

**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
CARRERA DE NUTRICIÓN DIETÉTICA Y ESTÉTICA**

TEMA:

Hábitos alimentarios y parámetros antropométricos en niños de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de la ciudad de Guayaquil, en el período de mayo a agosto del 2022.

AUTORES:

**Gómez Jiménez, Andrea Fernanda
Rodríguez Bazurto, Gabriela Stephania**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de
LICENCIADA EN NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y ESTÉTICA**

TUTOR:

Pérez Schwass, Lía Dolores

Guayaquil, Ecuador

23 de septiembre del 2022



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
CARRERA DE NUTRICIÓN DIETÉTICA Y ESTÉTICA

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Rodríguez Bazurto, Gabriela Stephania y Gómez Jiménez, Andrea Fernanda**, como requerimiento para la obtención del título de **Licenciadas en Nutrición, Dietética y Estética**.

TUTORA

f. _____
Pérez Schwass, Lía Dolores

DIRECTORA DE LA CARRERA

f. _____
Celi Mero, Martha Victoria

Guayaquil, 23 de Septiembre del 2022



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
CARRERA DE NUTRICIÓN DIETÉTICA Y ESTÉTICA

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, **Rodriguez Bazarro, Gabriela Stephania y Gómez Jiménez,**
Andrea Fernanda

DECLARAMOS QUE:

El Trabajo de Titulación, **Hábitos alimentarios y parámetros antropométricos en niños de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de la ciudad de Guayaquil, en el período de mayo a agosto del 2022** previo a la obtención del título de **Licenciadas en Nutrición, Dietética y Estética**, 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 nuestra total autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, 23 de Septiembre del 2022

Las Autoras

f. _____
Rodriguez Bazarro, Gabriela Stephania

f. _____
Gómez Jiménez, Andrea Fernanda



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
CARRERA DE NUTRICIÓN DIETÉTICA Y ESTÉTICA

AUTORIZACIÓN

Nosotras, **Rodriguez Bazurto, Gabriela Stephania y Gómez Jiménez,**
Andrea Fernanda.

Autorizamos a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Hábitos alimentarios y parámetros antropométricos en niños de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de la ciudad de Guayaquil, en el período de mayo a agosto del 2022** cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, 23 de Septiembre del 2022

LAS AUTORAS:

f. _____
Rodriguez Bazurto, Gabriela Stephania

f. _____
Gómez Jiménez, Andrea Fernanda

REPORTE URKUND

The screenshot displays the URKUND web interface. The top navigation bar includes the URKUND logo and a user profile for Lia (lia.perez@co.uscg.edu.ec). The main content area is divided into two sections:

- Document Information:**
 - Documento: [JESUS RODRIGUEZ GABRIELA-SOMEZ ANDREA.docx](#) (D144040767)
 - Presentado: 2022-09-13 23:14 (-05:00)
 - Presentado por: gabriela.rodriguez03@co.uscg.edu.ec
 - Recibido: lia.perez.uscg@analysis.arkund.com
 - Summary: 2% de estas 22 páginas se componen de texto presente en 3 fuentes.
- Lista de Fuentes (Sources List):**

Icono	Categoría	Enlace, nombre de archivo
[Icono]	[Icono]	Universidad Católica de Guayaquil / Valasco-Domenica_Zavala-Maria_FINAL.docx
[Icono]	[Icono]	Universidad Católica de Guayaquil / TEGIS.docx
[Icono]	[Icono]	Universidad Católica de Guayaquil / TEGIS-FINAL-LEON-MARIA.docx
[Icono]	[Icono]	Universidad Católica de Guayaquil / tesis documento FINAL ANDREA Y CAROLINA
[Icono]	[Icono]	Universidad Católica de Guayaquil / Zoa Borrador guamanauche-sacoto.docx
[Icono]	[Icono]	UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR / final

Below the sources list, the document's metadata is displayed:

- FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS CARRERA DE NUTRICIÓN DIETÉTICA Y ESTÉTICA
- TEMA: Hábitos alimenticios y nutrición en niños de la escuela de educación básica particular "Por la Gracia de Dios" de la ciudad de Guayaquil, en el periodo de Mayo a Agosto de 2022
- AUTOR(ES): Gomez Jiménez Andrea Fernanda Rodríguez Bazuto Gabriela Stephania
- Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciados en Nutrición, Dietética y Estética
- TUTOR: PEREZ SCHWASS, LIA DOLORES
- Guayaquil, Ecuador 13 de Septiembre del 2022
- FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
- CARRERA DE NUTRICIÓN DIETÉTICA Y ESTÉTICA
- CERTIFICACION

The Windows taskbar at the bottom shows the system date as 2018/15/9/2022 and the temperature as 28°C.



Escanea el código QR para
**LIA DOLORES
PEREZ SCHWASS**

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a mis padres por su apoyo incondicional en todo momento, por el esfuerzo que hicieron día a día para que yo cumpliera mi meta.

Agradezco a los docentes, compañeros y amigos que en el camino supieron guiarme con sus conocimientos.

Gabriela Stephania Rodriguez Bazarro.

AGRADECIMIENTO

Primeramente, le doy gracias a Dios por haberme permitido llegar a esta etapa de mi vida.

En segundo lugar, quiero agradecer a mis padres que siempre estuvieron ahí presente esforzándose para que salga adelante y que cumpla con mis objetivos.

También le doy gracias a mi tutora Dra. Lía Pérez Schwass por haberme aportado sus conocimientos en la realización de este trabajo.

Andrea Gómez Jiménez

DEDICATORIA

Mi trabajo de titulación se lo dedico a mis padres que siempre han estado a mi lado apoyándome y guiándome con amor mi camino.

Gabriela Stephania Rodriguez Bzurto

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a la memoria de mi mamá Gladys Jiménez quien siempre estuvo a mi lado apoyándome y aconsejándome incluso cuando a veces yo perdía motivación o sentía que no podía hacer algo, ya que ella siempre tenía algunas palabras sabias para decirme, siempre admire su fuerza interior.

Andrea Gómez Jiménez



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS
CARRERA DE NUTRICIÓN DIETÉTICA Y ESTÉTICA**

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

f. _____

Celi Mero, Martha Victoria
DIRECTORA DE CARRERA

f. _____

Poveda Loor, Carlos Luis
COORDINADOR DEL ÁREA

f. _____

Peré Ceballos, Gabriela María
OPONENTE

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	2
1. Planteamiento del problema	3
2. Objetivos.....	5
3. Justificación	6
4. MARCO TEORICO	7
4.3. Marco legal	26
5. Formulación de Hipótesis	28
6. IDENTIFICACION Y CLASIFICACION DE VARIABLES	29
7. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION	33
8. PRESENTACION DE RESULTADOS.....	35
9. CONCLUSIONES	50
10. RECOMENDACIONES.....	51
Propuesta de Menú para niños	52
REFERENCIAS	53
11. ANEXOS.....	64

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Diagnóstico nutricional de niños de 0 a 6 años	16
Cuadro 2. Índice de masa corporal.....	16
Cuadro 3. Perímetro de la cintura según IMC.....	17

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Características del estudio	35
Tabla 2: Características de los parámetros antropométricos peso para la edad (P/E)	36
Tabla 3. Características de los parámetros antropométricos peso para la talla (P/T).	37
Tabla 4: Características de los parámetros antropométricos talla para la edad (T/E).	38
Tabla 5: Diagnóstico final considerando los índices Peso/Edad, Talla/Edad, Peso/talla.	39
Tabla 6. Lácteos y derivados	40
Tabla 7. Verduras y hortalizas.	41
Tabla 8. Frutas.	42
Tabla 9. Carnes y aves.	43
Tabla 10. Embutidos	44
Tabla 11. Huevos	45
Tabla 12. Cereales y derivados	46
Tabla 13. Leguminosas	47
Tabla 14. Grasas y aceites.	48
Tabla 15. Azúcares.	49

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Lácteos y derivados.....	40
Gráfico 2. Verduras y hortalizas.	41
Gráfico 3. Frutas	42
Gráfico 4. Carnes y aves.	43
Gráfico 5. Embutidos.....	44
Gráfico 6. Huevos	45
Gráfico 7. Cereales y derivados.....	46
Gráfico 8. Leguminosas.	47
Gráfico 9. Grasas y aceites.	48
Gráfico 10. Azúcares	49

RESUMEN

INTRODUCCIÓN: La alimentación en la etapa escolar es de vital importancia para el desarrollo físico y psicomotor. **OBJETIVOS:** Determinar los hábitos alimentarios y parámetros antropométricos que presentan los escolares de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de Guayaquil, en el período de Mayo a Agosto del 2022. **METODOLOGÍA:** El estudio fue de tipo descriptivo, observacional de corte transversal y de variables cuantitativas. Se recolecto la información con el uso del cuestionario semicuantitativo de frecuencia de consumo de alimentos y curvas de crecimiento de la OMS. **RESULTADOS:** Según los parámetros antropométricos peso/edad, peso/talla, talla/edad; sobre peso/edad el 58% de los investigados presento desnutrición en sus diferentes rangos, leve (31%), moderada (13%) y severa (15%). De manera relevante se observó un consumo recomendado de carnes (89%), huevos (90%), frutas (84,29%), verduras (77, 14%) leguminosas (87%), grasas y aceites (89%). **CONCLUSION:** El mayor porcentaje de investigados presentó valores antropométricos considerados como normales, pese a ello, se evidenció retardo en el crecimiento y desnutrición en sus diferentes rangos.

Palabras claves: Hábitos alimentarios, alimentación, nutrición, antropometría, niños, escolares, estado nutricional.

ABSTRACT

INTRODUCTION: Feeding in the school stage is of vital importance for physical and psychomotor development. **OBJECTIVES:** To determine the eating habits and anthropometric parameters presented by schoolchildren of the Private Basic Education School "Por La Gracia De Dios" in Guayaquil, in the period from May to August 2022. **METHODOLOGY:** The study was descriptive, observational cross-sectional and quantitative variables. Information was collected using the WHO semi-quantitative food frequency questionnaire and growth curves. **RESULTS:** According to the anthropometric parameters weight/age, weight/height, height/age; Regarding weight/age, 58% of those investigated presented malnutrition in its different ranges, mild (31%), moderate (13%) and severe (15%). Relevantly, a recommended consumption of meat (89%), eggs (90%), fruits (84.29%), vegetables (77.14%), legumes (87%), fats and oils (89%) was observed. **CONCLUSION:** The highest percentage of those investigated presented anthropometric values considered normal, despite this, growth retardation and malnutrition were evidenced in their different ranges.

Keywords: Eating habits, food, nutrition, anthropometry, children, schoolchildren, nutritional status.

INTRODUCCIÓN

Los hábitos alimentarios que tiene un niño son conductas que van a repetirse con frecuencia hasta formar parte de su rutina diaria, es por esta razón que es de vital importancia que ellos aprendan a llevar una óptima nutrición desde pequeños.

Con una alimentación saludable tendremos los nutrientes necesarios para obtener de ellos una buena salud, desarrollo y crecimiento óptimo en la infancia.

Alimentarnos juega un papel fundamental en nuestras vidas desde la relación que tenemos con nuestro entorno hasta la forma en que vamos a socializar en nuestra comunidad. (1)

La malnutrición es un problema de salud pública que se desarrolla a gran escala y empieza desde los primeros años de vida de una persona, es por lo tanto de vital importancia que profesionales en el área de nutrición incentiven a formar hábitos saludables desde la infancia.

