Área del Conocimiento, Educación, Arte y Humanidades
Pedagogía con Mención en Educación Infantil.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Seminario de Graduación para optar al titulo de Licenciada en Pedagogía con mención a Educación Infantil.

Foco de investigación

Higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del Preescolar Comunitario Multinivel Jardín de los Conejitos N. º 2 del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024

Autores:

- *Bra. Mirna Isabel Arana Blandón* *Carnet: 20011539*
- *Bra. María del Carmen Mendoza Miranda* *Carnet: 20011770*

Tutora:

- *MSc. Norma Elena Ruiz*

Managua, Nicaragua noviembre 2024

Carta aval

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN - MANAGUA

Managua, 25 de noviembre de 2024

MSc. **Silvia Lucia García Pérez**
Coordinadora de la Carrera de Pedagogía
con Mención en Educación Infantil
Departamento de Pedagogía

Estimada Maestra García,

A través de la presente, hago de su conocimiento que el estudio **"Higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del preescolar comunitario multinivel Jardín de los Conejitos N.º 2 del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024."**, cuyas autoras son las bachilleras Mirna Isabel Arana Blandón y María del Carmen Mendoza Miranda, ha sido finalizada bajo mi acompañamiento, por tanto, en calidad de tutora extiendo mi aval para la presentación y defensa.

Esta investigación fue realizada bajo un enfoque cualitativo, cumple con la metodología y características de este paradigma, así mismo presenta aportes importantes para promover la salud de los niños, mejorar los procesos en las salas infantiles a fin de dar la importancia a la higiene alimentaria, mejorar las practicas e integrar a la comunidad educativa, lo cual contribuirá a la mejora en la atención de la primera infancia, de igual forma al desarrollo del currículo de la carrera de Educación Infantil, avalando las propuestas para desarrollarlas frente al proceso curricular desarrollado en nuestra universidad.

Considero que el estudio cumple con los requisitos de una investigación para el grado al cual se está optando como es Licenciada en Pedagogía con Mención en Educación Infantil por lo cual solicito la programación de la defensa ante el jurado que se seleccione en la fecha y lugar que se destine para tal fin.

Agradezco su atención.

Atentamente

MSc. Norma Elena Ruiz Ramírez
Docente Tutora Departamento de Pedagogía

CC. Archivo

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecemos a Dios, fuente inagotable de vida y fortaleza, por su infinita bondad y generosidad. Nos ha bendecido no solo con el don de la vida, sino también con la oportunidad de compartir este camino con nuestras familias, quienes han sido un apoyo constante e incondicional. Gracias a su voluntad, hemos podido llegar a este punto culminante en nuestras vidas y finalizar una etapa importante en nuestro crecimiento personal y académico.

A nuestras madres, nuestro más profundo agradecimiento. Su amor incondicional, apoyo moral, emocional y económico han sido fundamentales en cada paso de este camino. Nunca nos dejaron solas, siempre estuvieron presentes, brindándonos su ánimo y sosteniéndonos con su inquebrantable fe en nuestro potencial. Gracias a ellas, hemos logrado alcanzar cada meta que nos hemos propuesto, superando cualquier obstáculo con su guía y ejemplo.

A mi pareja y a mi hija, mi gratitud eterna. Ustedes han sido mi refugio y mi razón para luchar cada día con más fuerza. Su amor, comprensión y apoyo han sido una fuente de motivación constante, y este logro es tan suyo como mío. Gracias por acompañarme en este viaje, por ser mi sostén y mi inspiración.

A nuestras docentes, quienes, con su paciencia, dedicación y sabiduría, nos han guiado en este proceso de aprendizaje. Han sido faros de luz que nos han iluminado el camino hacia el conocimiento y el crecimiento.

Gracias por brindarnos el "pan de la enseñanza", por prepararnos con las herramientas necesarias para enfrentar los retos del futuro y por inculcarnos el valor del esfuerzo y la perseverancia.

A todos ustedes, les dedicamos este logro, porque sin su apoyo, amor y guía, este sueño no habría sido posible.

DEDICATORIA

Primeramente, dedicamos este trabajo a Dios, quien con su infinita bondad nos ha otorgado el aliento de vida. Día tras día, nos ha dotado de fortaleza y confianza para enfrentar nuestros desafíos y perseverar en nuestro empeño académico.

Extendemos nuestra gratitud a nuestros padres, cuyo amor y apoyo incondicional han sido fundamentales en nuestra trayectoria. Sus sacrificios, constantes muestras de motivación y los ejemplos de perseverancia no solo han alimentado nuestro espíritu, sino que han sido pilares en el logro de nuestras metas. A ellos, les debemos no solo nuestro éxito, sino también nuestra resiliencia y determinación.

Un especial agradecimiento a nuestra tutora y guía, quien con paciencia y abnegación ha sido un faro de sabiduría y orientación. Su dedicación constante y su enfoque educativo nos han enseñado no solo a ser perseverantes sino también a abrazar el conocimiento con rigor y pasión. Su guía experta ha sido indispensable en la formulación y desarrollo de este proyecto de investigación.

Además, queremos reconocer a todos aquellos que, de una u otra manera, han contribuido a nuestra formación académica y personal. A los maestros, compañeros y a toda la comunidad educativa que nos ha rodeado con un ambiente de apoyo y colaboración continua.

Este proyecto no solo refleja nuestro esfuerzo y dedicación, sino también el espíritu colaborativo y el apoyo incondicional de todos los que han sido parte de este viaje. A todos ellos, nuestra más sincera gratitud.

RESUMEN

Esta tesis explora las prácticas de higiene alimentaria en la educación infantil, enfocándose en preescolares comunitarios con recursos limitados. La investigación se centra en entender cómo se implementan estas prácticas, los desafíos que

enfrentan los centros educativos y el papel de la familia y docentes en el desarrollo de hábitos de higiene alimentaria en los niños.

El estudio se llevó a cabo en el Preescolar Comunitario Multinivel "Jardín de los Conejitos 2" en Managua, utilizando una metodología cualitativa que incluyó observaciones, entrevistas con docentes y padres de familia. Los datos obtenidos permitieron comprender el contexto y las percepciones de los actores involucrados respecto a la higiene alimentaria y sus efectos en el bienestar de los niños.

Entre los hallazgos más relevantes se observa que, aunque tanto educadores como padres reconocen la importancia de la higiene alimentaria para la salud de los niños, la implementación de estas prácticas enfrenta varias limitaciones. Las principales barreras incluyen la falta de recursos básicos, una infraestructura inadecuada y la carencia de capacitación específica en higiene alimentaria para los docentes. Esta situación restringe el impacto de las prácticas de higiene en el preescolar y afecta la salud de los niños, quienes están expuestos a enfermedades comunes como infecciones gastrointestinales que influyen negativamente en su rendimiento y asistencia escolar. Además, la investigación destaca la importancia de la participación de la familia para reforzar las enseñanzas de higiene alimentaria en el hogar, asegurando la continuidad de los hábitos saludables que los niños aprenden en el preescolar.

Sin embargo, se identifica que la comunicación y la colaboración entre el preescolar y las familias pueden ser fortalecidas para mejorar la coherencia en la educación de los niños en ambos entornos

Palabras claves: Higiene alimentaria, Salud infantil, Educación nutricional, Alimentación saludable, Seguridad alimentaria, Prácticas higiénicas, Nutrición infantil, Prevención de enfermedades, Hábitos saludables, Cuidado infantil, Salud y educación, Promoción de la salud.

ÍNDICE

ÍNDICE.....9
I. INTRODUCCIÓN. 11
1.1. ANÁLISIS DE CONTEXTO..... 12
1.1.1. Contexto Nacional. 12
1.1.2. Contexto Internacional. 14
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA. 16
1.3. ANTECEDENTES. 18
Antecedentes Internacionales 17
Antecedentes Nacionales..... 18
1.4. JUSTIFICACIÓN. 20
II. FOCO DE LA INVESTIGACIÓN 22
III. CUESTIONES DE INVESTIGACIÓN 23
IV. PROPOSITOS DE INVESTIGACIÓN. 24
1 Propósito general 24
2 Propósitos específicos..... 24
V. PERSPECTIVA TEÓRICA. 25
Apartado 1: Condiciones Higiénicas Alimentarias de III Nivel para la Salud de los Niños y Niñas 25
1.1. Definición y Normativas de Higiene Alimentaria en Educación Infantil 26
1.2. Importancia de las Prácticas Higiénicas en el Preescolar 26
1.3. Retos y Desafíos en la Implementación de Normas de Higiene Alimentaria 27
1.4. Estrategias para Mejorar las Condiciones Higiénicas Alimentarias..... 28
Apartado #2. Determinar la participación de los padres en la higiene alimentaria para la salud de los niños. 29
Apartado #3: Conocer el compromiso de padres y docentes respecto a la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas 30
Apartado #4: Brindar propuestas para la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas..... 31
VI. MATRIZ DE DESCRIPTORES. 34
VII. PERSPECTIVA DE LA INVESTIGACIÓN 36
VIII. ESCENARIO DE LA INVESTIGACIÓN 37
IX. SELECCIÓN DE INFORMANTES...... 38

