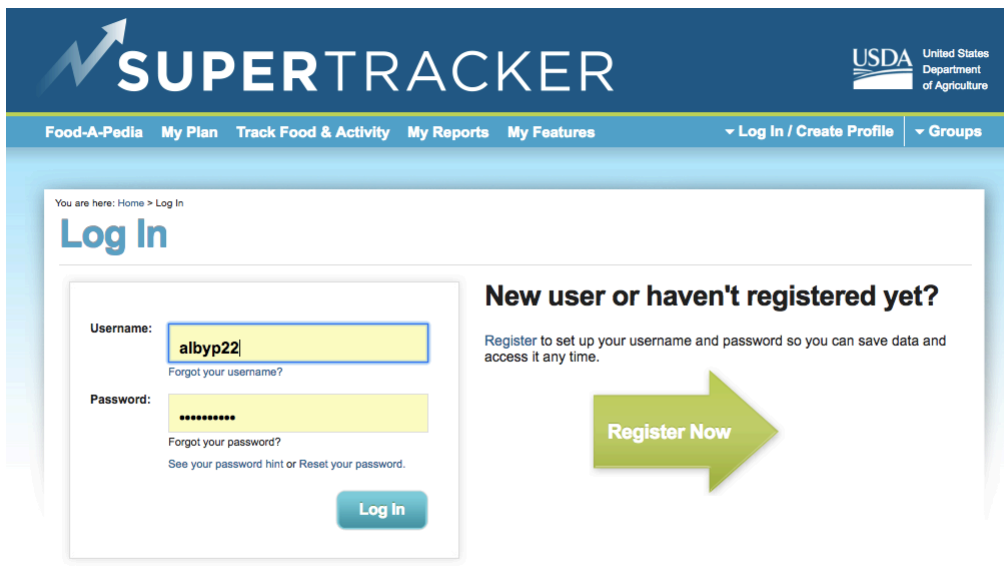


Figura N° 7 Tomado de: <https://www.supertracker.usda.gov/> (2016)

- Paso 5 : Ya está registrado y puede comenzar a ingresar los alimentos que consume durante el día.

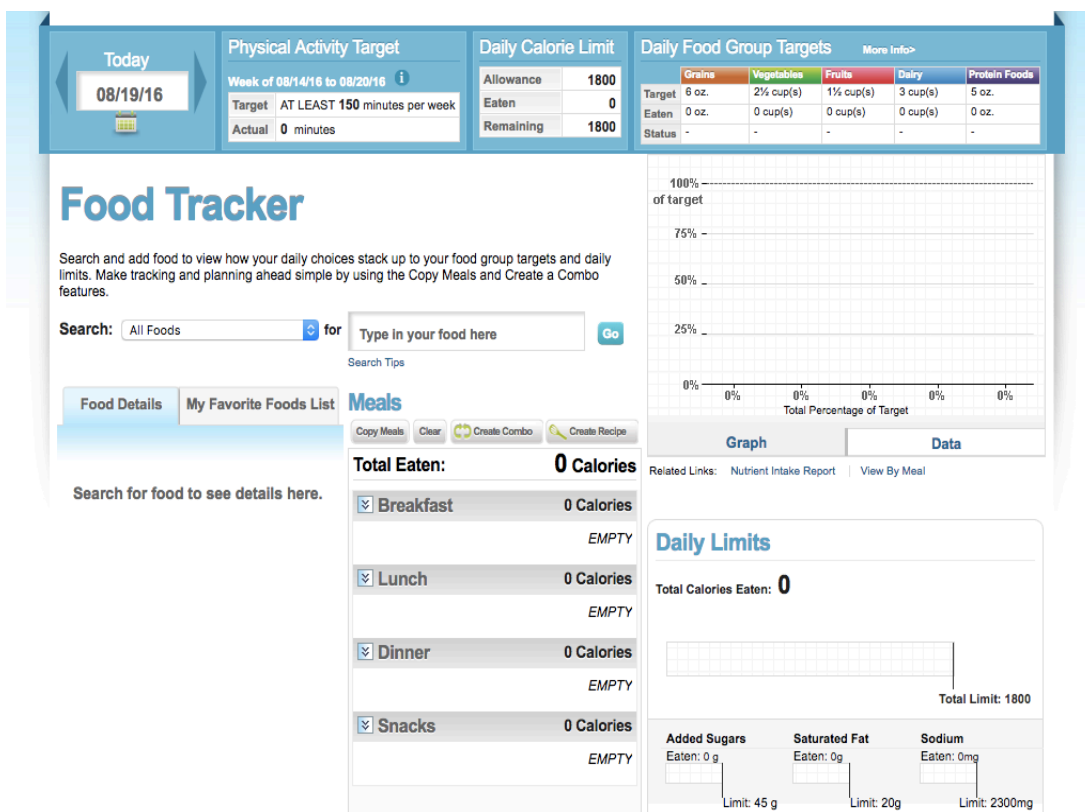


Figura N° 8 Tomado de: <https://www.supertracker.usda.gov/> (2016)