1. Planteamiento del problema

La alimentación es primordial en los primeros años de vida, ya que se ve influenciado por factores como la escuela, los medios de comunicación y la familia. Los niños aprenden de sus padres mediante el ejemplo; desde caminar, hablar, alimentos que ingieren, ejerciendo una fuerte influencia en las conductas que toman los niños frente al menú que consumen diariamente. (2)

La malnutrición es una de las principales causas de enfermedades a nivel mundial. Esta abarca a afecciones como la desnutrición, el sobrepeso y la obesidad. La OMS clasificó la obesidad como una epidemia mundial y que afecta cada vez a más niños, siendo un total de 40 millones a nivel mundial de los cuales 15 millones pertenecen a países subdesarrollados. (3)

Es en los primeros años de la infancia donde se debe realizar cambios en el estilo de vida, se debe promocionar y educar sobre concientización de buenos hábitos nutricionales. Los hábitos de los niños están siendo influenciados por lo que ven en la televisión, redes sociales, la moda y la publicidad, instaurando en los niños una falsa cultura alimenticia llena de comida procesada, siendo que se mantiene un consumo de frutas y verduras. En Ecuador se han encontrado registros del año 1986 sobre la alimentación de niños menores de 5 años y mediante un informe se dio a conocer que presentaban una desnutrición aguda, global y crónica, esto debido al bajo peso para la talla, bajo peso para la edad y baja talla para la edad. (4)

Ante la mencionada problemática, los niños que tienen edades entre 5 a 12 años, están más vulnerables a sufrir de malnutrición debido a una dieta alta en carbohidratos, grasas y a la falta de actividad física. Los hábitos alimentarios de los hogares se han modificado, debido a las distintas ocupaciones de los padres, menos tiempo para cocinar y un exceso de comida procesada disponible en el supermercado. (5)

1.1. Formulación del problema

¿Cuáles son los hábitos alimentarios y parámetros antropométricos que caracterizan a los niños de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de Guayaquil, en el período de Mayo a Agosto del 2022?

2. Objetivos

2.1. Objetivo General

Determinar los hábitos alimentarios y parámetros antropométricos que presentan los escolares de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de Guayaquil, en el período de Mayo a Agosto del 2022.

2.2. Objetivos Específicos

- Evaluar el perfil antropométrico mediante peso y talla.
- Analizar los hábitos alimentarios mediante el cuestionario de frecuencia de consumo.
- Elaborar recomendaciones para la muestra.

3. Justificación

La etapa de la niñez es una de las más importantes, ya que esta influirá en toda su vida adulta hasta su vejez. En esta etapa van a adoptar todos los conocimientos para desarrollar su potencial y capacidades en la vida. Es por esta razón que la malnutrición en niños debe ser controlada a temprana edad.
(6)

Una de las razones fundamentales para realizar esta investigación es evaluar el estado nutricional y el tipo de alimentación que tienen los niños en etapa escolar, por lo tanto, esta investigación fue hecha a los estudiantes de la escuela de educación básica Particular "Por la Gracia de Dios" del sector cerro San Eduardo de la ciudad de Guayaquil de tal manera que con la información levantada se logre tomar medidas de los problemas identificados y mejorar el estado nutricional de los niños que padecen malnutrición.

Con el fin de lograr los objetivos propuestos evaluaremos los hábitos alimentarios mediante la aplicación de frecuencia de consumo de alimentos y análisis de datos antropométricos.

4. MARCO TEORICO

4.1. Marco Referencial

En nuestro país existen múltiples estudios sobre los hábitos alimentarios que tienen los niños a temprana edad. Estas investigaciones se desarrollan con la finalidad de conocer que factores inciden al momento de determinar una nutrición adecuada en el entorno del hogar.

La alimentación saludable juega un papel importante en los niños en etapa escolar, por lo que se debe tener una variedad de alimentos que proporcionen todos los nutrientes al cuerpo. Las investigaciones que se han hecho en el Ecuador nos determinan que el consumo de alimentos no aporta los nutrientes necesarios para el desarrollo y crecimiento de los niños, por lo que es de vital importancia que se los motive a través de actividades físicas a obtener un buen aporte de nutrientes con la alimentación. (7)

En los diferentes estudios se determina que los niños en etapa escolar que no tienen una correcta ingestión de nutrientes afectan su crecimiento, desarrollo motriz, por lo tanto, será un niño que desde temprana edad no podrá desarrollarse en el ámbito escolar y afectará enormemente en su futuro.

En la publicación del artículo científico “Alimentación saludable como factor influyente en el rendimiento escolar de los estudiantes de instituciones educativas en Ecuador” Nos indica que en el Ecuador se han reportado 3.273 casos de desnutrición aguda, de los cuales, el 78,95% (2.584 casos) corresponden a desnutrición moderada y el 21,05% (689) casos corresponden a desnutrición aguda severa. (8)

Realizar una óptima evaluación nutricional a los niños es uno de los principales factores para encaminar a los padres y tutores de los infantes a conocer su estado nutricional y a poder mejorar su alimentación.

El artículo escrito por la licenciada Romina Krauss. Cuyo título es: Nutrición: Los niños en Argentina, el 6 de junio de 2017, refiere que los niños comienzan con malos hábitos alimentarios antes de los 3 años, llegando a una conclusión que 4 de cada 10 niños en edades de 6 meses y 3 años tienen una nutrición no favorable, el 24% de los niños de 6 meses a 1 año manifiestan un patrón alimentario poco saludable, y el porcentaje sube a 42% hasta los dos años de edad. (9)

Luz Nayibe Vargas, desarrolló una investigación titulada: "Percepción de alimentación saludable, hábitos alimentarios estado nutricional y práctica de actividades físicas en población de niños de 9 a 11 años del Colegio Cedic de la Ciudad Bolívar, Bogotá". Ella sostiene que en las últimas décadas la transición en el cambio del comportamiento alimentario en el mundo, ha generado impacto sobre el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) en especial en países en desarrollo, con incidencia de aparición en edades tempranas. La obesidad, es considerada una enfermedad de grandes magnitudes en salud pública, como consecuencia de una alimentación poco saludable e incremento de actividades sedentarias. (10)

4.2. Marco Teórico

4.2.2. Hábitos Alimentarios

Los hábitos alimentarios se pueden definir como un conjunto de conductas adquiridas por un individuo, son patrones de consumo que se han aprendido paulatinamente de acuerdo a los gustos, preferencias, frecuencias y lugar donde se los consume. Las personas seleccionan su alimentación en función de mantener una buena salud, ya que optan por un consumo de todos los grupos de alimentos; además de respetar horarios y tiempos de comida. Una adecuada alimentación, en calidad y cantidad, es indispensable para el crecimiento de los niños ya que los nutrientes se relacionan con la formación de los tejidos y al aporte de la energía necesaria para el buen funcionamiento de los órganos, además en función de prevenir de las enfermedades que pueden ser causadas por deficiencia o exceso de alimentos.

La característica de la dieta que se debe tener es:

- **Completa:** la que incluye el desayuno, almuerzo y cena.
- **Equilibrada:** los alimentos tienen que tener una cantidad adecuada de los grupos alimentarios. En la comunidad dejan de lado los cereales, verduras y frutas, eso favorece la obesidad y problemas de salud por falta de vitaminas y minerales.
- **Higiénica:** la limpieza de los alimentos es muy importante, y también el lavado de manos para prevenir enfermedades infecciosas; se debe cuidar mucho la calidad, frescura y forma de preparación de los alimentos.
- **Suficiente:** Porque trata de cubrir las necesidades de nutrientes.
- **Variada:** es importante que aprendamos a comer de todo y usualmente ocurre que lo que no nos gusta simplemente no lo comemos. Lo importante son los nutrientes y mantener la variedad. (11)

4.2.3. Clasificación de los alimentos

Contiene siete grupos de alimentos que son:

- **Grupo I:** leche y derivados, son alimentos constructores que facilitan la reparación celular. En ellos predominan las proteínas.
- **Grupo II:** carnes, pescados y huevos. Son también alimentos constructores que facilitan la reparación celular. En ellos predominan las proteínas.
- **Grupo III:** legumbres, frutos secos y papas. Son alimentos energéticos que proveen el cuerpo de energía, que facilitan la reparación de células. En ellos predominan los glúcidos, pero también poseen cantidades importantes de proteínas, vitaminas y minerales.
- **Grupo IV:** hortalizas. Son alimentos reguladores. En ellos predominan las vitaminas y minerales.
- **Grupo V:** frutas. Son alimentos reguladores. En ellos predominan las vitaminas y minerales.
- **Grupo VI:** cereales. Son alimentos energéticos esto proveen al cuerpo energía para realizar actividad física: en ellos predominan las vitaminas y minerales.
- **Grupo VII:** manteca y aceites. Son alimentos energéticos, estos proveen al cuerpo energía para realizar actividades físicas. En este grupo predominan los lípidos. (12)

4.2.4. Período de alimentación

La comida que ingerimos a diario debe estar distribuida en cinco periodos:

- **Desayuno:** es la primera comida del día y la más importante ya que nos proporciona la energía necesaria y vital. La ingesta de alimentos adecuados ayuda a regular el peso y tener un rendimiento físico y mental. Por ejemplo, en un desayuno incluye: lácteos, tostada, cereal y frutas.

- **Media mañana:** es una colación. Por ejemplo: frutas o yogurt.
- **Almuerzo:** la segunda comida importante del día, esto consta de carbohidratos, fibras, proteínas y minerales. por ejemplo: arroz con carne o pescado, verduras y al final un postre como frutas o yogurt.
- **Merienda:** se recomienda un batido, galletas o frutas.
- **Cena:** la última comida del día, debe ser algo ligero, parecido al almuerzo. Se recomienda pescado o pollo. (13)

4.2.5. Estado Nutricional

El estado nutricional es la consecuencia del estudio entre las necesidades y el consumo de energía alimentaria y otros nutrientes necesarios, y el resultado de una cantidad de determinantes en un espacio dado representado por factores físicos, genéticos, biológicos, culturales, psico socioeconómicos y ambientales. Son tres los motivos básicos de los problemas nutricionales:

Alimentos: El bienestar nutricional se basa en el contenido de los nutrientes que se consumen debido al acceso que se tiene a ellos, se determina en diferentes factores como la edad, sexo, masa corporal, actividad física, crecimiento y eficiencia de la utilización de los nutrientes, la disponibilidad estable de alimentos a escala nacional, regional y de hogar, el acceso a los alimentos, el consumo y la utilización biológica.

Salud: El desarrollo afecta el control de entrada, las limitaciones de tiempo, los hábitos alimentarios y los conocimientos nutricionales para que la entrada de alimentos al organismo sea sano y así evitar complicaciones en la salud.

Cuidados: capacidad de la familia y de la comunidad para cuidar de las personas vulnerables o dedicar tiempo, atención, ayuda y conocimientos prácticos a cubrir las necesidades de estas personas. (14)

4.2.6. Nutrición

Según, la OMS “la nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición es un elemento de buena salud” (15)

4.2.7. Clasificación de Alimentos según su Composición

4.2.8. Macronutrientes

Los macronutrientes son los que dan energía al organismo lo cual es prioridad para funciones esenciales en el cuerpo y así poder conservar un buen funcionamiento del organismo. Se identifican mediante:

- **Glúcidos:** aportan energía al organismo. Entre estos encontramos: leguminosas, cereales y tubérculos.
- **Proteínas:** son los que determinan la forma y la estructura de las células y dirigen casi todos los procesos vitales. Su función permite a las células mantener su integridad defenderse de los agentes extremos, reparar daño, controlar y regular funciones, etc.
- **Lípidos:** constituyen la reserva energética de uso tardío o diferido del organismo.