X. CONTEXTO EN QUE SE EJECUTA EL ESTUDIO. 39
XI. ROL DE LA INVESTIGADORA. 40
XII. ESTRATEGIA PARA RECOPILAR LA INFORMACIÓN. 43
XIII. CRITERIOS REGULATIVOS. 45
XIV. ESTRATEGIAS PARA EL ACCESO Y RETIRADA DEL ESCENARIO. 48
XV. TÉCNICAS DE ANÁLISIS. 49
XVI. TRABAJO DE CAMPO. 50
XVII. ANÁLISIS INTENSIVO DE LA INFORMACIÓN 51
APARTADO #1 Definir las condiciones higiénicas alimentarias de III nivel para la salud de los niños y niñas. 52
APARTADO #2: Determinar la participación de los padres en la higiene alimentaria para la salud de los niños: 56
APARTADO #3: Conocer el compromiso de padres y docentes respecto a la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas: 66
APARTADO #4: Brindar propuestas para la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas 59
XVIII. CONCLUSIONES 66
XIX. RECOMENDACIONES 67
XX. BIBLIOGRAFIA. 69
XXI. ANEXOS 72
Anexo 1: Cronograma de Trabajo 72
Anexo 2: Instrumentos 75
Anexo 3: Tablas de registro de la información 83
Anexo 4: Fotos. 96

I. INTRODUCCIÓN.

La higiene alimentaria es un pilar esencial en la promoción de la salud y el bienestar de los niños y niñas, especialmente en la etapa preescolar, donde el sistema inmunológico aún está en desarrollo. En el contexto del preescolar comunitario multinivel “Jardín de los Conejitos #2” del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024, se ha identificado una creciente preocupación sobre las condiciones de higiene alimentaria en el manejo de las meriendas escolares. Este estudio busca analizar la importancia de la higiene alimentaria en dicho centro educativo, considerando el impacto que tiene en la salud física y el desarrollo integral de los niños.

Además, la investigación explora el papel de los padres en la implementación de buenas prácticas de higiene alimentaria en el hogar, así como el nivel de compromiso y cooperación entre padres y docentes para fomentar hábitos alimenticios saludables. Este análisis permitirá proponer estrategias que mejoren las condiciones higiénicas alimentarias tanto en el entorno escolar como en el hogar, contribuyendo al bienestar integral de los niños y niñas del preescolar.

En un contexto donde las políticas nacionales e internacionales resaltan la importancia de la seguridad alimentaria, este estudio tiene como objetivo identificar áreas críticas y ofrecer soluciones prácticas para asegurar un ambiente educativo saludable que promueva una nutrición adecuada y libre de riesgos para los estudiantes.

Por lo tanto, este documento se presenta estructurado en capítulos que abordan de manera detallada cada aspecto del estudio. En el primer capítulo se expone el marco teórico que sustenta la investigación; en el segundo, se detalla la metodología empleada; y en los capítulos finales, se presentan los resultados, las conclusiones y las recomendaciones derivadas del análisis.

1.1. ANÁLISIS DE CONTEXTO.

1.1.1. Contexto Nacional.

En Nicaragua, la seguridad alimentaria y nutricional ha sido una prioridad desde la creación de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el año 2000. Esta política establece las bases para garantizar que la población tenga acceso a una alimentación adecuada y saludable, destacando la importancia de asegurar la disponibilidad de alimentos, facilitar su acceso, promover su consumo adecuado y fomentar la sostenibilidad en su producción. A través de esfuerzos como el Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE), el país ha logrado avances significativos en mejorar la alimentación y el bienestar de los estudiantes, contribuyendo así a la lucha contra la desnutrición y el abandono escolar.

- **Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional**

Emitida en el año 2000, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nicaragua establece cuatro principios fundamentales para garantizar la alimentación y nutrición adecuadas de la población. Estos principios son:

1.**Disponibilidad:** Este principio compromete al Estado a garantizar los recursos necesarios para mantener una oferta adecuada de alimentos en cantidad y calidad. La disponibilidad de alimentos debe ser suficiente para cubrir las necesidades nutricionales de toda la población, garantizando la estabilidad en la producción, distribución y acceso a los mismos.

2. **Acceso:** Se busca asegurar que todas las personas tengan acceso a alimentos suficientes para mantener una buena salud y nutrición de manera oportuna, adecuada y permanente. Esto implica no solo la disponibilidad física de los alimentos, sino también el acceso económico y físico de los individuos a estos

alimentos, eliminando barreras económicas, geográficas y sociales que puedan limitar el acceso.

3. **Consumo:** Este principio fomenta la ingesta de alimentos saludables, asegurando tanto la cantidad como la calidad. La calidad de los alimentos es esencial para prevenir enfermedades y mantener una buena salud. En este contexto, el personal encargado de la preparación y distribución de alimentos en kioscos y cafeterías escolares debe cumplir con la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Manipulación de Alimentos (NTON), que establece los requisitos para manipuladores de alimentos. Esta norma garantiza la higiene y seguridad en la manipulación de alimentos, y el incumplimiento debe ser sancionado de acuerdo con la legislación vigente.

4. **Sostenibilidad:** Este principio enfatiza la necesidad de adoptar prácticas alimentarias y agrícolas sostenibles que aseguren la disponibilidad de alimentos a largo plazo. La sostenibilidad abarca aspectos económicos, ambientales y sociales, promoviendo el uso eficiente de los recursos naturales, la reducción de desperdicios y la protección del medio ambiente.

La implementación efectiva de estos principios busca no solo satisfacer las necesidades alimentarias inmediatas, sino también construir un sistema alimentario resiliente que pueda enfrentar desafíos futuros y asegurar una nutrición adecuada para todos los nicaragüenses.

Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE)

El Programa Integral de Nutrición Escolar (PINE) es una iniciativa promovida por el Ministerio de Educación (MINED) de Nicaragua, que en los últimos tres años ha logrado aumentar la asistencia escolar y mejorar la cultura alimentaria entre los niños y niñas beneficiarios. Este programa forma parte de los esfuerzos del MINED

para elevar la calidad de la educación básica y media, reduciendo el abandono escolar y promoviendo un mejor nivel nutritivo y de aprendizaje entre los menores.

La directora del programa señala que la entrega de meriendas escolares a nivel nacional es una tarea clave del MINED para mejorar el bienestar de los estudiantes. Cada ración alimenticia proporcionada por el MINED consiste en aproximadamente 145 gramos de alimentos, equivalentes a cerca de 600 calorías. Esta ración incluye arroz, frijoles, tortilla y cereal. En la Región Autónoma de Atlántico Norte (RAAN), como parte de una donación del Programa Mundial de Alimentos (PMA), a los menores se les ofrece adicionalmente un vaso de leche. Este suministro de alimentos representa alrededor del 30% de la dieta diaria de los niños de preescolar y primaria, asegurando que reciban alimentos nutritivos y fortificados.

Jorge Ulises González, responsable de Monitoreo y Capacitación del PINE, destaca que el programa no solo se enfoca en distribuir alimentos, sino también en educar a los escolares sobre la seguridad alimentaria. Esta característica diferenciadora le permitió al PINE recibir reconocimiento internacional, siendo seleccionado el año pasado por el Fondo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) como uno de los cuatro mejores programas en el mundo.

1.1.2. **Contexto Internacional.**

En el contexto internacional de la salud alimentaria en la educación, el Programa de Alimentación Escolar de la Unión Europea (UE) se destaca como una iniciativa clave para mejorar la salud y bienestar de los niños en edad preescolar y escolar.

Este programa tiene como objetivo principal combatir la obesidad infantil y otras enfermedades relacionadas con la alimentación, promoviendo una dieta equilibrada a través del suministro de alimentos saludables como frutas, verduras, productos lácteos bajos en grasa y cereales integrales. Además, incluye componentes educativos que enseñan a los niños la importancia de una alimentación balanceada mediante talleres y actividades participativas, fomentando desde temprana edad hábitos saludables que perduren a lo largo de sus vidas. El programa no solo mejora la salud infantil al reducir la incidencia de problemas como la obesidad, sino que también combate las desigualdades al garantizar el acceso a una nutrición adecuada, independientemente del contexto socioeconómico de los niños.

En países como Francia y Alemania, esta iniciativa ha logrado resultados positivos, demostrando que la combinación de alimentos saludables y educación nutricional es fundamental para el desarrollo integral en la primera infancia. Este enfoque, reconocido internacionalmente, resalta la importancia de un enfoque integral en la educación alimentaria para asegurar una mejora sostenible en la salud pública, a la vez que contribuye a reducir las enfermedades crónicas no transmisibles, las cuales están cada vez más asociadas con malos hábitos alimenticios y un estilo de vida sedentario.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

Como estudiantes activas del V año de la carrera Pedagogía con mención en Educación Infantil - segundo semestre del año 2024, recibimos la asignatura Seminario de Graduación por lo que se está realizando la investigación con el tema "Higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del Preescolar Comunitario Multinivel Jardín de los Conejitos N°2 del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024", en el cual observamos que no cuentan con un espacio específico para resguardar la merienda escolar y para que los niños consuman sus meriendas adecuadamente.

La falta de condiciones adecuadas para el almacenamiento de la merienda escolar en el mismo espacio que se resguardan los materiales didácticos y juguetes puede afectar la salud de los niños. Esto genera riesgos de contaminación cruzada, donde los alimentos se exponen a polvo, suciedad y productos tóxicos como tintas o pegamentos, aumentando el riesgo de intoxicaciones alimentarias.