Adjunto 7

Evaluación Bidireccional Los asistentes evaluarán a los expositores y al taller que permitirá realizar mejoras en talleres futuros.

Evaluación del Taller

	SI	NO
El Taller:		
El taller cumplió sus expectativas		
El taller expuso todos los temas esperados		
La dirección del taller fue ordenada		
Las dinámicas fueron escogidas de acuerdo al tema		
Los Expositores:		
Los expositores dominaron el tema		
Los expositores usaron eficientemente las herramientas visuales		
Los temas fueron presentados de manera clara		
Los expositores respondieron correctamente las dudas de los asistentes		
Los expositores facilitaron herramientas oportunas para desarrollar el taller		
Recibí asistencia apropiada de los facilitadores durante el taller		

Comentario adicional que servirá para optimizar el taller

<hr/> <hr/>



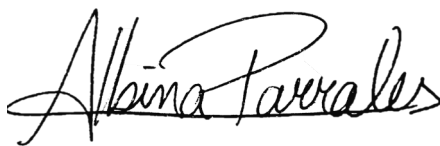
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Parrales Tarira Albina Alejandrina**, con C.C: # **0927744565** autor/a del trabajo de titulación: **Implementación de talleres pedagógicos para optimizar el consumo de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el nivel de Educación Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta** previo a la obtención del título de **Licenciada en Ciencias de la Educación** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, **20 de Septiembre del 2016**

f. 

Nombre: **Parrales Tarira Albina Alejandrina**

C.C: **0991776127**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:		Implementación de talleres pedagógicos para optimizar el consumo de los alimentos en niños de 4 a 5 años en el nivel de Educación Inicial II subnivel II de la Unidad Educativa Bilingüe Delta.		
AUTOR(ES)		Albina Alejandrina Parrales Tarira		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)		Dra. Esther Raquel Morán Marussich		
INSTITUCIÓN:		Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:		Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación		
CARRERA:		Pedagogía		
TÍTULO OBTENIDO:		Licenciada en Ciencias de la Educación		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	DE	20 de Septiembre del 2016	No. DE PÁGINAS:	57
ÁREAS TEMÁTICAS:		Salud, Alimentación, Talleres Educativos		
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:		DESARROLLO PEDAGÓGICO; ALIMENTACIÓN; EDUCACIÓN INICIAL; ÁREA COGNITIVA; NUTRICIÓN INFANTIL; ETAPA PREESCOLAR.		
RESUMEN/ABSTRACT:				
<p>La implementación de talleres pedagógicos sobre la alimentación de los preescolares ha sido un tema escasamente investigado y requiere un enfoque cualitativo donde se busca encontrar la información científica que sustente la problemática inicial. La alimentación en los primeros años de vida es fundamental para el completo desarrollo del niño, se habla de desarrollo no sólo en la parte física sino también en el área cognitiva, por lo tanto es de gran importancia que las personas encargadas de la alimentación conozcan como es la adecuada nutrición para el desarrollo pedagógico del niño. Cuando se realiza una investigación sobre la nutrición en niños menores de 5 años se encuentra información detallada sobre el peso adecuado o la estatura que debe tener, pero pocos temas hablan sobre como afecta una alimentación inadecuada en la edad preescolar en relación al desarrollo cognitivo del niño. Es por eso que surge la necesidad de elaborar una propuesta que permita tener la información necesaria y clara sobre la correcta alimentación de los niños en la etapa preescolar y el apoyo que da a su desarrollo cognitivo.</p>				
ADJUNTO PDF:		<input checked="" type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:		Teléfono: +593-4-2837876	E-mail: alby_220688@live.com	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE)::		Nombre: Baño Pazmiño, Sonia Margarita, Mgs		
		Teléfono: +593-4-0997546082		
		E-mail: soniabapaz@hotmail.com		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA				
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):				
Nº. DE CLASIFICACIÓN:				
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):				