4.2.9. Micronutrientes

Tienen la finalidad de mantener el normal funcionamiento, crecimiento y desarrollo de nuestro organismo, estos se identifican por:

- **Vitaminas:** son sustancias reguladoras, ellas actúan como coenzimas en el proceso metabólico de nuestro cuerpo. Se clasifica por: vitaminas hidrosolubles y liposolubles.
- **oligoelementos:** son sustancias de origen mineral, ayudan a intervenir en funciones metabólicas del organismo.
- **Agua:** es el elemento vital para el ser vivo. (16)

4.2.10. Dieta Balanceada

Una dieta balanceada es aquella que contempla las necesidades individuales, fisiológicas, sociales, culturales y económicas, que incluyen todos los grupos de alimentos que permiten un buen funcionamiento del sistema, una dieta balanceada es vital para conservar la salud y evitar las enfermedades.

La dieta balanceada es el pilar de la salud que incorpora los nutrientes que necesita el cuerpo para funcionar correctamente y que garantiza el bienestar tanto a corto como largo plazo. (17)

4.2.11. Desnutrición infantil

La desnutrición es la ingesta de pocos alimentos, esto reduce la talla según la edad, y se produce por falta de carbohidratos, vitaminas, proteínas, minerales y por una escasa alimentación.

Según la UNICEF, las causas de la desnutrición son:

- **Causas inmediatas:** alimentación incorrecta, atención inapropiada, aparición de enfermedades, aporte inadecuado de nutriente.
- **Causas subyacentes:** poca o nula accesibilidad a los alimentos y a la atención sanitaria, la deficiencia de sistemas de agua, saneamientos insalubres, y las rutinas inadecuadas del cuidado y alimentación.
- **Causas básicas:** factores sociales, económicos y políticos son los principales factores que conlleva a la pobreza, desigualdad y la falta de educación. (18)

4.2.12. Tipos de Desnutrición Infantil

La desnutrición infantil se clasifica en:

- **Desnutrición Crónica:** Esto se da por la falta de crecimiento en el infante y por el poco aporte de nutrientes esenciales, en este tipo de desnutrición se observa al niño con déficit de desarrollo.
- **Desnutrición aguda moderada:** El peso de los niños es menor para su altura. Para identificarla se lo hace a través de la medición del perímetro del brazo, el resultado suele estar por debajo del estándar fijado. Si se actúa rápidamente podemos prevenir complicaciones.
- **Desnutrición aguda grave o severa:** Este tipo es el más severo, se observa que el peso del niño es mucho menor. Y, acrecienta el número de mortalidad infantil. (19)

4.2.13. Consecuencia de la Desnutrición Infantil

Las consecuencias de la desnutrición infantil es el retardo en el crecimiento del niño ocasionando déficit de atención en la edad escolar, sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles y causando consecuencias a futuro.

4.2.14. Obesidad y Sobrepeso

Obesidad

La obesidad es una enfermedad grave, ya que está por encima del peso normal para la edad y estatura. Esta enfermedad se identifica por la acumulación anormal de grasa en el cuerpo y perjudica la vida del niño.

Sobrepeso

El sobrepeso es la condición pre mórbida de la obesidad, donde se dispone el aumento del peso corporal. (20)

4.2.15. Estado Nutricional

Situación de salud y bienestar que determina la nutrición del niño. Los factores ambientales económicos físicos, genéticos, biológicos, culturales y psicosociales reflejan un estado nutricional favorable.

La nutrición y la salud van de la mano. La valoración nutricional por ejemplo es fundamental en la medicina preventiva, específicamente en los controles de las personas vulnerables. (21)

Patrones de crecimiento infantil Según UNICEF, desarrollo las curvas de crecimiento, esta pasa a ser una relación principal para instaurar como se maneja el crecimiento de los menores con lactancia materna, y a partir del primer año hasta los seis años. Por medio de esta investigación que se realizó internacionalmente, se determina estándares comunes que sirven para encontrar y evitar enigmas graves en el crecimiento (desnutrición, sobrepeso y obesidad) de los menores de edad. Los recientes patrones de crecimiento de la OMS, se diferencia de otros de relación existente, por ser la primera vez que tienen los datos de mediciones reales, este indica la manera en que debe desarrollarse el niño. Esta investigación se realizó con los menores de distintos grupos étnicos, culturales y genéticos, y se observó que no hay diferencia en el crecimiento, este patrón no solo sirve como relación para realizar comparación internacional, si no también se puede manejar como instrumento de forma local. (22)

La clasificación del estado nutricional, se determina por el punto de corte de igualdad para las curvas antropométricas en Desviación Estándar (DE) se determina la normalidad en +2DS al -2DS.

La clasificación nutricional de los indicadores antropométricos es:

- **Bajo peso o desnutrición global:** se observa a través del indicador P/T cuando el punto está ubicado por debajo de -2DS.

- **Desnutrición aguda:** se identifica a través del indicador P/T cuando el punto está por debajo de -2 DS.
- **Talla baja o desnutrición crónica:** se adquiere por el indicador T/E cuando el punto está ubicado por debajo de -2 DS.
- **Sobrepeso:** se percibe por el indicador P/E cuando el punto está por arriba de +2 DS.
- **Obesidad:** se determina por el indicador P/T cuando el punto está por arriba de +3 DS. (23)

Cuadro 1. Diagnóstico nutricional de niños de 0 a 6 años

Estado Nutricional	Menor de 1 año	P/T (OMS), entre 1 y 6 años*
Obesidad	P/T \geq +2DS	P/T \geq + 2DS
Sobrepeso	P/T entre +1DS a +2DS	P/T entre +1DS a +2DS
Eutrofia	P/E entre -1DS a +1DS	P/T entre -1DS a +1DS
Riesgo de desnutrir	P/E entre -1DS a -2DS	P/T entre -1DS a -2DS
Desnutrición	P/E \leq 2DS	P/T o T/E \leq -2DS

Fuente: sintesis.med.uchile.cl

Para niños mayores de 6 años se deben utilizar las curvas de la CDC/NCHS corregidas por madurez biológica y los siguientes indicadores. (24):

- Índice de masa corporal (IMC).
- Talla para la edad.
- Perímetro de cintura.

Cuadro 2. Índice de masa corporal

Clasificación	IMC (Kg/m ²)	Riesgo
Normal	18.5 - 24.9	Promedio
Sobrepeso	25 - 29.9	Aumentado
Obesidad grado I	30 - 34.9	Moderado
Obesidad grado II	35 - 39.9	Severo
Obesidad grado III	Más de 40	Muy Severo

Fuente: Organización Mundial de la Salud, 2021

Cuadro 3. Perímetro de la cintura según IMC.

		Perímetro de la cintura*	
		Varones ≤ 102 cm Mujeres ≤ 88 cm	Varones > 102 cm Mujeres > 88 cm
Infrapeso	< 18,5	–	–
Normal	18,5-24,9	–	–
Sobrepeso	25-29,9	Aumentado	Alto
Obesidad I	30-34,9	Alto	Muy alto
Obesidad II	35-39,9	Muy alto	Muy alto
Obesidad III	≥ 40	Extremadamente alto	Extremadamente alto

Fuente: Organización Mundial de la Salud

4.2.16. Antropometría en la Evaluación Nutricional

La valoración nutricional comprende indicadores antropométricos, lo cuales nos ayudan a ofrecer una mejor atención de salud a la comunidad, mediante los parámetros de peso y talla.

- La antropometría nos dice que es el procedimiento que se toma en medir los cambios de las dimensiones físicas y en la estructuración completa del organismo. El peso y la talla son los indicadores que más se usan y son sencillos de efectuar ya sea en grupo o individual, que disponen para descubrir precozmente a niños con una anomalía en el crecimiento y brindarle seguimiento, atención y tratamiento adecuado de acuerdo a su patología. (25)
- **Talla:** Es un parámetro que nos ayuda a reconocer a niños o niñas con baja talla a consecuencia de una contribución muy poca de nutrientes o enfermedades repetitivas y/o maltrato.
- **Peso:** Parámetro que se trata en la medida de la masa corporal en cantidad, de un cuerpo calculado y es expresado en gramos o kilogramos. (26)

4.2.17. Indicadores de Crecimiento

- **Peso para la talla (P/T):** Este indicador nos aporta el peso físico en relación al crecimiento alcanzado en longitud. Valora si el peso es adecuado a la talla o si hay presencia de obesidad, desnutrición aguda o severa. En su mayoría se indica que la presencia de obesidad, va de acuerdo al peso corporal.
- **Peso para la edad (P/E):** Este indicador nos indica el peso corporal respectivo a la edad del niño en un día determinado. A la vez accede a evaluar si el menor está en el peso adecuado o inadecuado.
- **Talla para la edad (T/E):** Este indicador ayuda a reconocer el crecimiento basado entre la talla y la edad del niño. De igual modo, ayuda a disponer a los niños con talla elevada, con retraso en el crecimiento (baja talla) y a la vez determina la desnutrición crónica a consecuencia de una mala ingesta de nutrientes o debido a consecuencias de enfermedades. (27)

4.2.18. Técnicas de medidas antropométricas

Peso

Toma de peso con la balanza

- Armamos la balanza, se busca un lugar con bastante iluminación ya sea artificial o natural, el piso donde vaya a estar la balanza debe ser liso, colocarla de manera horizontal.
- Procedemos a usar la balanza tocando ligeramente con el dedo la pantalla para lograr encenderla, la balanza debemos tenerla en 0 Kg.

Medidas

- Toma de medidas con la balanza
- Se colocan a los niños sin zapatos, mochilas, reloj, cadenas. De preferencia solo con ropa interior.
- Antes de pesar a los niños debemos colocar en la superficie de la balanza un papel desechable, de esta manera aseguraremos que la higiene sea prioridad.
- Colocamos a los niños en el centro de la balanza, no se unen los pies, al contrario, tienen que estar separados.
- Los niños deben colocarse de manera que su espalda esta recta y sus brazos queden relajados hacia los costados de su propio cuerpo.
- Los niños deben tener su mirada hacia la pared de frente.
- Debemos tomar los datos de manera rápida y precisa, anotando todos los decimales que sale en la balanza.
- Cada que subimos un niño debemos cerciorarnos que la balanza este puesta en cero. Si es necesario apagamos la balanza y la volvemos a encender para empezar nuevamente la toma de las medidas. (28)

Altura

Tallímetro

- Se coloca el tallímetro en un lugar iluminado, ya sea con luz natural o artificial. La pared que se va a utilizar debe estar despejada de todo tipo de interrupciones, la medida que debe tener debe ser mínimo 3,00 metros.
- Cuando se coloque el tallímetro, este va a formar un ángulo de 90 grados.
- El tallímetro que va a estar ubicado correctamente, deslizamos la cinta de medición hasta que esté en la línea de iniciación cero.

- Una vez hecho esto procedemos a señalar con un tornillo el orificio.
- Medidas en el tallímetro
- Llevamos al niño hacia donde está instalado el tallímetro.
- Si es una niña debemos retirar el moño, diadema, trenzas o grandes lazos que obstaculicen la toma de medida.
- Una vez colocado el niño, sus pies van a estar ligeramente separados y los talones tocando la pared.
- La pared también debe tocar los glúteos y pantorrillas.
- La cabeza del niño debe acomodarse con el vértice externo de la vista y la parte superior del orificio del oído va a estar formando una línea horizontal.
- A continuación, una vez ubicado el niño vamos a desplazar hacia abajo el tallímetro hasta la cabeza. (29)

Recomendaciones

- Si alguno de los niños presenta discapacidad física, no se le debe tomar las medidas, se le envía a un centro de salud especializado.
- La talla vamos a registrarla en centímetros y milímetros.
- Cuando ya hemos terminado de pesar y tallar, el equipo antropométrico lo guardaremos en un lugar seguro.
- Se recomienda que, para llevar a cabo una óptima toma de medidas, sean dos personas las que estén a cargo. (30)

4.2.19. Situación nutricional

En Latinoamérica y en especial en Ecuador el tema de nutrición es un tópico que al pasar los años ha ido transformándose e ingresando en los hábitos de las personas. Se ha podido observar tanto desnutrición como un aumento de peso, en especial en mujeres adultas, embarazadas y especialmente en infantes, lo que conlleva también a que exista un déficit de talla que terminaría afectando a los niños a largo plazo. (31)

4.2.20. Encuestas para valoración nutricional

Para conocer el estado nutricional de un paciente, podemos acudir a usar instrumentos llamados encuestas nutricionales, en las que podemos conocer los hábitos alimentarios que tiene una persona.