Además, la falta de refrigeración adecuada y la exposición a temperaturas inadecuadas pueden acelerar la descomposición de los alimentos que son utilizados como complemento a las meriendas de los niños y niñas como son los vegetales (cebolla, chiltoma, ajo, zanahorias, entre otros) y de igual manera los productos de mejora (queso, crema, Spaguetti, entre otros productos) provocando así la atracción de insectos y plagas como roedores, cucarachas y moscas, que son transmisores de enfermedades. Asimismo, la exposición sin supervisión incrementa el riesgo de accidentes por asfixia o ingestión accidental, y el contacto de los alimentos con superficies sucias o no desinfectadas pone a los niños en riesgo de contraer infecciones gastrointestinales o respiratorias.

Estos factores combinados comprometen seriamente la salud infantil en un entorno educativo.

Ante estas observaciones encontradas nos planteamos la siguiente pregunta de investigación:

¿Qué importancia tiene la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del Preescolar Comunitario Multinivel Jardín de los Conejitos N°2 del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024?

1.3. ANTECEDENTES.

El presente trabajo de investigación titulado "La influencia de las prácticas de higiene alimentaria en los hábitos de los niños en centros preescolares del Distrito II de Managua" se desarrolla en la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua (UNAN-Managua). Este estudio se fundamenta en antecedentes relevantes, tanto internacionales como nacionales, que han abordado la relación entre la higiene alimentaria, los hábitos saludables y el desarrollo integral de los niños en edad preescolar.

Antecedentes Internacionales

Investigaciones internacionales destacan la importancia de establecer hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas, tanto en el hogar como en los entornos educativos.

Liliana Restrepo Espinoza (2009), en su investigación realizada en la Corporación Universitaria Lasallista, subraya que la promoción de una dieta equilibrada desde el nacimiento influye significativamente en el desarrollo físico y cognitivo del niño, así como en su salud futura. Restrepo enfatiza que una alimentación adecuada debe evitar ayunos prolongados y priorizar alimentos nutritivos como frutas, verduras, productos lácteos bajos en grasa y cereales integrales. Además, resalta el papel de los adultos como modelos a seguir en la formación de hábitos alimenticios tanto en el hogar como en la escuela.

Laura Lozano (2015) propone el Proyecto Educativo para Potenciar la Alimentación Sana (PEPAS), que involucra a padres, educadores y estudiantes en un esfuerzo conjunto para fomentar hábitos alimenticios saludables. Este proyecto demostró que la participación activa de todos los agentes educativos fortalece tanto la salud física como mental de los niños.

Ambos estudios coinciden en la relevancia de la colaboración entre la familia y los educadores para fomentar hábitos alimenticios adecuados desde la primera infancia, destacando su impacto en el bienestar integral a lo largo de la vida.

Antecedentes Nacionales

En Nicaragua, diversos estudios han abordado la situación alimentaria y nutricional de los niños en edad preescolar, evidenciando tanto avances como desafíos:

Sadia M. y Salazar T. (2016) analizaron la calidad del desayuno que consumen los niños del Centro de Desarrollo Infantil Mildred Abaunza. Este estudio identificó que las educadoras carecen de apoyo para promover una alimentación equilibrada y que los padres no cuentan con suficiente orientación sobre la importancia de ofrecer alimentos nutritivos. Además, se sugirió fomentar desayunos antes de salir de casa, incluir agua en las loncheras y planificar meriendas variadas para evitar la monotonía alimentaria.

Según la Encuesta de Evaluación de Necesidades Nutricionales del Ministerio de Salud de Nicaragua (2020), una proporción significativa de niños presenta deficiencias nutricionales que afectan su crecimiento y desarrollo.

Aunque el Gobierno nicaragüense ha implementado políticas como el Programa de Alimentación Escolar, persisten limitaciones debido a la falta de recursos y capacitación en temas de nutrición. Rodríguez y Martínez (2019) destacan que muchas familias desconocen la importancia de proporcionar desayunos balanceados a sus hijos, mientras González (2021) señala que estas deficiencias se agravan en las comunidades más vulnerables.

En este contexto, Cruz (2022) enfatiza la necesidad de desarrollar estrategias que integren a padres, educadores y autoridades locales para promover hábitos alimenticios saludables, asegurando que los niños tengan acceso a una alimentación adecuada que favorezca su desarrollo integral.

Estos antecedentes son fundamentales para contextualizar el problema de investigación y ofrecer un marco comparativo que permita establecer estrategias efectivas en el ámbito de los centros preescolares en el Distrito II de Managua.

1.4. JUSTIFICACIÓN.

El presente trabajo de investigación se enfoca en el análisis de la higiene alimentaria en el Preescolar Comunitario Multinivel "Jardín de los Conejitos 2" en Managua, durante el segundo semestre de 2024. La elección de este tema surge de la necesidad de comprender y mejorar las prácticas de higiene alimentaria en los niños de edad preescolar, considerando que estas prácticas son esenciales para su salud física, su desarrollo integral y la prevención de enfermedades.

Hemos decidido abordar este tema porque, como futuras profesionales en el área educativa y social, reconocemos que la higiene alimentaria no solo es un pilar fundamental para el bienestar físico de los niños, sino que también está estrechamente ligada a su desarrollo cognitivo y emocional. Este análisis no solo permitirá identificar áreas de mejora dentro del entorno escolar, sino también proponer estrategias que involucren a los docentes, las familias y los responsables

de las políticas educativas, fomentando hábitos saludables desde temprana edad, lo que repercutirá de manera positiva en el futuro de los estudiantes.

El beneficio para los niños radica en la adopción de prácticas que mejoren su calidad de vida, reforzando su bienestar físico y su capacidad para aprender y desarrollarse en un ambiente seguro. Para las familias, este estudio enfatiza su rol como agentes activos en la promoción de hábitos saludables en casa, mientras que para los docentes, refuerza su responsabilidad como facilitadores de estas prácticas dentro del aula. Asimismo, se considera relevante incluir un análisis sobre cómo las políticas gubernamentales y educativas inciden en la implementación de programas relacionados con la higiene alimentaria.

Finalmente, para nosotras como investigadoras, este trabajo nos proporciona un valioso aprendizaje sobre la importancia de la salud alimentaria en el contexto educativo y nos capacita para ser agentes de cambio en la implementación de buenas prácticas de higiene alimentaria. Con ello, buscamos contribuir tanto al bienestar de los niños como al fortalecimiento de la comunidad educativa en general.

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN - MANAGUA

II. FOCO DE LA INVESTIGACIÓN

Higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del Preescolar Comunitario Multinivel Jardín de los Conejitos N.º2 del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024.

III. CUESTIONES DE INVESTIGACIÓN

1. ¿Cuáles son las condiciones higiénicas alimentarias para asegurar la salud de los niños y niñas del tercer nivel educativo?

2. ¿Cuál es la participación y el nivel de compromiso de los padres y docentes en la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas?

3. ¿Qué propuestas pueden ser implementadas en el entorno escolar y familiar para mejorar las prácticas de higiene alimentaria en beneficio de la salud de los niños y niñas?

IV. PROPOSITOS DE INVESTIGACIÓN.

1 Propósito general

Analizar la importancia de la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del Preescolar Comunitario Multinivel Jardín de los Conejitos N.º 2 del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024.

2 Propósitos específicos

1) Definir las condiciones higiénicas alimentarias de III nivel para la salud de los niños y niñas.

2) Determinar la participación y compromiso de los padres y docentes en la promoción de la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas.

3) Brindar propuestas para la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas.

V. PERSPECTIVA TEÓRICA.

Según la Organización Mundial de la Salud (2020), la higiene alimentaria abarca todas las condiciones y medidas que son necesarias para garantizar la seguridad alimentaria en la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Apartado 1: Condiciones Higiénicas Alimentarias de III Nivel para la Salud de los Niños y Niñas

La higiene alimentaria en los entornos educativos, especialmente en preescolares y escuelas, es un pilar fundamental para proteger la salud de los niños y niñas. En este nivel, donde los sistemas inmunológicos aún están en desarrollo y los hábitos alimentarios se están formando, garantizar condiciones higiénicas adecuadas es esencial para prevenir enfermedades, fomentar el bienestar y apoyar el aprendizaje infantil. Las condiciones higiénicas alimentarias de III nivel para la salud de los niños y niñas abarcan desde la manipulación de los alimentos hasta la infraestructura, pasando por las políticas educativas sobre higiene y las prácticas cotidianas del personal y los estudiantes.

1.1. Definición y Normativas de Higiene Alimentaria en Educación Infantil

Las condiciones higiénicas alimentarias hacen referencia a todas las medidas y prácticas necesarias para asegurar que los alimentos consumidos por los niños sean seguros y estén libres de contaminación. Estas incluyen la adecuada manipulación, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos, así como la limpieza y desinfección de las áreas donde se preparan y consumen. En el contexto escolar, estas prácticas se basan en regulaciones y normativas que establecen estándares de seguridad alimentaria, como el Código Internacional de Alimentos de la FAO y la OMS (FAO, 2021), que abogan por sistemas que garanticen la inocuidad de los alimentos, minimizando el riesgo de infecciones alimentarias.

La higiene alimentaria también implica el control de factores ambientales y personales que pueden influir en la seguridad de los alimentos. Según la FAO, esto incluye el control de temperatura para evitar la proliferación de bacterias, la adecuada ventilación de las áreas de almacenamiento y el uso de utensilios debidamente esterilizados. En un entorno educativo, es esencial que el personal encargado de la manipulación de los alimentos esté capacitado en buenas prácticas de higiene, y que existan protocolos estrictos para la preparación y distribución segura de los alimentos.