Estos estudios conllevan una gran responsabilidad en la que, a través de diversas técnicas, lograremos conocer e identificar las conductas alimentarias de una persona y no llevara a concluir su estado físico. (32)

4.2.21. Problemas que vamos a identificar con las encuestas

Al tomar de instrumento la encuesta, esta nos va a ayudar a establecer correctamente el patrón alimentario poco saludable que puede tener una persona, como tal es el caso de un exceso de comidas rápidas, azúcares, bajo consumo de proteína, bajo consumo de verduras, etc.

Otro parámetro que podemos identificar es si la persona tiene alguna carencia de vitaminas en su organismo como minerales, complejo B, hierro, etc. (33)

4.2.22. Métodos de encuestas alimentarias

Cuestionario de frecuencia de consumo alimentaria

Este instrumento es muy utilizado cuando realizamos evaluaciones nutricionales, ya sea a niños o adultos. El objetivo al plantear esta encuesta es conocer que alimentos incluyen en su dieta, si el consumo de tal alimento es de manera diaria, semanal, mensual, etc. También podremos saber cuántas medidas caseras utilizan, su técnica culinaria.

Existen diferentes tipos de cuestionarios de frecuencia de alimentos, tenemos el cuestionario descriptivo, los semicuantitativos y los cuantitativos. (34)

4.2.23. Recordatorio de 24 horas

Esta encuesta es otra de las más precisas para evaluaciones nutricionales. Muchas personas optan por tomar esta herramienta de evaluación ya que es precisa, segura, óptima y no requiere ningún gasto. (35)

4.2.24. Actividad física en niños como complemento a la nutrición.

Actividad Física

Los niños desde los 5 años de edad pueden realizar distintos tipos de actividad física, debido a que en esta etapa ya tienen una madurez física y psicológica para ejercitarse.

Cuando se habla de ejercicio físico este comprende correr en el parque, nadar, jugar, practicar algún deporte formal e informal, juegos autodidácticos, andar en bicicleta, etc.

El deporte trae consigo múltiples beneficios, entre ellos que promueven la inclusión de los niños que tienen alguna discapacidad física, mental o que viven en zonas marginadas o de violencia. También con el ejercicio podemos apoyar la igualdad entre niños y niñas. Es también una manera de apoyar su salud psicológica y psicosocial. (36)

4.2.25. Beneficios del ejercicio físico en niños

Cuando un niño a temprana edad se le otorga una buena educación, este va a tener una excelente calidad de vida en un futuro. Entre los beneficios que puede aportar es que desarrolle una personalidad con una autoestima llena de cualidades. Los niños van a aprender a desarrollar desde pequeños a ser líderes de cualquier equipo ya sea estudiantil, físico, económico, trabajo, etc. La salud física del niño también se va a beneficiar ya que su autoinmunidad

va a desarrollarse bien mediante el ejercicio. Se recomienda que el niño haga mínimo 60 minutos de actividad física de leve a moderada. (37)

4.2.26. Ejercicios que pueden hacer los niños en casa

Los niños pueden usar distintas herramientas que tienen en casa para ayuda de sus ejercicios. La actividad con obstáculos es un buen ejemplo ya que les ayuda a los niños a tener movilidad en todas las extremidades de su cuerpo. Pueden usar una pelota para dar pases entre ellos y que de esta manera sea más dinámica la actividad.

Los niños también pueden utilizar la música para sus ejercicios. Actualmente tenemos a mano el uso de internet donde encontramos distintos videos musicales con temática para infantes. Podrán moverse según el ritmo y esto sirve para ejercitar todo su cuerpo. Deben utilizar por lo menos dos canciones seguidas y descansar 15 minutos después de cada canción.

Otra de las actividades es mover su cabeza de izquierda a derecha sin forzar los hombros, esto les ayudara a soltar los músculos que se encuentran tensos y podrán tener mayor agilidad. (38)

4.2.27. Riesgos en niños con sedentarismo

Son múltiples los riesgos que un niño adquiere cuando no se le enseña a tener una vida llena de actividad física. Entre sus problemas tenemos:

Obesidad y sobrepeso, ya que no van a poder quemar todos los carbohidratos que consumen sino tienen movimiento.

Tendrán mayores enfermedades, un cuerpo que se excede en calorías va a tener un problema de metabolismo y atraerá múltiples malestares.

Suben sus niveles de triglicéridos y colesterol, al consumir muchas grasas, azucares, carbohidratos.

Menos coordinación y agilidad, el peso que aumenta hace que sus movimientos sean lentos.

Aumento de glucemia, ya que los niños preescolares suelen consumir mucha azúcar y comidas chatarras.

Disminución de resistencia y fuerza muscular, no podrán o disminuirán la capacidad de hacer ejercicios físicos.

Aumento de presión arterial, la obesidad hace que la presión de estos niños llegue a niveles altos.

Capacidad aeróbica baja, no podrán cumplir con las actividades en clases.

(39)

4.2.28. Aprendizaje de los niños sobre alimentación

Inculcar a los niños sobre una correcta alimentación es un factor importante ya que ayudara a prevenir en un futuro muchas enfermedades relacionadas a una mala nutrición.

Se aconseja que los padres enseñen a sus hijos que alimentos tienen un alto valor nutricional de forma didáctica. (40)

4.2.29. Educación alimentaria en la escuela

Estas se basan e implementar estrategias y actividades en los que los niños desarrollan su capacidad de aprendizaje sobre lo que es alimentación saludable.

Las actividades se forman entre los alumnos, docentes y padres ya que una intervención de todos fortalecerá el conocimiento. Para esto se necesita que todos estén dispuestos a dar un poco de su tiempo para que se lleve a cabo la educación alimentaria.

Un aprendizaje práctico es óptimo en estos casos para que los resultados sean positivos, ayuda mucho el uso de tecnología como tabletas, celulares, videos en plataformas digitales como YouTube, etc. (41)

4.2.30. Métodos para mejorar la nutrición escolar

Uno de los métodos para mejorar los hábitos alimentarios en los niños es implantar en las escuelas el derecho que tienen todos a una alimentación adecuada. Debemos abogar por que se cumplan los artículos legales donde se garantizara una nutrición escolar a todos los niños. Para que esto se lleve a cabo se debe impartir la materia de nutrición en las escuelas.

Otro sistema es que los gobiernos pongan atención en las malnutriciones que presentan los niños ya que ellos van a tener graves problemas físicos cuando sean mayores.

También se debe poner énfasis en los alimentos que se venden en los bares escolares. Limitar el consumo de comida chatarra con un alto contenido de sal y grasas, de igual manera las bebidas con alto contenido de azúcar y sodio.

(42)

4.3. Marco legal

Constitución de la república del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador protege el derecho a una alimentación adecuada.

Artículo 13

“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.”

Artículo 32

"La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir. El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. 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."

Artículo 45

"Las niñas, niños y adolescentes gozarán de los derechos comunes del ser humano, además de los específicos de su edad. El Estado reconocerá y garantizará la vida, incluido el cuidado y protección desde la concepción. Las niñas, niños y adolescentes tienen derecho a la integridad física y psíquica; a su identidad, nombre y ciudadanía; a la salud integral y nutrición; a la educación y cultura, al deporte y recreación; a la seguridad social; a tener una familia y disfrutar de la convivencia familiar y comunitaria; a la participación social; al respeto de su libertad y dignidad; a ser consultados en los asuntos que les afecten; a educarse de manera prioritaria en su idioma y en los contextos culturales propios de sus pueblos y nacionalidades; y a recibir información acerca de sus progenitores o familiares ausentes, salvo que fuera perjudicial para su bienestar."

5. Formulación de Hipótesis

Los hábitos alimentarios inadecuados influyen en los parámetros antropométricos de los niños de 5 a 10 años.

6. IDENTIFICACION Y CLASIFICACION DE VARIABLES

Variables independientes: Estado nutricional de los niños.

Variables dependientes: peso, talla.

Variabes	Identificador/ Dimensión	Valor Final	Tipo Variable
Estudiantes	Sexo	Femenino Masculino	Cualitativa
	Edad	5-6 7-8 9-10	Cuantitativa
Evaluación Antropométrica	Peso/Edad Peso/Talla Talla/Edad	Eutrófico: Normal P/E, P/T, T/E DNT Aguda: Déficit P/E, Déficit P/T, Normal T/E DNT Crónica: Déficit P/E, Déficit P/T, Déficit T/E	Cuantitativa

		DNT Crónica Previa: Déficit P/E, Déficit T/E, Normal P/T	
Frecuencia de Consumo	Frecuencia de consumo por grupo alimentario	Insuficiente Recomendado Elevado	Cuantitativa
	Lácteos y derivados (leche, yogurt, queso)	Insuficiente <3 veces/ día Recomendado 3-5 veces/ día Elevado >5 veces/ día	
	Carnes (carne de res, pollo, pescado)	Insuficiente <2 filetes/día Recomendado 2-3 filetes/ día Elevado >3 filetes/ día	
	Huevos	Insuficiente <1 unidades/día Recomendado 2-3 unidades/día Elevado >4 unidades/día	

	Embutidos (jamón, mortadela, chorizo)	Recomendado 1-3 tazas/mes Elevado (diario/semanal)	
	Verduras y hortalizas (precocidas, cocidas, crudas)	Insuficiente <2 tazas/ día Recomendado 2-4 tazas/ día Elevado >4 tazas/ día	
	Frutas (enteras)	Insuficiente <2 unidades/día Recomendado 2-4 unidades/ día Elevado >4 unidades/ día	
	Cereales y derivados (arroz, pan, avena)	Insuficiente <2 unidades/día Recomendado 2-3 unidades/día Elevado >3 unidades/día	
	Leguminosas (lentejas, alverjas, frijoles, habas)	Insuficiente < 2 tazas/ día Recomendado 2-3 tazas/ día	

		Elevado >4 tazas/ día	
	Grasas y Aceites (frutos secos, maní, aceite de oliva)	Insuficiente <2 cucharadas/ día Recomendado 2-4 cucharadas/ día Elevado >4 cucharadas/ día	
	Azúcares (azúcar morena/blanca, miel de abeja, panela)	Recomendado 1-3 cucharadas/día Elevado >4 cucharadas/día	

7. METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION

7.1. Justificación de la elección del diseño

La presente investigación fue de corte transversal, tipo descriptivo, siendo que se le dará un enfoque cuantitativo, enfocado en determinar la evaluación nutricional de los estudiantes de educación básica a partir del cuestionario de frecuencia de consumo y de parámetros antropométricos.

7.2. Población y muestra

La población y muestra estuvo conformada en su totalidad por 70 alumnos, que cumplieron con los criterios de inclusión y exclusión, estudiantes de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” matriculados en el periodo académico 2022-2023, la población se obtuvo mediante los criterios de inclusión establecidos para el trabajo de investigación.

7.3. Criterios de Inclusión

Estudiantes de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” que se encuentran en los rangos de edad de 5 a 10 años.