1.2. Importancia de las Prácticas Higiénicas en el Preescolar

Los preescolares y centros educativos que trabajan con niños y niñas de educación inicial tienen un rol crucial en la implementación de prácticas alimentarias seguras, ya que los niños de esta edad son especialmente vulnerables a infecciones alimentarias como gastroenteritis, parasitosis e intoxicaciones (OMS, 2020). El bajo

desarrollo del sistema inmunológico en niños menores de 5 años los coloca en mayor riesgo, de ahí la importancia de establecer normas estrictas de higiene en la manipulación de los alimentos.

Estas prácticas deben incluir el lavado adecuado de manos antes de la preparación y consumo de alimentos, el uso de guantes cuando sea necesario y la desinfección de superficies y utensilios. Además, el entorno escolar debe contar con instalaciones adecuadas, como áreas de almacenamiento con temperaturas controladas y equipamiento para la limpieza y desinfección de los utensilios. La OMS subraya la importancia de que las instituciones educativas desarrollen protocolos claros y accesibles sobre el manejo seguro de los alimentos, lo que incluye procedimientos para responder a brotes de enfermedades alimentarias y la implementación de programas educativos para los niños sobre la higiene personal, especialmente antes de las comidas.

1.3. Retos y Desafíos en la Implementación de Normas de Higiene Alimentaria

Uno de los principales retos en la implementación de normas higiénico-sanitarias en los entornos escolares es la variabilidad de recursos disponibles entre las diferentes instituciones. En muchos contextos, las escuelas, especialmente en áreas rurales o en países con economías emergentes, carecen de las instalaciones y recursos adecuados para asegurar condiciones óptimas de higiene (García, 2017). Esto puede incluir la falta de acceso a agua potable o a instalaciones de lavado de manos, lo que aumenta el riesgo de que los niños contraigan enfermedades relacionadas con la mala manipulación de alimentos.

Otro desafío es la capacitación del personal encargado de la manipulación de alimentos. A menudo, en instituciones con recursos limitados, el personal de cocina

no ha recibido formación adecuada en higiene alimentaria, lo que incrementa el riesgo de errores en la preparación y almacenamiento de los alimentos. De acuerdo con estudios realizados por la FAO (2021), la formación continua y la supervisión del cumplimiento de los estándares de higiene alimentaria son cruciales para garantizar un entorno seguro.

Adicionalmente, es importante considerar que los niños en edad preescolar están en pleno proceso de formación de hábitos, por lo que es esencial incluir programas educativos que refuercen la importancia de la higiene, tanto alimentaria como personal. Estos programas no solo deberían enfocarse en el lavado de manos antes de las comidas, sino también en la manipulación correcta de los alimentos por parte de los propios niños, en la medida en que participan en actividades de alimentación dentro del aula.

1.4. Estrategias para Mejorar las Condiciones Higiénicas Alimentarias

Para garantizar condiciones higiénicas alimentarias de calidad, es esencial implementar un enfoque integral que incluya mejoras en la infraestructura escolar, capacitación del personal y promoción de prácticas adecuadas entre los niños. Algunas de las estrategias clave incluyen:

- **Capacitación continua del personal:** Instruir al personal en el manejo seguro de los alimentos y las mejores prácticas de higiene es fundamental para minimizar los riesgos. Programas de formación diseñados por expertos en inocuidad alimentaria pueden mejorar significativamente las prácticas cotidianas en las cocinas escolares.
- **Implementación de programas educativos sobre higiene:** La educación en hábitos higiénicos debe comenzar desde temprana edad. Actividades pedagógicas que incluyan el lavado de manos, el manejo seguro de utensilios

y la importancia de los alimentos seguros pueden contribuir a la formación de hábitos saludables en los niños.

- **Adecuación de las infraestructuras:** Garantizar que las escuelas cuenten con instalaciones adecuadas para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos es crucial. Esto incluye la correcta refrigeración de los alimentos perecederos, así como la provisión de áreas adecuadas para el lavado de manos y utensilios.

- **Supervisión y cumplimiento de normas:** Es fundamental que las instituciones educativas cuenten con sistemas de supervisión regular para asegurar el cumplimiento de las normas de higiene alimentaria. Esto puede incluir auditorías periódicas de las instalaciones y las prácticas del personal.

Las condiciones higiénicas alimentarias en los entornos escolares de nivel preescolar son esenciales para la protección de la salud de los niños y niñas. La implementación de prácticas adecuadas, la mejora de infraestructuras y la educación sobre higiene en el aula son estrategias clave para garantizar que los niños no solo crezcan saludables, sino también adquieran hábitos que les acompañarán durante toda su vida.

Apartado #2. Determinar la participación y compromiso de los padres y docentes en la promoción de la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas.

La colaboración entre padres y docentes es esencial para fomentar hábitos de higiene alimentaria en los niños, lo cual repercute positivamente en su salud y desarrollo integral. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), los padres y familiares son aliados

fundamentales en la coordinación de actividades que mejoren la seguridad alimentaria y nutricional de los niños y niñas .

Además, la participación activa de los padres en la salud de sus hijos es clave para su bienestar general. La Oficina Nacional de Head Start destaca que los padres son los maestros más importantes en la formación de hábitos de alimentación saludables .

Por otro lado, los docentes desempeñan un papel crucial en la educación alimentaria. El Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria de México señala que los docentes deben fortalecer las prácticas educativas orientadas a la creación de estilos de vida saludables en los alumnos y sus familias, promoviendo la participación activa de los padres de familia .

La integración de programas de salud y alimentación escolar que involucren a la comunidad educativa, incluyendo a padres y docentes, ha demostrado ser efectiva en la promoción de hábitos alimentarios saludables en los niños .

La colaboración entre padres y docentes es esencial para establecer hábitos de higiene alimentaria en los niños, lo que influye directamente en su salud y desarrollo integral. La participación activa de los padres en la salud de sus hijos es clave para su bienestar general. Además, los docentes desempeñan un papel crucial en la educación alimentaria. La integración de programas de salud y alimentación escolar que involucren a la comunidad educativa ha demostrado ser efectiva en la promoción de hábitos alimentarios saludables en los niños.

Apartado #3: Brindar propuestas para la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas.

Otra propuesta clave para mejorar la higiene alimentaria es la integración de contenidos de educación alimentaria en el currículo escolar. Según Rivas y Fernández (2020), incluir lecciones regulares sobre la higiene alimentaria en el plan de estudios, tanto en clases teóricas como prácticas, puede ayudar a los niños a desarrollar una comprensión más profunda de la importancia de mantener buenas prácticas higiénicas. Estas clases podrían enfocarse en temas como la conservación de alimentos, el uso adecuado de utensilios de cocina, y la importancia de comer alimentos en buen estado.

En este sentido, la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2020) recomienda la implementación de guías específicas de higiene alimentaria en las escuelas, que incluyan no solo pautas sobre la manipulación y conservación de los alimentos, sino también la planificación de menús nutritivos que reduzcan el riesgo de enfermedades. Estas guías pueden ser diseñadas en colaboración con expertos en nutrición, salud pública y educación, para garantizar que sean tanto accesibles como efectivas en promover la salud infantil.

Además de los talleres para padres y las clases en las aulas, es fundamental que las escuelas adopten políticas rigurosas en cuanto a la vigilancia de las instalaciones de preparación y consumo de alimentos. Según un estudio de López y Suárez (2019), una inspección frecuente de los comedores escolares y las áreas de cocina, así como la correcta manipulación de los alimentos por parte del personal, contribuye significativamente a reducir el riesgo de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Estas políticas deben incluir, además, la

verificación de que los alimentos provengan de proveedores que cumplan con los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Las escuelas también pueden implementar comisiones de higiene alimentaria, conformadas por docentes, padres y estudiantes, encargadas de supervisar el cumplimiento de las normas de higiene en la manipulación de los alimentos. Según García y Castro (2021), involucrar a los estudiantes en estas comisiones les permite tomar un papel activo en la gestión de su propio bienestar alimentario, promoviendo así la responsabilidad y la conciencia sobre la importancia de la higiene en su entorno diario.

En la actualidad, las herramientas digitales también juegan un rol relevante en la mejora de la higiene alimentaria. Plataformas y aplicaciones móviles diseñadas para monitorear y educar sobre la seguridad alimentaria pueden ser implementadas en las escuelas para registrar el estado de los alimentos, el manejo adecuado de los utensilios y las prácticas de higiene en general. Un estudio de Martínez y Sánchez (2020) demuestra que el uso de estas plataformas en instituciones educativas reduce los errores en la manipulación de alimentos y ayuda a detectar problemas antes de que afecten la salud de los niños.

Además, la implementación de sistemas de seguimiento y control de calidad, como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), puede ser una medida efectiva para garantizar que los alimentos servidos en los centros escolares cumplan con los estándares de seguridad. Según la FAO (2021), este sistema ayuda a identificar y controlar los riesgos asociados con la preparación y distribución de alimentos, reduciendo significativamente la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos en niños.

Por último, es crucial promover la colaboración entre las autoridades sanitarias, las escuelas y los padres. Según Fuentes y Ramírez (2018), las alianzas entre estos actores facilitan la implementación de estrategias coherentes y efectivas para la mejora de la higiene alimentaria, logrando una reducción del 35% en las enfermedades relacionadas con la ingesta de alimentos contaminados en los entornos escolares.

La implementación de estas propuestas —programas educativos, políticas de inspección, uso de herramientas digitales y colaboración entre familias y escuelas— contribuye de manera significativa a la mejora de la higiene alimentaria en los entornos escolares. Como subrayan Gutiérrez y López (2019), es a través de un enfoque integral que incluye educación, monitoreo y participación activa de todos los actores involucrados que se puede garantizar un entorno más seguro y saludable para los niños y niñas en los centros educativos.

VI. MATRIZ DE DESCRIPTORES.

Propósito específico	Cuestiones de investigación.	Descriptores	Técnicas	Informantes claves
Definir las condiciones higiénicas alimentarias de III nivel para la salud de los niños y niñas.	¿Cuáles son las condiciones higiénicas alimentarias para asegurar la salud de los niños y niñas del tercer nivel educativo?	1. ¿Qué prácticas de higiene alimentaria deben seguirse en el preescolar para proteger la salud de los niños? 2. ¿Cómo se deben manipular los alimentos en el centro escolar para evitar enfermedades? 3. ¿Qué factores ponen en riesgo la higiene alimentaria en las escuelas y cómo se pueden controlar?	Observación entrevista	Docente Padres de familia
Determinar la participación se los padres en la higiene alimentaria para la salud de los niños.	¿Cuál es la participación de los padres en la en la higiene alimentaria para la salud de los niños?	1. ¿Cómo pueden los padres enseñar buenas prácticas de higiene alimentaria a sus hijos desde su hogar? 2. ¿Qué medidas pueden tomar los padres para asegurar que los alimentos en casa se mantengan seguros y limpios? 3. ¿Qué impacto tiene la higiene alimentaria practicada en el hogar en la salud de los niños?	Entrevista observación.	Docente Padres de familia

Brindar propuestas para la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas.	¿Qué propuestas pueden ser implementadas en el entorno escolar y familiar para mejorar las prácticas de higiene alimentaria en beneficio de la salud de los niños y niñas?	1. ¿Qué tipo de talleres o capacitaciones creen que serían útiles para mejorar sus conocimientos sobre la higiene alimentaria y nutrición en casa? 2. ¿Qué recursos adicionales, como materiales educativos o infraestructura, consideran necesarios para reforzar la higiene alimentaria en las escuelas? 3. ¿Qué prácticas o actividades lúdicas podrían implementar en la escuela para que los niños adopten mejores hábitos de higiene alimentaria de manera efectiva y divertida? 4. ¿Qué recursos o apoyos creen que necesitarían para mejorar la higiene alimentaria en el hogar y fomentar hábitos saludables en sus hijos? 5. ¿Qué estrategias o actividades podrían implementarse en la escuela para promover mejores prácticas de higiene alimentaria entre los niños?	Observación	Docente y padres de familia

VII. PERSPECTIVA DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación es un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema (Sampieri, 2014, p. 4). En el caso de la investigación cualitativa, esta se caracteriza por hacer registros narrativos del fenómeno estudiado, los cuales son analizados mediante técnicas como la observación. Taylor y Bogdán (1986, p. 20) definen la investigación cualitativa como aquella que produce datos descriptivos, es decir, las propias palabras de las personas, ya sean habladas o escritas, así como su conducta observable.

El método cualitativo busca indagar qué piensan las personas cercanas al fenómeno estudiado. Algunos ejemplos de aplicación de este método son los estudios etnográficos, en los que se emplea la observación participante.

Es esencial experimentar la realidad tal y como otros la experimentan. Por lo tanto, dentro de este enfoque se describe el fenómeno desde la perspectiva de los actores. Estas actividades sirven, en primer lugar, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes y, en segundo lugar, para perfeccionarlas y responderlas.

La acción indagatoria en la investigación cualitativa es dinámica y se mueve en ambos sentidos: entre los hechos y su interpretación. Este proceso es circular, ya que la secuencia no siempre es la misma, sino que varía según el estudio (Sampieri, 2014, p. 7).

El presente estudio adopta un enfoque cualitativo, el cual se caracteriza por la recolección y análisis de datos descriptivos a través de observaciones, entrevistas y registros narrativos (Taylor y Bogdán, 1986). Esta investigación es de corte

transversal, ya que la recolección de los datos se llevó a cabo en un único momento del tiempo, sin seguimiento longitudinal de los participantes o de los fenómenos observados (Sampieri, 2014). El objetivo de este diseño transversal es capturar una "fotografía" de las percepciones, comportamientos y prácticas relacionadas con la higiene alimentaria en la educación infantil en Nicaragua en un contexto específico.

Este enfoque permite describir y comprender cómo los actores involucrados experimentan y perciben la realidad en relación con la higiene alimentaria dentro de un período acotado, lo cual facilita identificar patrones y responder a las preguntas de investigación pertinentes.

VIII. ESCENARIO DE LA INVESTIGACIÓN

El Preescolar Comunitario Multinivel "Jardín de los Conejitos Número 2" está ubicado en el Barrio Manuel Fernández, cerca de la terminal de la ruta 118, a 2 cuadras hacia abajo y media cuadra al lago. Este cuenta con rutas de acceso como la 118, 103 y 163, además de mototaxis y el transporte privado con el que cuentan algunos padres, como motos, carros y bicicletas. La manera más común de que los niños lleguen al preescolar es a pie, acompañados de sus padres o tutores.

El preescolar está conformado por un solo salón que atiende los tres niveles de preescolar (I, II, III). Esta aula mide aproximadamente 2.50 metros de altura, cuenta con una sola puerta, tiene ventanas y buena iluminación natural. El techo es de zinc y perlines, el piso es embaldosado de cemento, y cuentan con energía eléctrica. El espacio del aula es amplio, con espacios pedagógicos, y tiene una buena ambientación. También encontramos los trabajos realizados en el aula de clase por los niños, así como el horario de la merienda y el de limpieza para los padres. Tienen una pizarra acrílica, la cual no se utiliza, una papelera y una mesa

para las docentes. El mobiliario con el que cuenta el aula está en buen estado, aunque no tienen una bodega para guardar la merienda escolar, la cual está expuesta a cualquier tipo de animales. Las sillas y mesas están adecuadas a la edad de los niños.

Actualmente, no tiene director ni subdirector; solo cuenta con dos maestras, una de ellas coordinadora del preescolar. Los servicios higiénicos no son adecuados para la estatura de los niños y niñas.

IX. SELECCIÓN DE INFORMANTES.

En nuestra investigación, elegimos cuidadosamente a los informantes para obtener datos valiosos y representativos sobre la higiene alimentaria en el entorno educativo infantil. Como informante clave, seleccionamos a la maestra a cargo del grupo. Su participación diaria con los niños y su aporte en la higiene alimentaria la convierten en una fuente principal para nuestro estudio.

Como el centro educativo no tiene una dirección formal, nos enfocamos en la accesibilidad y la experiencia de las personas que nos brindaron información para asegurarnos de que los datos fueran útiles. En este sentido, la educadora no solo brindo sus aportes como docente, sino que también la información también nos permitió reconocer comportamientos y necesidades particulares sobre la alimentación infantil.

Además, entendimos la importancia de complementar la perspectiva educativa con la de los padres, quienes juegan un papel clave en la práctica de la higiene en la alimentación. Para aumentar nuestra investigación, incluimos también a dos miembros del comité de padres del preescolar, a quienes se les aplicó la entrevista de la página 86, como informantes adicionales. Ellos aportaron una visión equilibrada basada en su experiencia como padres, lo que nos permitió tener una

comprensión más amplia y profunda de la higiene alimentaria tanto dentro como fuera de la escuela.

X. CONTEXTO EN QUE SE EJECUTA EL ESTUDIO.

La investigación se lleva a cabo en el Preescolar Comunitario Multinivel "Jardín de los Conejitos N. º 2", ubicado en el Barrio Manuel Fernández, en el departamento de Managua, Nicaragua. Este preescolar está situado en una comunidad de fácil acceso, con múltiples opciones de transporte público y privado, lo que facilita la llegada de los niños y sus familias al centro educativo. Las rutas de autobús disponibles incluyen las líneas 118, 103 y 163, las cuales cubren gran parte de las zonas cercanas, y también hay caponeras (moto taxis), un medio de transporte popular en barrios suburbanos. Para los padres que poseen transporte privado, como motocicletas, automóviles o bicicletas, el acceso es aún más cómodo, lo que contribuye a una mayor asistencia de los niños y niñas

El preescolar Jardín de los Conejitos N. º 2 actualmente tiene una matrícula de 45 niños, los cuales están distribuidos en los tres niveles del segundo ciclo educación inicial, atendidos en el turno matutino. Esta distribución permite que los niños reciban atención adecuada a sus respectivas etapas de desarrollo, dentro de un entorno que favorece la integración de diferentes edades. Sin embargo, uno de los retos importantes que enfrenta el centro es la asignación limitada de personal ya que cuenta únicamente con una educadora, quien, además de desempeñar sus funciones como docente, asume también el cargo de responsable del centro preescolar, dado que no se dispone de un director ni subdirector para el centro.

En cuanto a la infraestructura, el preescolar está construido de materiales sólidos, como concreto para las paredes y techos de zinc sostenidos por perlines, lo que garantiza la durabilidad y seguridad estructural. El perímetro del preescolar está cercado por muros, brindando un espacio seguro y delimitado para los niños, lo cual es crucial para su bienestar. El salón donde son atendidos los niños y niñas

cuentan con el material adecuado (sillas y mesas) para ellos, aunque se ha observado que algunos recursos, como la pizarra, no se utilizan de manera frecuente en las actividades diarias. Además, se cuenta con un escritorio y sillas para la educadora.