7.4. Criterios de Exclusión

Estudiantes que no cumplieran el rango de edad propuesto.

Estudiantes que no se encontraban presentes al momento de la toma de datos

Estudiantes que han sido diagnosticados con enfermedades metabólicas.

Niños cuyos padres no den su consentimiento informado.

7.5. Técnicas e instrumentos de recogida de datos

7.5.1. Técnicas

Se realizó una recolección de datos mediante el cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos.

El procesamiento de los datos recolectados se realizó mediante fórmulas estadísticas en Excel.

Valoración antropométrica: Recolección de datos como peso, talla.

7.6. Instrumentos

Cuestionario frecuencia de consumo de alimentos (CFCA) es una herramienta dentro de la evaluación nutricional que permite medir el consumo calórico y la porción consumida según la frecuencia de consumo de grupos de alimentos en una persona en días, semanas, meses o años.

Los parámetros que se han elegido para esta encuesta serán identificar el estado de nutrición de acuerdo con los grupos de alimentos como Lácteos (leche, yogurt, queso), Carnes (carne de res, pollo, pescado), Embutido (jamón, mortadela, chorizo), Huevos, Cereales y derivados (pan, arroz, fideo), Verduras y hortalizas (precocidas, cocidas, crudas), frutas (enteras), Grasas y aceites (frutos secos, maní, aceite de oliva), aceites vegetales (oliva, girasol, soya), azúcares (azúcar morena/blanca, miel de abeja, panela).

8. PRESENTACION DE RESULTADOS

8.1. Análisis e interpretación de datos

Tabla 1: Características del estudio

VARIABLE	RESULTADOS		
		N	%
SEXO	M:	39	56%
	F:	31	44%
EDAD	5-6	33	47%
	7-8	19	27%
	9-10	18	26%

Fuente: Datos Obtenidos de la evaluación antropométricas

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis tabla 1

Se observa que el mayor porcentaje estuvo representado por el sexo masculino 56%, mientras que, el sexo femenino reflejo un 44%.

El 47% de los investigados estuvieron en u rango de edad de 5 a 6 años mientras que un menor porcentaje (26%) de 9 a 10 años.

Tabla 2: Características de los parámetros antropométricos peso para la edad (P/E)

P/E				
EDAD	DNT LEVE	DNT MODERADA	DNT SEVERA	EUTRÓFICO
5-6	13%	4%	7%	22%
7-8	6%	6%	4%	11%
9-10	12%	3%	4%	9%

Fuente: Datos Obtenidos de la evaluación antropométrica

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis Tabla 2

En la tabla 2 se observa que el 58% de los investigados presenta desnutrición en sus diferentes rangos, leve (31%), moderada (13%) y severa (15%). Mientras que un menos porcentaje se encuentran normal (42%).

Tabla 3. Características de los parámetros antropométricos peso para la talla (P/T).

P/T				
EDAD	DNT LEVE	DNT MODERADA	DNT SEVERA	EUTRÓFICO
5-6	13%	4%	6%	21%
7-8	8%	3%	6%	10%
9-10	3%	7%	5%	10%

Fuente: Datos Obtenidos de la evaluación antropométrica

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis Tabla 3

Se puede observar que el mayor porcentaje de investigados (59%), presentan algún grado de desnutrición reflejada como leve, moderada y severa. Un menor porcentaje se encuentran normales (41%).

Tabla 4: Características de los parámetros antropométricos talla para la edad (T/E).

T/E				
EDAD	DNT LEVE	DNT MODERADA	DNT SEVERA	EUTRÓFICO
5-6	7%	4%	0%	33%
7-8	10%	0%	0%	17%
9-10	11%	1%	1%	15%

Fuente: Datos Obtenidos de la evaluación antropométrica

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis Tabla 4

Según la índice talla/edad se puede observar que un 65% se encuentran normales y un 35% presenta retardo del crecimiento en sus diferentes rangos.

Tabla 5: Diagnóstico final considerando los índices Peso/Edad, Talla/Edad, Peso/talla.

DIAGNÓSTICO	PORCENTAJE
EUTRÓFICOS	40%
DNT AGUDA	31%
DNT CRÓNICA ACTIVA	23%
DNT CRÓNICA PREVIA	6%
TOTAL	100%

Fuente: Datos Obtenidos de la evaluación antropométrica

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis Tabla 5

De acuerdo con el diagnóstico final los investigados se encuentran con algún grado de desnutrición en un 60% un menor porcentaje (40%) se encuentran normales.

FRECUENCIA DE CONSUMO POR GRUPO DE ALIMENTOS

Tabla 6. Lácteos y derivados

LÁCTEOS Y DERIVADOS	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	46	65,71%
	RECOMENDADO	15	21,43%
	ELEVADO	9	12,86%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 1. Lácteos y derivados.



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

Los datos reflejan que los escolares tienen un consumo insuficiente de lácteos y derivados con un porcentaje de 65,71%. En lo recomendado se encuentra un 21,43% y el elevado en 12,86%.

Tabla 7. Verduras y hortalizas.

VERDURAS Y HORTALIZAS	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	12	17,14%
	RECOMENDADO	54	77,14%
	ELEVADO	4	5,71%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 2. Verduras y hortalizas.



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

En el grupo de verduras y hortalizas se observa un óptimo consumo, en el 77,14% de los investigados. El 17,14% tiene una ingesta insuficiente y finalmente, el 5,71% elevado.

Tabla 8. Frutas.

	FCA	N	% total
FRUTAS	INSUFICIENTE	9	12,86%
	RECOMENDADO	59	84,29%
	ELEVADO	2	2,86%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 3. Frutas



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

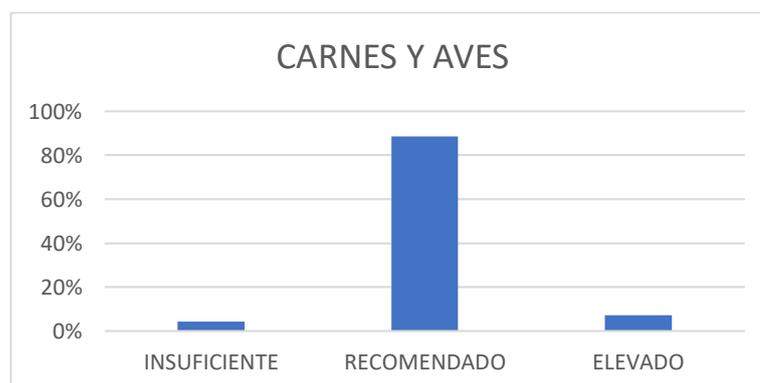
Se observa que las frutas se consumen diariamente por parte de los niños. Lo recomendado está en un 84,29%, insuficiente en 4% y elevado 2,86%.

Tabla 9. Carnes y aves.

CARNES Y AVES	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	3	4%
	RECOMENDADO	62	89%
	ELEVADO	5	7%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 4. Carnes y aves.



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

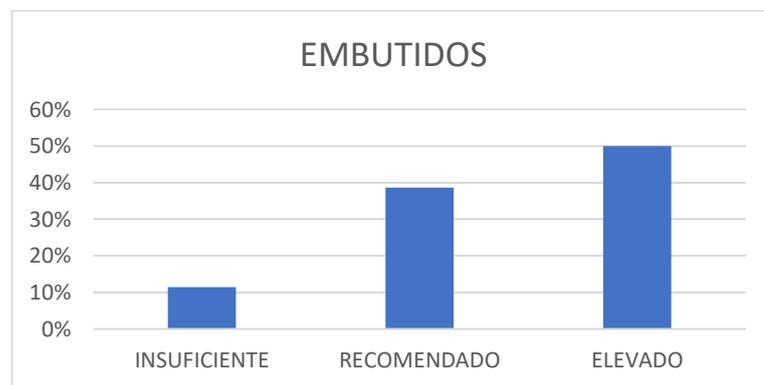
En el grupo carne y aves el 89% pertenece a lo recomendado, por lo tanto, los niños tienen un buen nivel de consumo de carnes y aves. El insuficiente está en 4% y lo elevado en 7%.

Tabla 10. Embutidos

EMBUTIDOS	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	8	11%
	RECOMENDADO	27	39%
	ELEVADO	35	50%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 5. Embutidos



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

En el grupo embutidos el 39% pertenece a lo recomendado, por lo tanto, los niños tienen un consumo recomendado de embutidos. El insuficiente está en 11% y lo elevado en 50%.

Tabla 11. Huevos

HUEVOS	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	2	3%
	RECOMENDADO	63	90%
	ELEVADO	5	7%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 6. Huevos



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

Se observa en el consumo de huevos, donde nos muestra que hay un buen consumo por parte de los infantes, representado con un 63% de recomendado. El 2% pertenece a lo insuficiente y el 1,43% a lo elevado.

Tabla 12. Cereales y derivados

CEREALES Y DERIVADOS	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	33	47%
	RECOMENDADO	28	40%
	ELEVADO	9	13%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 7. Cereales y derivados.



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

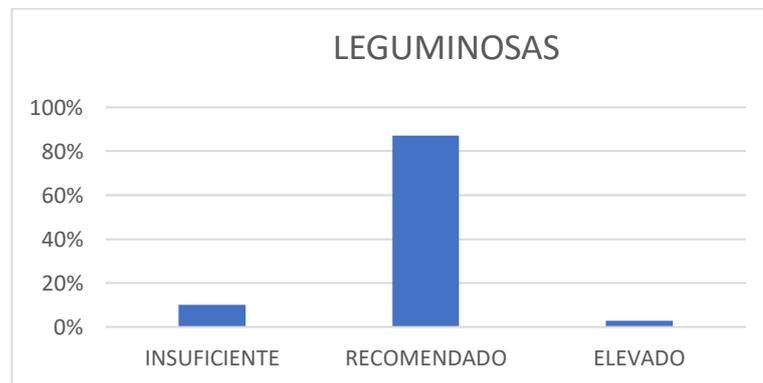
Con respecto a la ingesta de cereales y derivados un 47% de investigados tienen un consumo insuficiente, mientras que un 13% tiene un consumo elevado.

Tabla 13. Leguminosas

LEGUMINOSAS	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	7	10%
	RECOMENDADO	61	87%
	ELEVADO	2	3%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 8. Leguminosas.



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

En lo referente al consumo de leguminosas como frejol, lentejas, garbanzos, entre otros se encuentra una ingesta del 87% en lo recomendado. Un menor porcentaje tienen un consumo insuficiente.

Tabla 14. Grasas y aceites.

GRASAS Y ACEITES	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	10	14%
	RECOMENDADO	57	81%
	ELEVADO	3	4%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 9. Grasas y aceites.



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

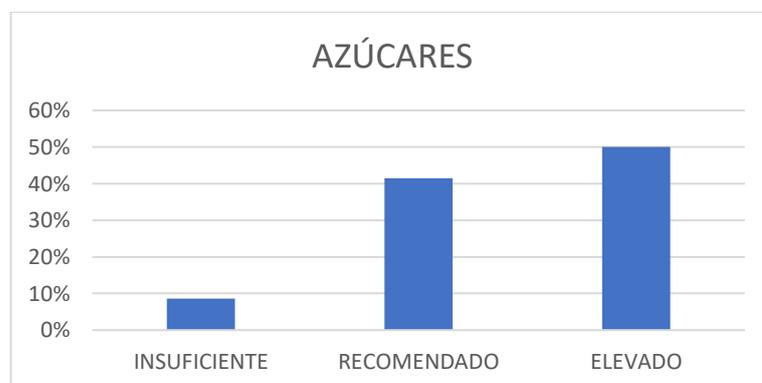
Se observa que en el consumo de grasas y aceites por parte de los investigados se encuentran dentro de un nivel recomendado que representa un 81%.