Notamos que le hace falta un espacio específico destinado a la recreación infantil. Si bien la infraestructura es funcional y segura, no cuenta con áreas diseñadas para el juego o actividades físicas al aire libre, lo que limita las oportunidades para el desarrollo motriz y lúdico de los niños, elementos esenciales en la educación inicial. A pesar de ello, el preescolar cuenta con los servicios básicos de agua potable y electricidad, lo cual es fundamental para garantizar un entorno saludable y adecuado para las actividades educativas diarias.

La organización interna del preescolar incluye un horario de limpieza regular y la implementación de una rutina para la elaboración de la merienda escolar. La merienda escolar proporcionada por el Ministerio de Educación (MINED), se almacenan en un pequeño espacio dentro del preescolar donde también se encuentra resguardado los materiales educativos necesarios para las actividades diarias.

XI. ROL DE LA INVESTIGADORA.

Como investigadoras realizamos un papel activo en la aplicación y elaboración de la presente investigación, en oportunidades anteriores hemos venido desarrollando habilidades y destrezas en la elaboración de investigaciones, pero con carácter académico en la clase de metodología de investigación, prácticas de familiarización y seminario en el tercer año de la carrera y prácticas en V año.

María del Carmen Mendoza Miranda: Soy estudiante de la carrera de Pedagogía, con mención en Educación Infantil 2020−2024, y mi experiencia como

investigadora en este proyecto ha sido enriquecedora, llena de aprendizajes, desafíos y logros. La investigación educativa demanda esfuerzo, disciplina y compromiso, aspectos que han sido fundamentales a lo largo del proceso

Para llevar a cabo esta investigación, realicé múltiples visitas al preescolar comunitario ubicado en el Barrio Manuel Fernández, donde, a través de observaciones y entrevistas, pude recopilar información clave para el desarrollo del trabajo. Estas visitas me permitieron obtener datos de primera mano sobre las prácticas de higiene escolar, tema que mi compañera y yo seleccionamos por su relevancia social y su impacto en la salud y bienestar de los niños y niñas.

Como investigadora, mi rol se centró en las siguientes actividades:

- **Búsqueda de información documental**: Realicé una revisión exhaustiva de fuentes académicas disponibles en el repositorio de la UNAN y otras plataformas en línea, con el objetivo de enriquecer los antecedentes teóricos de nuestra investigación.
- **Redacción de antecedentes:** Me encargué de recopilar y redactar los antecedentes necesarios para contextualizar el tema y proporcionar una base sólida que sustentara nuestro estudio sobre la higiene escolar.
- **Matriz de triangulación**: Colaboré en la elaboración de la matriz de triangulación, que nos permitió cruzar la información obtenida a través de diversas fuentes, como entrevistas, observaciones y análisis documental, garantizando la validez de los datos
- **Investigación del contexto internacional**: Busqué estudios y artículos sobre prácticas de higiene escolar en otros países, lo que nos permitió comparar y contextualizar la situación en nuestro preescolar comunitario.

- **Planteamiento del problema:** Formulé el planteamiento del problema, identificando los desafíos relacionados con la higiene en el entorno escolar y proponiendo soluciones que podrían beneficiar tanto a docentes como a estudiantes.
- **Estrategias para recopilar información criterios regulativos** cabe resaltar que ambas recopilamos información importante y de calidad estas son algunas en la que más me destaque como investigadora.

Durante todo el proceso, contamos con el acompañamiento de nuestra docente guía, quien nos orientó y brindó apoyo en cada etapa. Asimismo, utilizamos diversas fuentes de información, tanto académicas como electrónicas, lo que nos permitió desarrollar una investigación sólida y bien fundamentada.

Mirna Isabel Arana Blandón: Estudiante actual de la carrera Pedagogía con mención en educación infantil cursando su quinto año, en el cual llevamos a cabo nuestro Seminario de Graduación, en la realización de nuestra investigación mi rol como investigadora fue una experiencia emocionante llena de retos y nuevos aprendizajes.

Para lograr la validación de esta investigación partícipe por medio de visitas al Preescolar Comunitario Jardín de los conejitos número 2, centro que fue el escenario principal para esta, en las visitas en las cuales se realizaron entrevistas y observaciones para conocer información acerca de la higiene alimentaria el cual es nuestro tema principal.

Por medio de las observaciones realizadas al centro se elaboró el planteamiento de nuestra problemática, para la cual realizamos búsqueda de información relevante a nuestra temática en el contexto nacional e internacional.

Participe en la elaboración de matrices para tener un manejo más detallado de la información y de igual manera aporte en la recopilación de información por medio de páginas web, buscando aportes en el repositorio UNAN MANAGUA.

Esta investigación contó con la revisión de nuestra docente tutora Msc. Norma Elena Ruiz, quien nos orientó la manera en la que se elaborarla cada uno de los puntos a investigar.

XII. ESTRATEGIA PARA RECOPILAR LA INFORMACIÓN.

En el desarrollo de la investigación sobre higiene alimentaria, se implementaron diversas estrategias de recolección de información para obtener una comprensión detallada del fenómeno. En los siguientes apartados presentaremos las técnicas aplicadas, cómo fueron implementadas, los instrumentos utilizados y el orden en que se administraron.

1. Observación.

Se utilizó la observación como técnica para registrar de manera directa y objetiva las prácticas de higiene alimentaria dentro del centro educativo, sin interferir en el ambiente natural del aula.

Las observaciones se realizaron en momentos clave, como durante los recreos y hora de consumo de la merienda escolar, en distintos días de la semana para garantizar una visión amplia y representativa de las prácticas alimentarias diarias. Se mantuvo una distancia prudente para no alterar el comportamiento de los niños y docente.

Se utilizó una guía de observación estructurada que detallaba los aspectos a observar.

2. Entrevistas con la docente

Se empleo entrevista a la docente del centro para recoger sus percepciones y conocimientos sobre la higiene alimentaria.

Las entrevistas se realizaron de manera presencial, con una duración aproximada de 30-40 minutos. Se planificaron en horarios convenientes para ella, evitando interferencias en sus actividades diarias. Las preguntas fueron abiertas y flexibles, permitiendo explorar temas adicionales según las respuestas de la entrevistada.

Se utilizó una guía de entrevista, que incluía preguntas sobre la higiene alimentaria del centro, la capacitación de los docentes en temas de higiene y la percepción de ella sobre la importancia de dichas prácticas.

3. Entrevista a los padres de familia:

Se aplicó un cuestionario a los padres de familia para obtener información sobre las prácticas de higiene alimentaria en el hogar y comparar estos datos con lo observado en el centro educativo.

El cuestionario se distribuyó de forma física a los padres, junto con un encabezado explicativo sobre el propósito de la investigación. Se les dio el tiempo de 30 minutos para completarlo. Las preguntas fueron claras y directas, enfocadas en las rutinas alimentarias y prácticas de higiene en casa.

Se diseñó un cuestionario estructurado, que contenía preguntas abiertas que permitían a los padres proporcionar más detalles sobre sus prácticas en relación con la higiene alimentaria.

Orden de administración de las técnicas:

1. Observación: Se inició con las observaciones para obtener un panorama general de la de higiene alimentaria en el centro sin intervenir directamente en las actividades.

2. Entrevistas: Después de las observaciones, se realizó la entrevista con la docente, lo que permitió complementar y contrastar lo observado con las percepciones de ella.

3. Cuestionario a los padres: Finalmente, se aplicó el cuestionario a los padres de familia, obteniendo así una perspectiva adicional desde el hogar y permitiendo comparar la higiene alimentaria entre el contexto escolar y familiar.

Estas estrategias permitieron recopilar información desde distintas fuentes, garantizando la triangulación de los datos y aportando una visión integral sobre las prácticas de higiene alimentaria en la educación infantil.

XIII. CRITERIOS REGULATIVOS.

Para asegurar nuestra investigación sobre higiene alimentaria en el preescolar comunitario Jardín de los Conejitos sea rigurosa, confiable y auténtica, se han establecido los siguientes criterios regulativos:

1. **Validez de contenido**:

Este criterio asegura que los instrumentos utilizados (entrevistas, guías de observación) cubren todos los aspectos importantes de la higiene alimentaria.

Se revisaron cuidadosamente las preguntas de las entrevistas y las observaciones para garantizar que incluyeran temas clave como el lavado de manos, la manipulación de alimentos y la enseñanza de buenos hábitos alimenticios en el hogar y la escuela.

2. **Fiabilidad**

Se refiere a la consistencia de los datos. Esto significa que, si se repite el estudio en otro momento, los resultados serían similares.

Se utilizaron guías de entrevistas para todos los participantes (padres, educadores), lo que garantiza la consistencia de los datos recolectados.

4. **Credibilidad**

La credibilidad se asegura cuando los resultados reflejan la realidad que se está estudiando.

Se entrevistaron a padres, educadores y personal del preescolar, lo que permitió obtener diferentes puntos de vista y asegurar que los datos recogidos representaban correctamente la situación de la higiene alimentaria.

5**. Autenticidad**

La autenticidad garantiza que las voces y experiencias de los participantes sean reflejadas de manera fiel en la investigación.

Se dio espacio para que los padres y educadores expresaran sus experiencias y opiniones personales sobre la higiene alimentaria, respetando sus contextos y perspectivas.

6. **Rigor metodológico**

Este criterio asegura que los métodos de investigación sean adecuados para los objetivos del estudio.

Se diseñaron y aplicaron los instrumentos de manera cuidadosa, asegurando que las entrevistas, observaciones y el análisis documental fueran apropiados para el tema de higiene alimentaria en el preescolar.

7. **Transferibilidad**

La transferibilidad implica que los resultados de esta investigación puedan aplicarse en otros contextos similares.