Tabla 15. Azúcares.

AZÚCARES	FCA	N	% total
	INSUFICIENTE	6	9%
	RECOMENDADO	29	41%
	ELEVADO	35	50%

Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Gráfico 10. Azúcares



Elaborado por: Gabriela Rodriguez y Andrea Gómez, estudiantes de la Carrera de Nutrición, Dietética y Estética, UCSG.

Análisis e interpretación de resultados

Se puede visualizar que el consumo de azúcares de los niños se encuentra en un rango elevado del 50%, mientras que un menor porcentaje tiene una ingesta del 9% de insuficiente.

9. CONCLUSIONES

La alimentación en la etapa escolar es de vital importancia para el desarrollo físico y psicomotor. En los resultados de la investigación se observa que el mayor porcentaje estuvo representado por el sexo masculino 56%, el 47% de los investigados estuvieron en un rango de edad de 5 a 6 años.

Según los parámetros antropométricos peso/edad, peso/talla, talla/edad; sobre peso/edad el 58% de los investigados presento desnutrición en sus diferentes rangos, leve (31%), moderada (13%) y severa (15%). Con respecto al peso/talla el mayor porcentaje de investigados (59%), presento algún grado de desnutrición reflejada como leve, moderada y severa. Según la índice talla/edad se puede observar que un 35% presenta retardo en el crecimiento en sus diferentes rangos. Esto es una alerta a que los niños deben tener una mejor alimentación diaria para que lleguen a tener un peso/ talla dentro del rango normal.

Respecto a la aplicación de la encuesta de frecuencia de consumo de alimento diario como resultado que se refleja un consumo insuficiente de lácteos y derivados con un porcentaje de 65,71% lo que puede ocasionar en una carencia de calcio provocando raquitismo en la infancia y osteoporosis en la edad adulta. La mayoría de los niños presenta un adecuado consumo de verduras con un 77,14% lo que le da un aporte de vitaminas y minerales al igual que las frutas con 84,29% de lo recomendado.

El patrón de consumo de los escolares se caracterizó por un consumo insuficiente de lácteos (65,71%), y cereales (47%). Un consumo elevado de embutidos y azúcares en un 50% respectivamente. De manera relevante se observó un consumo recomendado de carnes (89%), huevos (90%), frutas (84,29%), verduras (77, 14%) leguminosas (87%), grasas y aceites (89%).

10. RECOMENDACIONES

Brindar educación alimentaria nutricional a los padres de familia sobre una dieta saludable que promueva a mejorar el estado de salud de los niños.

Se recomienda que los niños en etapa escolar consuman una dieta fraccionada de 5 comidas (desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, cena) que incluya los 7 grupos de alimentos (lácteos, verduras, frutas, cereales y derivados, carnes, grasas).

Consumir proteínas de alto valor biológico como claras de huevo, carnes blancas: pollo, pescado, como medida de prevención del retardo en el crecimiento de los niños.

Sustituir el consumo de alimentos ultra procesados por alimentos saludables como yogurt, frutas, granos secos, alimentos integrales entre otros.

Es de vital importancia instruir a los niños desde que se encuentran en etapa escolar a que practiquen deportes y a la actividad física por lo menos 30 minutos por 3 veces a la semana.

Realizar chequeos médicos periódicos para descartar presencia de futuras enfermedades crónicas degenerativas.

Propuesta de Menú para niños

	PREPARACION	ALIMENTOS	MEDIDAS CASERAS	CANTIDAD (g)
	CAFÉ/LECHE	CAFÉ/LECHE	1 taza	240
	SANDUCHE DE QUESO CON AGUACATE	PAN	1 unidad	40
		QUESO	1/2 taja	10
		AGUACATE	1/2 taja	25
COLACION				
	GUINEO	GUINEO	1/4 taza	50
	MANZANA	MANZANA	1/4 taza	50
	YOGURT	YOGURT	1/4 taza	50
ALMUERZO				
	BISTE DE CARNE	CARNE	3/8 PORCION	30
		TOMATE	1/4 TAZA	10
		CEBOLLA	1/4 TAZA	25
		PIMIENTO	1/4 TAZA	10
	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	6 CDAS	80
	AGUACATE	AGUACATE	1 TAJADA	50
	HUEVO	HUEVO	1 UNIDAD	30
	ACEITE OLIVA	ACEITE OLIVA	1 CDAS	5
COLACION				
	YOGURT	YOGURT	1/2 TAZA	50
	AVENA	AVENA	1 1/2 CDAS	15
	FRUTILLA	FRUTILLA	1/2 TAZA	50
	MANI	MANI	1 CDA	10
CENA				
	FIDEO CON POLLO	FIDEO	1/2 TAZA	50
		POLLO	1/2 PRESA	50
	GELATINA	GELATINA	1 UNIDAD	100
	PERA	PERA	1 UNIDAD	100
COLACION				
	GALLETAS SALADAS	GALLETAS SALADAS	2 UNIDADES	30
	QUESO	QUESO	1 TAJADA	30

REFERENCIAS

1. Universidad de Ciencias Médicas de Granma. (s.f.). Obtenido de La malnutrición; problema de salud pública de escala mundial: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1028-48182020000100237
2. Acosta Castillo , L., Buitrago Zambrano, A., & Parra Rodriguez, C. (2018). Obtenido de Habitos alimenticios en niños y niñas escolares en una institucion educativa privada del norte de Bogotá: <https://revistapediatria.org/rp/article/view/110/66>
3. Acosta Favela , J., Medrano DonLucas, G., Duarte Ochoa, G., & Gonzalez Santana, S. (s.f.). Obtenido de Malos hábitos alimentarios y falta de actividad física principales factores desencadenantes de Sobrepeso y Obesidad en los niños escolares: <file:///C:/Users/rodri/Downloads/Dialnet-MalosHabitosAlimentariosYFaltaDeActividadFisicaPri-7296281.pdf>
4. AEPAP. (s.f.). Obtenido de AIEPI MALNUTRICIÓN: https://www.aepap.org/sites/default/files/documento/archivos-adjuntos/aiepi_malnutricion_y_anemia.pdf
5. Alvarez, D., Sanchez, J., Gomez, G., & Tarqui, C. (s.f.). Obtenido de Sobrepeso y obesidad: Prevalencia y determinantes sociales del exceso de peso en la poblacion peruana: https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/rpmesp/v29n3/a03v29n3.pdf
6. Asociacion Española de Pediatría. (s.f.). Obtenido de Alimentación del niño en edad preescolar y escolar : <https://www.analesdepediatria.org/es-alimentacion-del-nino-edad-preescolar-articulo-13081721>

7. AUTORES VARIOS. (s.f.). Obtenido de Frecuencia y factores de riesgo asociados:
https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/spm/v43n4/5898.pdf
8. AUTORES VARIOS. (s.f.). Obtenido de Recomendaciones de dieta para niños sanos: <https://www.goredforwomen.org/es/healthy-living/healthy-eating/eat-smart/nutrition-basics/dietary-recommendations-for-healthy-children>
9. AUTORES VARIOS. (s.f.). Obtenido de Prevalencia de anemia en escolares: <https://www.scielosp.org/pdf/rpsp/v13n6/16504.pdf>
10. AUTORES VARIOS. (s.f.). Obtenido de Epidemiología del sobrepeso y la obesidad en niños y adolescentes:
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/45465744/5_179-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1663317248&Signature=eM9pM38K~gieoUj2ZjD3jJa-qpiVv9x1llrgBJE0U5ETPcgOEI8wLJaL7INT1TJ3IW65N3BMFDHa5s0BzJob4T69fzQyl126SEPzOUr5DxhWLj~BHwAQKkg~jy3wYVF885whgNhS2B28X2HczVwpaV
11. Autores Varios. (2010). Obtenido de Hábitos y estilos de vida modificables en niños con sobrepeso y obesidad:
https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112010000500022
12. AUTORES VARIOS. (2014). Obtenido de Programas de actividad física para reducir sobrepeso y obesidad en niños y adolescentes; revisión sistemática:
https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112014001100002
13. Avila Alpirez, H., Gutierrez Sanchez , G., Martinez Aguilar, M., Ruiz Cerino, J., & Guerra Ordoñez, J. (2018). Obtenido de Conductas y hábitos alimentarios en estudiantes escolares:
<https://www.scielo.org.mx/pdf/hs/v17n3/2007-7459-hs-17-03-217.pdf>

14. Avila, H., Gutierrez, G., Martinez, M., Ruiz, J., & Guerra, J. (2018). Obtenido de Conducta y hábitos alimentarios en estudiantes escolares: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-74592018000300217&script=sci_arttext
15. Badenes, A. (2018). Obtenido de Importancia de la alimentación saludable infantil: http://repositori.uji.es/xmlui/bitstream/handle/10234/183539/TFG_2019_CaroBabiano_Africa.pdf?sequence=1&isAllowed=y
16. Bajaan-Nuñez, R., Quimis Zambrano, M., Sevilla-Alarcon, M., Vicuña Monar, L., & Calderon Cisneros, J. (2017). Obtenido de Alimentación saludable como factor influyente en el rendimiento escolar de los estudiantes de instituciones educativas en Ecuador: <https://ojs.unemi.edu.ec/index.php/facsalud-unemi/article/view/580/456>
17. Barria, M., & Amigo, H. (2015). Obtenido de Archivos Latinoamericanos en Nutrición: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222006000100002
18. Bravo, D. (s.f.). Sección salud sobre desnutrición infantil.
19. Carbajal, A. (2013). Obtenido de Manual de Nutrición y Dietética: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2013-08-19-cap-23-nutrici%C3%B3n-a-lo-largo-de-la-vida.pdf>
20. Ciencias Médicas Pinar del Río. (2017). Obtenido de Medigraphic: <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=78157>
21. Comité de nutrición. (s.f.). Obtenido de Manual Práctico de Nutrición y Pediatría: https://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/manual_nutricion.pdf

22. Fajardo, E. (2012). Obtenido de OBESIDAD INFANTIL: OTRO PROBLEMA DE MALNUTRICIÓN:
http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-52562012000100001
23. FAO. (s.f.). Obtenido de Alimentación y nutrición escolar:
<https://www.fao.org/school-food/areas-work/based-food-nutrition-education/es/>
24. Figueroa, D. (s.f.). Obtenido de Estado nutricional como factor y resultado de la seguridad alimentaria y nutricional y sus representaciones en Brasil:
<https://www.scielosp.org/article/rsap/2004.v6n2/140-155/>
25. Gan Medical. (s.f.). Obtenido de MÓDULO 1: NUTRICIÓN Y LOS NUTRIENTES:
https://cursos.gan-bcn.com/cursosonline/admin/publics/upload/contenido/pdf_150231610977385.pdf
26. Gavin, M. (2022). Obtenido de Guía nutricional MyPlate:
<https://kidshealth.org/es/teens/myplate.html>
27. Gobierno de Mexico. (2021). Obtenido de Para una buena nutrición, ¿Qué hacer? y ¿A quién acudir?:
<https://www.gob.mx/profeco/articulos/para-una-buena-nutricion-que-hacer-y-a-quien-acudir?state=published>
28. Hernandez Garcia, T., Rodriguez, M., & Gimenez, C. (2017). Obtenido de La malnutrición un problema de salud global y el derecho a una alimentación adecuada.:
<https://www.riecs.es/index.php/riecs/article/view/29>
29. Herrera Escudero, T., & Roldan, M. (s.f.). Obtenido de Malnutrición en niños y niñas de la ciudad de Medellín:
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/60725861/Malnutricion_en_ninos_y_ninas_de_la_ciudad_de_Medellin20190927-99284-y5dbmh-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1663314938&Signature=bbQkZh-