Aunque el estudio se realizó en el preescolar "Jardín de los Conejitos N.º 2", las prácticas observadas pueden ser útiles en otras instituciones con características similares, ya que los principios de higiene alimentaria se pueden adaptar a otros contextos escolares

Estos criterios regulativos garantizan que la investigación sobre higiene alimentaria en el preescolar comunitario Jardín de los Conejitos sea confiable, válida y refleje de manera auténtica las prácticas y experiencias de los participantes. La combinación de entrevistas, observaciones y análisis documental, junto con la triangulación de datos, permitió obtener una visión completa y rigurosa sobre las prácticas de higiene alimentaria en el entorno escolar y familiar.

XIV. ESTRATEGIAS PARA EL ACCESO Y RETIRADA DEL ESCENARIO.

En un trabajo de investigación, es crucial implementar estrategias claras para el acceso y retirada del escenario de estudio. Algunas de las estrategias que nosotras como investigadoras utilizamos fueron:

1. Acceso al escenario:

Solicitud formal y permisos: Presentamos solicitud formal a la docente encargada del centro educativo, explicando los objetivos y metodología de nuestra investigación.

- **Consentimiento informado:** Solicitamos el consentimiento de los padres participantes, explicando los detalles de la investigación.
- **Familiarización con el entorno:** Participamos en algunas de las actividades cotidianas del centro, para que los docentes y los niños se sintieran cómodos con nuestra presencia, facilitando la confianza.
- **Comunicación transparente:** Mantuvimos una comunicación abierta con la docente del centro, informándole sobre los avances del estudio y resolviendo cualquier duda o inquietud.

2. Durante el estudio:

- **Aplicación flexible de los instrumentos:** Ajustamos la recolección de datos (observaciones, entrevistas) a las rutinas del centro, respetando los tiempos y espacios de los participantes.
- **Respeto por el contexto escolar:** Realizamos las observaciones y entrevistas en los momentos acordados, sin interferir en las actividades pedagógicas y adaptándote a cualquier cambio en las dinámicas del centro.

3. Retirada del escenario:

- **Cierre formal:** Notifica a la docente el fin de la recolección de datos mediante una conversación personal, agradeciendo su colaboración.

XV. TÉCNICAS DE ANÁLISIS.

En esta investigación cualitativa sobre higiene alimentaria, se utilizó un proceso riguroso de análisis de datos para interpretar las prácticas de higiene alimentaria en el preescolar 'Jardín de los Conejitos #2.

Triangulación de Datos:

Una de las fortalezas de esta investigación fue la implementación de la triangulación de datos, que implicó la comparación sistemática de la información obtenida a través de las entrevistas y la observación. La triangulación metodológica es una estrategia que aumenta la validez y fiabilidad de los hallazgos, ya que permite contrastar datos obtenidos por diferentes medios y verificar su coherencia interna. En este estudio, la triangulación sirvió para identificar convergencias y divergencias entre las percepciones de los informantes (padres y docentes) y las prácticas observadas en el centro preescolar.

Para realizar esta triangulación, se utilizó una matriz de análisis que organizó los datos obtenidos en ambas técnicas según las categorías establecidas previamente (conocimiento sobre higiene alimentaria, prácticas diarias, factores contextuales). Esta matriz facilitó la comparación entre lo que los informantes decían hacer (en las entrevistas) y lo que realmente hacían (en la observación). Al contrastar estos dos tipos de datos, fue posible detectar incoherencias entre el discurso y la práctica, así como identificar áreas de mejora en las rutinas de higiene alimentaria en el preescolar.

Además de la triangulación entre métodos, se llevó a cabo una triangulación teórica, comparando los resultados con teorías y normativas sobre higiene alimentaria en la educación infantil. Esta comparación permitió fortalecer las

conclusiones de la investigación, asegurando que los hallazgos no solo reflejan las prácticas locales del preescolar, sino que también están alineados con estándares científicos y regulatorios.

Análisis de la Información

El proceso de análisis de la información fue iterativo, alternando entre la codificación de los datos cualitativos y su interpretación a la luz del marco teórico de la investigación. Inicialmente, los datos fueron codificados de manera inductiva, es decir, sin imponer categorías predefinidas, permitiendo que las categorías emergieran de los propios datos. Este enfoque inductivo se complementó con un análisis deductivo, en el que las categorías emergentes fueron contrastadas con los conceptos clave del marco teórico sobre higiene alimentaria y educación infantil.

La información recolectada se organizó en categorías temáticas como conocimiento de los actores sobre higiene alimentaria, prácticas observadas, factores contextuales que influyen en la implementación de la higiene y discrepancias entre discurso y práctica. A partir de estas categorías, se realizó un análisis interpretativo que permitió extraer conclusiones sobre las áreas de mejora en las prácticas de higiene alimentaria y las implicaciones para la formación de los docentes y el acompañamiento de los padres.

XVI. TRABAJO DE CAMPO.

Análisis de la Información

La información recopilada durante las observaciones directas y las entrevistas reveló varias áreas críticas relacionadas con la higiene alimentaria en el preescolar "Jardín de los Conejitos 2". Uno de los principales hallazgos fue la limitada capacidad del refrigerador en el centro, lo que imposibilita el adecuado almacenamiento de alimentos perecederos. Según la Organización Mundial de la

Salud (OMS), el almacenamiento adecuado de los alimentos es esencial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), lo cual plantea un riesgo en el preescolar al no contar con los recursos necesarios para garantizar la frescura de los alimentos.

Por otro lado, las entrevistas con los padres mostraron una falta de conciencia sobre la importancia de enviar meriendas saludables. Muchos padres mencionaron que optaban por meriendas rápidas y accesibles, como jugos y galletas, sin considerar las recomendaciones nutricionales. Este hallazgo coincide con estudios previos que indican que la educación alimentaria de los padres influye significativamente en los hábitos alimenticios de los niños (Gómez y Fernández, 2022).

Además, si bien los docentes promueven el lavado de manos antes de comer, se evidenció que no existe una política clara sobre la manipulación de alimentos dentro del aula. Esto sugiere la necesidad de establecer lineamientos más estrictos que regulen estas prácticas, de acuerdo con las recomendaciones internacionales en higiene escolar (UNICEF, 2021).

Finalmente, al comparar los resultados obtenidos con la literatura existente, se identificó que la implementación de prácticas adecuadas de higiene alimentaria no solo depende de los recursos materiales, sino también de la formación continua del personal y la educación de las familias, lo que debe ser considerado para futuras intervenciones en el contexto del preescolar.

XVII. ANÁLISIS INTENSIVO DE LA INFORMACIÓN

La educadora del preescolar comunitario jardín de los conejitos #2 cuenta con 5 años de experiencia en la educación infantil su nivel académico es egresada de la normal.

Los padres de familia entrevistados Ana Gómez de 24 años de edad con tercer año en la carrera de administración de empresas actualmente ama de casa. Tiene 3 años consecutivos llevando a su hija a dicho preescolar cursando 3 nivel
Luis Pérez 31 años de edad trabajador por cuenta propia padre de un niño de 3 nivel

APARTADO #1 Definir las condiciones higiénicas alimentarias de III nivel para la salud de los niños y niñas.

La higiene alimentaria es un aspecto fundamental que no solo se refiere a la calidad de los alimentos que consumen los niños, sino también a la forma en que estos alimentos son seleccionados, manipulados y almacenados. Los padres entrevistados coinciden en que una buena higiene alimentaria va más allá de elegir alimentos saludables, ya que es igualmente importante garantizar la limpieza de los espacios donde se preparan y consumen los alimentos. La contaminación alimentaria es un riesgo real, especialmente para los niños pequeños, cuyo sistema inmunológico aún está en desarrollo, por lo que la limpieza de los utensilios y superficies donde se preparan las comidas debe ser rigurosa. Esta visión es coherente con lo señalado por Gil (2021), quien sostiene que la higiene alimentaria incluye todos los procesos desde la selección hasta el almacenamiento adecuado de los alimentos, siendo esenciales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, tales como infecciones gastrointestinales, que pueden afectar gravemente la salud infantil.

Como futuras pedagogas, considero que es crucial que los padres adquieran un entendimiento profundo de estos aspectos y que transmitan dicho conocimiento a sus hijos. Los niños aprenden por imitación, y si ven que sus padres mantienen buenas prácticas de higiene al preparar y consumir alimentos, es más probable que adopten estos hábitos. En este sentido, la educación sobre higiene alimentaria no

debe limitarse al ámbito escolar; es necesario que las familias también asuman la responsabilidad de enseñar estos valores en el hogar. Los educadores deben trabajar de manera conjunta con los padres para reforzar estas prácticas, asegurando que los niños comprendan que la higiene alimentaria no es solo una cuestión de limpieza, sino de salud y bienestar a largo plazo.

La higiene alimentaria es crucial para la salud y el desarrollo integral de los niños. Los padres entrevistados consideran que la adopción de buenas prácticas de higiene alimentaria en casa y en la escuela es esencial para prevenir el consumo de alimentos en mal estado, lo que podría generar enfermedades. Uno de los padres destaca que inculcar hábitos desde la infancia permite que los niños adquieran una mayor conciencia sobre la importancia de la limpieza en los alimentos y el entorno donde se preparan. Esta reflexión es compartida por Fernández (2019), quien enfatiza que la higiene alimentaria es clave para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como las intoxicaciones alimentarias, que son particularmente peligrosas en los primeros años de vida.