GUGcmVlaOvHtZDiGXg0xB-

JKerLJ4wj8~kqRlykCCYB4JmRqUfppvovHLLkJRKsXW6-5dUWqKm

30. Hidalgo, K. (2020). Obtenido de Hábitos alimentarios saludables: <https://www.mep.go.cr/noticias/habitos-alimentarios-saludables>.
31. Infoalimentos. (s.f.). Obtenido de ALIMENTACION SALUDABLE EN LOS NIÑOS: <https://infoalimentos.org.ar/temas/nutricion-y-estilos-de-vida/311-alimentacion-saludable-en-los-ninos-el-mejor-regalo-para-su-presente-y-futuro>
32. Instituto de Salud Pública. (s.f.). Obtenido de Páginas de salud pública: <https://www.scielosp.org/pdf/spm/v53n1/15.pdf>
33. Instituto Nacional de Salud. (s.f.). Obtenido de La medición de la talla y el peso: guía para el personal de la salud del primer nivel de atención: http://files.unicef.org/argentina/spanish/Nutricion_24julio.pdf
34. Instituto Nacional de Salud. (s.f.). Obtenido de La medición de la talla y el peso: https://bvs.ins.gob.pe/insprint/CENAN/medicion_talla_peso.pdf
35. Izarra Avendaño, L. (s.f.). Obtenido de La lonchera de mi hijo: <https://www.laloncherademihijo.org/padres/actividad-fisica-nutricion.asp>
36. Jose, G. G. (s.f.). Obtenido de Evaluación de la frecuencia de consumo de alimentos de los estudiantes del Zamorano.: <https://bdigital.zamorano.edu/server/api/core/bitstreams/ba06c81d-bf64-4119-a0cb-b969020582c2/content>
37. Krauss, R. (2017). Obtenido de Nutrición: Los niños en Argentina comienzan con malos hábitos alimentarios antes de los 3 años: <https://misionesonline.net/2017/06/06/nutricion-los-ninos-argentina-comienzan-malos-habitos-alimentarios-los-3-anos/>

38. Luna, O., & Vargas, A. (s.f.). Obtenido de La amlnutricion infantil en niños y niñas de 0 a 5 años: <http://biblioteca.usbbog.edu.co:8080/Biblioteca/BDigital/43232.pdf>
39. Martinez Sosa, A., & Pedron Giner, C. (2017). *Conceptos Basicos En Alimentacion*. Obtenido de <https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>
40. Mayo Clinic. (s.f.). Obtenido de La Salud de los niños: <https://www.mayoclinic.org/es-es/healthy-lifestyle/childrens-health/in-depth/nutrition-for-kids/art-20049335>
41. Mics. (s.f.). Obtenido de Manul de Antropometria: <https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=como+tomar+medidas+antropometricas+en+ni%C3%B1os>
42. Ministerio de Educacion. (s.f.). Obtenido de Instructivo del Sistema de control del crecimiento y estado nutricional de los niños de Educacion Inicial: <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/03/Instructivo-SICENE.pdf>
43. MinSalud. (s.f.). Obtenido de Gráficas de patrones de crecimiento en niños, niñas y adolescentes: <https://www.minsalud.gov.co/salud/Paginas/primera-infancia-patrones-crecimiento-ninos-adolescentes.aspx>
44. Monsalve, J., & Gonzalez, L. (2011). Obtenido de Diseño de un cuestionario de frecuencia: <http://www.nutricionhospitalaria.com/pdf/5267.pdf>
45. Moreno, J., & Galiano, M. (s.f.). Obtenido de Alimentación del niño preescolar, escolar y del adolescente: <https://www.pediatriaintegral.es/publicacion-2015-05/alimentacion-del-nino-preescolar-escolar-y-del-adolescente/>

- 46.OMS. (s.f.). Obtenido de Malnutricion y enfermedad:
http://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/105724/a58435_sp.pdf;jsessionid=96B7ED5CB5E2CA209A55E79995C47F3C?sequence=1
47. Organizacion Mundial de la Salud. (s.f.). Obtenido de Interpretando los indicadores de crecimiento:
https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2009/Module_C_final.pdf
48. Pinheiro Fernandes, A. (2012). Obtenido de ENCUESTAS ALIMENTARIAS: DISEÑO, APLICACIÓN, ANÁLISIS, : https://www.u-cursos.cl/medicina/2012/1/NUEVNUGE3/1/material_docente/bajar?id_material=422356
49. Prepara niños. (s.f.). Obtenido de Los Alimentos y Alimentación Saludable: Explicación para Niños: <https://preparaninos.com/los-alimentos-explicacion-para-ninos/>
50. Programa Pipo. (s.f.). Obtenido de Guia Pediatrica de Nutricion:
<http://www.programapipo.com/wp-content/uploads/2012/05/GUIA-ALIMENTACION-INFANTIL.pdf>
51. Ramon Cerino, L. (s.f.). Obtenido de LA IMPORTANCIA DE LA NUTRICIÓN EN LOS NIÑOS DE PREESCOLAR:
<http://200.23.113.51/pdf/31217.pdf>
52. Revista Cubana de Enfermeria. (2019). Obtenido de Caracterizacion de habitos alimentarios y estado nutricional de preescolares:
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-03192019000200006
53. Revista cubana de medicina integral. (2020). Obtenido de Beneficios de la actividad física para niños y adolescentes en el contexto:
<http://scielo.sld.cu/pdf/mgi/v36n2/1561-3038-mgi-36-02-e1535.pdf>
54. Revista de Salud y Bienestar. (2022). Obtenido de Cómo enseñar buenos hábitos alimentarios a un niño:
<https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/alimentacion-en-las-etapas-de-la-vida/ensenar-buenos-habitos-alimentarios-nino-942>

55. Revista electrónica de las Ciencias Médicas en Cienfuegos. (s.f.). Obtenido de Estado nutricional en niños escolares. Valoración clínica, antropométrica y alimentaria : <http://scielo.sld.cu/pdf/ms/v8n2/v8n2a864.pdf>
56. Revista Informática Científica. (2015). Obtenido de Factores de riesgo de malnutrición por defecto en niños de 1 a 5 años: <http://www.revinfcientifica.sld.cu/index.php/ric/article/view/220>
57. Rivera, J. (2018). Obtenido de La malnutrición infantil en Ecuador: una mirada desde las: <file:///C:/Users/rodri/Downloads/Dialnet-LaMalnutricionInfantilEnEcuador-7390665.pdf>
58. Rivera, J., & Sanchez, T. (2015). Obtenido de Uso del recordatorio de 24 horas para el estudio de distribuciones de consumo habitual y el diseño de políticas alimentarias en América Latina: <https://www.alanrevista.org/ediciones/2015/suplemento-1/art-74/>
59. Rojas Infante, D. (2017). Obtenido de Percepción de alimentación saludable, hábitos alimentarios estado nutricional y práctica de actividad física en población de 9-11 años del colegio Cedit Ciudad Bolívar, Bogotá: <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/8771?show=full>
60. S, N. (s.f.). Obtenido de La malnutrición, el aprendizaje y la conducta: <https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/12724/v65n3p197.pdf?sequence=1>
61. Secretaría de Salud. (s.f.). Obtenido de Normas para la Vigilancia Nutricional de los Niños y Niñas Menores de Cinco Años: <http://www.bvs.hn/Honduras/SAN/NormaWeb/Anexo%201%20Manual%20de%20Procedimientos%20Medidas%20Antropometrias.pdf>
62. Serafin, P. (s.f.). Obtenido de Manual de Alimentación Escolar: <https://www.fao.org/3/as234s/as234s.pdf>
63. Torres, M., & Frances, M. (s.f.). Obtenido de La dieta equilibrada: <https://www.micof.es/bd/archivos/archivo2069.pdf>

64. Uba. (2019). Obtenido de Evaluación Nutricional: <https://www.fmed.uba.ar/sites/default/files/2019-03/teorico%20Evaluaci%C3%B3n%20Nutricional%202019.pdf>
65. UCM. (2018). Obtenido de Manual de Nutrición y dietética : <https://www.ucm.es/data/cont/docs/458-2018-01-10-cap-14-alimentos-2018.pdf>
66. UNEMI. (2017). Obtenido de Alimentacion Saludable como factor influyente en el rendimiento escolar de los estudiantes de instituciones educativas en Ecuador: <https://ojs.unemi.edu.ec/index.php/facsalud-unemi/article/view/580/456>
67. Unicef. (s.f.). Obtenido de La actividad fisica en niños, niñas y adolescentes : <https://www.unicef.org/uruguay/media/2276/file/La%20actividad%20f%C3%ADsica%20en%20ni%C3%B1os,%20ni%C3%B1as%20y%20adolescentes.pdf>
68. Unicef. (s.f.). Obtenido de 5 razones que explican por qué sigue habiendo desnutrición infantil: <https://www.unicef.es/noticia/5-razones-que-explican-por-que-sigue-habiendo-desnutricion-infantil>
69. Unicef. (2019). Obtenido de Niños, alimentos y nutricion: <https://www.unicef.org/media/61091/file/Estado-mundial-infancia-2019-resumen-ejecutivo.pdf>
70. United Nations System Standing Committee on Nutrition. (s.f.). Obtenido de Las escuelas como sistema para mejorar la nutricion : <https://www.unscn.org/uploads/web/news/document/School-Paper-SP-WEB.pdf>
71. Universidad de Buenos Aires. (2019). Obtenido de Contenidos Teóricos: <https://www.fmed.uba.ar/sites/default/files/2019-03/teorico%20Evaluaci%C3%B3n%20Nutricional%202019.pdf>
72. Universidad de Chile. (s.f.). Obtenido de Atención integral en el Puerperio : <http://sintesis.med.uchile.cl/index.php/programas->

ministeriales/atencion-integral-en-el-puerperio/125-programas-ministeriales/2187-2-evaluacion-nutricional

73. Universidad de la Rioja. (2019). Obtenido de Desnutrición en Niños Menores de 5 Años: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6796767>
74. Universidad de Playa Ancha. (2020). Obtenido de GUÍA DE ACTIVIDAD FÍSICA EN CASA: <https://www.upla.cl/noticias/wp-content/uploads/2020/04/guia-actividad-fisica-casa-1.pdf>
75. Universidad de Talca. (2017). Obtenido de DETERMINANTES DE LA MALNUTRICIÓN EN NIÑOS DE 0: <http://dspace.otalca.cl/bitstream/1950/12356/3/2020A000056.pdf>
76. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ. (2011). Obtenido de CUESTIONARIO DE FRECUENCIA : <http://bibliodieta.edu.umh.es/wp-content/uploads/sites/1365/2011/07/CFA93.pdf>
77. Varios. (s.f.). Obtenido de La malnutricion: <https://www.mheducation.es/bcv/guide/capitulo/8448198867.pdf>
78. Varios. (s.f.). Obtenido de Programa Acción Nutrición: <https://www.infancia.gob.ec/programa-accion-nutricion/>
79. VARIOS. (s.f.). Obtenido de Influencia de la etnia y el sexo en la ingesta de alimentos como factores de riesgo de malnutrición en escolares: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/ibc-77704>
80. VARIOS. (2011). Obtenido de Conocimientos nutricionales y frecuencia de consumo de alimentos: un estudio de caso: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222011000300011
81. Varios. (2015). Obtenido de Malnutrición por exceso y déficit en niños, niñas y: <http://www.scielo.org.co/pdf/rfnsp/v35n1/0120-386X-rfnsp-35-01-00058.pdf>

82. Varios. (2015). Obtenido de La malnutrición por exceso en niños-adolescentes y su impacto en el desarrollo de riesgo cardiometabólico y bajos niveles de rendimiento físico: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112015001200028
83. VARIOS. (2015). Obtenido de La malnutrición por exceso en niños-adolescentes y su impacto en el: <https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v32n6/28originalobesidad08.pdf>
84. VARIOS. (2021). Obtenido de Evaluando la desnutrición en pediatría, un reto vigente: https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112021000500015
85. Villares Moreno, J., & Galiano Segovia, M. (s.f.). Obtenido de ALIMENTACION DEL NIÑO PREESCOLAR, ESCOLAR Y DEL ADOLESCENTE: https://www.pediatriaintegral.es/wp-content/uploads/2015/xix04/05/n4-268-276_Jose%20Moreno.pdf

11. ANEXOS

Anexo 1. Encuesta de Frecuencia de consumo de alimentos.

CUESTIONARIO SELECTIVO DE FRECUENCIAS DE CONSUMO PROMEDIO										
Para cada alimento, marque el recuadro que indica el porcentaje de la frecuencia de ingesta en el día. Debe calcular la cantidad de alimento ingerida, según el tamaño de referencia, ejemplo si ingiere 100ml de leche 2 una al día, debe marcar la opción 2-3 veces al día. Ejemplos: leche, queso, huevo, carne, arroz, papa, zanahoria, etc.										
Fecha: _____		Código de encuesta: _____								
ALIMENTO	MEDICAMENTO	TIPO DE ALIMENTO	NÚMERO DE VECES AL DÍA	SEMANA			DÍA			
				1	2-3	4-6	1	2-3	4-6	Más de 6
LÁCTEOS		Leche de vaca entera (1 vaso pequeño 150ml)								
		Yogurt entero (100ml)								
		Queso fresco (1 trozo de 20g)								
CARNE Y CARNES		Huevo (1 unid)								
		Pollo con piel (1 pieza)								
		Carne de res (1 ración 80g)								
		Carne de cerdo (1 ración 80g)								
		Alimentos (pavo, cerdo, cordero, anillo) (1 ración)								
		Pescado								
		Caracoles								
		Cangrejo								
		Otros mariscos (cangrejo, camarón, cangrejo, etc)								
		Otros carnes (cordero, pollo, guineo, etc)								
CEREALES Y LEGUMINOSAS		Pan								
		Arroz								
		Frijoles								
		Fritura (maíz/harina)								
		Tablécula (papa, papa, zanahoria blanca, zanahoria)								
		Cereales (maíz, arroz, arroz de cebada, etc)								
HUEVOS		Huevo								
VERDURAS Y HORTALIZAS		Espinaca (1 taza)								
		Col, coliflor, brócoli (1/2 taza)								
		Lechuga (1 taza)								
		Repollo (1/2 taza)								
		Tomate (1 unidad)								
		Zanahoria (1/4 taza)								
		Berros (1/4 taza)								
		Pepino (1/2 taza)								
		Cebolla (1 cucharada)								
		Champiñones, setas (1/2 taza)								
		Perejil, sésamo, laurel, cilantro, hierbabuena (1 pizca)								
GRASAS Y ACEITES		Frutos secos (maní, almendra, nueces) (1 puñado)								
		Aceite de oliva (1 cucharada sopera)								
		Otros aceites vegetales (maíz, canola, girasol)								
		Mayonesa (1/2 de unidad)								

CUESTIONARIO SELECTIVO DE FRECUENCIAS DE CONSUMO PROMEDIO															
Para cada alimento, marque el recuadro que indica el porcentaje de la frecuencia de ingesta en el día. Debe calcular la cantidad de alimentos ingeridos, según el tamaño de referencia, ejemplo si ingiere 100ml de leche 2 vez al día, debe marcar la opción 2-3 veces al día. <small>(Indicar: N/A, nunca; Frec, pocas veces; S, siempre)</small>															
Fecha:		Código de encuesta:													
	ALIMENTOS	UNIDAD DE CONSUMO	Frecuencia de consumo*	TIPO DE COMIDA	SEMANA							DÍA			
					V	1-2	3	4-5	6-7	8-9	10-11	12-13	14-15	16-17	
GRASAS Y ACEITES	Margarina (1 cucharadita 5g)														
	Mantequilla (1 cucharadita 5g)														
	Manteca vegetal (1 cucharada sopera)														
	Manteca de cerdo (1 cucharada sopera)														
	Mantequilla (1 cucharada sopera)														
BEBIDAS	Comidas rápidas (hamburguesas, Quesadillas , Quesadillas)														
	Productos de pastelería (dulces, pasteles, chamos)														
	Snack (galletas, caramelos, Quesadillas , Quesadillas)														
	Otros alimentos (mayonesa, salsa de tomate)														
	Leche, leche condensada														
	Sardina, atún en lata														
	Verduras esofocadas														
	Azúcar														
	Gaseosas														
	Café														
	Chocolate en polvo														
	Agua saborizada														
	Cerveza														
	Otros bebidas alcohólicas (vino, whisky, vino tinto)														
	Vitaminas, minerales o probióticos dietéticos														
	Suplementos														

Anexo 2. Propuesta de menú para niños.

	PREPARACION	ALIMENTOS	MEDIDAS CASERAS	CANTIDAD (g)
	CAFÉ/LECHE	CAFÉ/LECHE	1 TAZA	240
	SANDUCHE DE QUESO CON AGUACATE	PAN	1 UNIDAD	40
		QUESO	1/2 TAJA	10
		AGUACATE	1/2 TAJA	25
COLACION				
	GUINEO	GUINEO	1/4 TAZA	50
	MANZANA	MANZANA	1/4 TAZA	50
	YOGURT	YOGURT	1/4 TAZA	50
ALMUERZO				
	BISTE DE CARNE	CARNE	1 FILETE	30
		TOMATE	1/4 TAZA	10
		CEBOLLA	1/4 TAZA	25
		PIMIENTO	1/4 TAZA	10
	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	6 CDAS	80
	AGUACATE	AGUACATE	1 TAJADA	50
	HUEVO	HUEVO	1 UNIDAD	30
	ACEITE OLIVA	ACEITE OLIVA	1 CDAS	5
COLACION				
	YOGURT	YOGURT	1/2 TAZA	50
	AVENA	AVENA	1 1/2 CDAS	15
	FRUTILLA	FRUTILLA	1/2 TAZA	50
	MANI	MANI	1 CDA	10
CENA				
	FIDEO CON POLLO	FIDEO	1/2 TAZA	50
		POLLO	1/2 PRESA	50
	GELATINA	GELATINA	1 UNIDAD	100
	PERA	PERA	1 UNIDAD	100
COLACION				
	GALLETAS SALADAS	GALLETAS SALADAS	2 UNIDADES	30
	QUESO	QUESO	1 TAJADA	30

Anexo 3. Propuesta de menú para niños.

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
desayuno	Leche con chocolate Sanduche de jamón y queso Huevo cocinado	Batido de guineo con leche Tortillitas de harina	Pan blanco Con queso y mermelada Batido de frutilla	Tostada de queso y jamón Café con leche	Cereal con leche Huevo cocinado Tostadas con mermelada	Papas cocinadas Huevo revuelto Batido de mora	Tostada de mortadela con queso Batido de durazno
Media mañana	Manzana picada con yogurt	Uvas (5 unidades)	Yogurt con cereal	Ensalada de frutas	Sandía picada	Mix de frutas picadas	Gelatina de frutilla
Almuerzo	Crema de zanahoria Arroz blanco Ensalada de pollo Jugo de naranja	Locro de nabo Arroz blanco Carne guisada Jugo de mora	Sopa de verduras Arroz con pollo Jugo de melón	Caldo de pollo Arroz blanco Filete de pescado Ensalada de pepino y lechuga Limonada	Sopa de lentejas Arroz blanco Pollo asado Ensalada de aguacate Jugo de guanábana	Sopa de fideos con queso Arroz blanco Bistec de carne Jugo Jugo de sandía	Crema de zapallo Arroz blanco Carne al jugo Pure de papas Jugo de Frutilla
Media tarde	Galletas con mermelada	Pera (1 unidad)	Mix de frutos secos	Mandarina (1 unidad)	Yogurt con granola	Barritas de cereal	Guineo (1 unidad)
Merienda	Arroz blanco Carne al jugo Ensalada de frejol y choclo Limonada	Arroz blanco Ensalada de atún Jugo de mango	Arroz blanco Estofado de carne	Arroz blanco Pollo al jugo Ensalada de fideo	Arroz blanco Carne a la plancha Ensalada de brócoli	Arroz blanco Chuleta asada Ensalada de remolacha	Arroz blanco Tallarín de pollo Jugo de papaya

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Nosotras, **Rodriguez Bazurto, Gabriela Stephania con C.C: # 131323703-2 Gómez Jiménez, Andrea Fernanda con C.C # 092854694-4** autoras del trabajo de titulación: **Hábitos alimentarios y parámetros antropométricos en niños de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de la ciudad de Guayaquil, en el período de mayo a agosto del 2022** previo a la obtención del título de **Licenciada en Nutrición, Dietética y Estética**, en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaramos 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.- Autorizamos 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, 23 de septiembre del 2022

f. _____
Rodriguez Bazurto, Gabriela Stephania
C.C 1313237032

f. _____
Gómez Jiménez, Andrea Fernanda
C.C 0928546944

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA Y SUBTEMA:	Hábitos alimentarios y parámetros antropométricos en niños de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de la ciudad de Guayaquil, en el período de mayo a agosto del 2022.		
AUTOR(ES)	Rodriguez Bazurto, Gabriela Stephania Gómez Jiménez, Andrea Fernanda		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Pérez Schwass, Lía Dolores		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Ciencias Medicas		
CARRERA:	Nutrición, Dietética y Estética		
TITULO OBTENIDO:	Licenciadas en Nutrición, Dietética y Estética		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	23 De septiembre Del 2022	No. De Páginas:	66
ÁREAS TEMÁTICAS:	Nutrición, Pediatría, Clínica		
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:	Hábitos Alimentarios, Alimentación, Nutrición, Malnutrición, Antropometría, Niños, Escolares, Estado Nutricional.		
RESUMEN/ABSTRACT	<p>La alimentación en la etapa escolar es de vital importancia para el desarrollo físico y psicomotor. OBJETIVOS: Determinar los hábitos alimentarios y parámetros antropométricos que presentan los escolares de la Escuela de Educación Básica Particular “Por La Gracia De Dios” de Guayaquil, en el período de Mayo a Agosto del 2022. METODOLOGÍA: El estudio fue de tipo descriptivo, observacional de corte transversal y de variables cuantitativas. Se recolecto la información con el uso del cuestionario semicuantitativo de frecuencia de consumo de alimentos y curvas de crecimiento de la OMS. RESULTADOS: Según los parámetros antropométricos peso/edad, peso/talla, talla/edad; sobre peso/edad el 58% de los investigados presento desnutrición en sus diferentes rangos, leve (31%), moderada (13%) y severa (15%). De manera relevante se observó un consumo recomendado de carnes (89%), huevos (90%), frutas (84,29%), verduras (77, 14%) leguminosas (87%), grasas y aceites (89%). CONCLUSION: El mayor porcentaje de investigados presentó valores antropométricos considerados como normales, pese a ello, se evidenció retardo en el crecimiento y desnutrición en sus diferentes rangos.</p>		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0993878706 0983995036	E-mail: gabriela.rodriguez03@cu.ucsg.edu.ec andrea.gomez02@cu.ucsg.edu.ec	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE):	Nombre: Poveda Loor, Carlos Luis		
	Teléfono: 0993592177		
	E-mail: carlos.poveda@cu.ucsg.edu.ec		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA			
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):			
Nº. DE CLASIFICACIÓN:			
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):			