Desde el ámbito pedagógico, se considero que el desarrollo de buenos hábitos alimentarios y de higiene debe ser una prioridad en las escuelas. La promoción de una cultura de higiene alimentaria no solo beneficia la salud física de los niños, sino que también contribuye a su bienestar emocional, ya que los niños que siguen una dieta saludable y consumen alimentos seguros tienden a tener más energía, concentración y mejor rendimiento académico. Las escuelas deben ser un espacio donde los niños no solo reciban una educación formal, sino también una formación en hábitos de vida saludables. Esto incluye enseñar a los niños a lavarse las manos antes de comer, manipular correctamente los alimentos y entender la importancia de mantener la higiene en la preparación y el consumo de los alimentos.

Además, es importante señalar que la formación de hábitos de higiene alimentaria desde la infancia puede tener un impacto positivo a largo plazo. Los

niños que crecen con estos hábitos no solo estarán más protegidos contra enfermedades durante su niñez, sino que también tendrán más probabilidades de mantener una vida saludable en la adultez. Por tanto, las escuelas y los hogares deben trabajar de la mano para consolidar estas prácticas.

Los tipos de alimentos que los padres envían a sus hijos en las loncheras escolares varían según sus horarios y circunstancias, lo que puede tener un impacto en la calidad nutricional de las comidas que los niños consumen. En las entrevistas, los padres mencionaron que suelen enviar frutas, galletas y sándwiches, aunque en ocasiones, debido a la falta de tiempo o las exigencias laborales, recurren a opciones menos saludables como jugos procesados y galletas empaquetadas. Aunque estos alimentos no presentan riesgos evidentes de contaminación, podrían no cumplir con los requisitos nutricionales necesarios para apoyar el desarrollo infantil, ya que muchos productos ultra procesados contienen altos niveles de azúcares y grasas poco saludables.

Según Paniagua (2020), una dieta infantil debe incluir alimentos frescos y variados, como frutas, verduras, proteínas y cereales integrales, y evitar productos ultra procesados que carecen de los nutrientes necesarios para el desarrollo adecuado. Los niños en edad preescolar tienen necesidades nutricionales específicas que deben ser atendidas para garantizar su crecimiento físico y desarrollo cognitivo. La falta de nutrientes adecuados puede tener un impacto directo en su rendimiento académico y en su salud general.

Como estudiantes de pedagogía, se considero que es fundamental que los padres reciban orientación adecuada sobre cómo preparar loncheras saludables que no solo sean seguras desde el punto de vista higiénico, sino que también sean nutritivas. Las escuelas pueden desempeñar un papel importante en este sentido, organizando talleres o proporcionando guías sobre cómo preparar loncheras balanceadas que ofrezcan una variedad de alimentos nutritivos. Además, las

instituciones educativas pueden involucrar a los niños en actividades como la planificación de menús saludables, lo que no solo les enseña sobre nutrición, sino que también les motiva a comer de manera más consciente.

Las prácticas de higiene alimentaria promovidas por el preescolar son cruciales para el desarrollo de buenos hábitos en los niños. Los padres entrevistados mencionaron que la institución implementa medidas como el lavado de manos antes de las comidas y la limpieza adecuada de los alimentos, lo que consideran iniciativas positivas para reforzar la importancia de la higiene en sus hijos. Estas prácticas no solo previenen enfermedades, sino que también educan a los niños sobre la necesidad de mantener la limpieza tanto en la preparación de alimentos como en su consumo. Álvarez (2018) sostiene que las instituciones educativas juegan un papel fundamental en la enseñanza de hábitos saludables, y que la promoción de prácticas de higiene alimentaria debe estar integrada de manera constante en los programas escolares para garantizar que los niños las adopten como parte de su rutina diaria.

Desde una perspectiva pedagógica, es esencial que las escuelas vean estas prácticas como oportunidades para educar a los niños sobre la importancia de la higiene alimentaria de manera lúdica y accesible. Por ejemplo, el lavado de manos antes de comer puede ser presentado como un juego o una canción que los niños disfruten, lo que facilita la internalización del hábito. Asimismo, se puede incentivar la participación activa de los niños en la preparación de sus alimentos, enseñándoles sobre la limpieza de frutas y verduras, y explicando por qué es importante mantener los utensilios limpios. Estas actividades prácticas permiten a los niños comprender de manera tangible la importancia de la higiene alimentaria.

Finalmente, es importante destacar que la promoción de la higiene alimentaria no puede ser un esfuerzo aislado del preescolar. Para que los niños realmente adopten estos hábitos, es fundamental que haya una colaboración

estrecha entre las instituciones educativas y las familias. Los padres deben estar informados sobre las prácticas que se promueven en la escuela y deben reforzarlas en casa, asegurándose de que los niños vean la coherencia entre los dos entornos. De esta manera, se garantiza que los niños internalicen estos hábitos y los mantengan a lo largo de sus vidas.

Las condiciones higiénicas alimentarias de los niños en el III nivel son fundamentales para su salud y desarrollo. La higiene alimentaria no solo implica la limpieza de los alimentos, sino también su correcta selección, manipulación y almacenamiento. Los padres y las escuelas deben trabajar en conjunto para garantizar que los niños adquieran hábitos de higiene alimentaria que los protejan de enfermedades y los guíen hacia un estilo de vida saludable. Las loncheras escolares deben ser nutritivas y seguras, y las prácticas de higiene promovidas en el preescolar deben ser reforzadas en el hogar para lograr una mayor efectividad. La educación en higiene alimentaria es un proceso continuo que debe comenzar en la infancia y perdurar a lo largo de la vida.

APARTADO #2: Determinar la participación y compromiso de los padre y docentes en la promoción de la higiene alimentaria para garantizar la salida de los niño y niñas.

La participación activa de los padres y docentes en la promoción de la higiene alimentaria es fundamental para garantizar la salud y el bienestar de los niños en el

entorno escolar y en el hogar. Ambos actores tienen un papel crucial en el desarrollo y fortalecimiento de hábitos saludables, siendo el hogar y la escuela microsistemas interrelacionados que influyen directamente en el bienestar infantil, según la perspectiva ecológica del desarrollo infantil de Bronfenbrenner (1979). Este compromiso compartido es esencial para lograr un impacto duradero en la salud infantil, especialmente en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

1. Prácticas de higiene alimentaria utilizadas en el hogar

Los padres implementan prácticas de higiene alimentaria en el hogar, como el lavado exhaustivo de frutas y verduras, la desinfección de superficies de trabajo y la limpieza de utensilios de cocina. Sin embargo, la falta de información formal o capacitación técnica limita la adopción de protocolos avanzados que prevengan la contaminación cruzada y mitiguen los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos. Es vital que las instituciones educativas colaboren con las familias, ofreciendo programas educativos y materiales didácticos que brinden orientación sobre la correcta manipulación, almacenamiento y preparación de alimentos. Esto fortalecería la relación escuela-familia y empoderaría a los padres, asegurando la adopción de prácticas seguras en el hogar y la escuela. La implementación de estos programas, como sugieren estudios (Fuentes & Martínez, 2019; Sánchez, 2021), no solo previene enfermedades, sino que contribuye a un desarrollo integral y saludable de los niños.

2. Recomendaciones de los docentes a los padres de familia

Los docentes juegan un papel clave al guiar a los padres sobre la importancia de la higiene alimentaria, recomendando acciones como enseñar a los niños a lavarse las manos antes de comer, mantener una dieta equilibrada y fomentar buenos hábitos de higiene en casa. No obstante, en muchas ocasiones, los padres carecen de información práctica y accesible para implementar una dieta equilibrada y

fomentar hábitos saludables, lo que resalta la necesidad de que los docentes ofrezcan recursos más específicos y adaptados a las realidades familiares, como menús equilibrados y guías sencillas sobre higiene alimentaria. Gil (2021) subraya la importancia de que tanto las familias como las escuelas trabajen de manera conjunta para inculcar estos hábitos desde temprana edad, dado que las repercusiones de los hábitos adquiridos en la infancia son duraderas.

3. Apoyo recibido y recursos disponibles en las instituciones educativas

El apoyo proporcionado por las escuelas, como jabón, toallas y áreas designadas para el lavado de manos, es esencial para promover buenos hábitos de higiene en los niños. Sin embargo, estos recursos no son suficientes por sí solos; también es necesario que los docentes reciban formación continua y que los padres sean incluidos en programas educativos que les permitan reforzar las prácticas de higiene alimentaria en el hogar. Según Fernández (2019), el entorno educativo debe contar con los recursos adecuados, pero la capacitación tanto de padres como de docentes es fundamental para garantizar la implementación efectiva de estas prácticas. Esta formación continua no solo optimiza la higiene alimentaria en el entorno escolar, sino que también fomenta la creación de una cultura de seguridad alimentaria que involucra a toda la comunidad educativa.

4. Mejora en la enseñanza de la higiene alimentaria y colaboración entre hogar y escuela

Para mejorar la enseñanza de la higiene alimentaria, los docentes proponen realizar talleres más frecuentes dirigidos a los padres. Estos talleres podrían incluir actividades prácticas que alineen las prácticas de higiene y alimentación de la escuela con las del hogar, asegurando que los niños reciban mensajes coherentes en ambos entornos. La colaboración entre padres y docentes es esencial para reforzar los hábitos saludables, como lo sugiere Sánchez (2021). Los talleres no deben limitarse a información teórica, sino incluir actividades prácticas que

involucren tanto a los padres como a los niños. Esto puede ser crucial para garantizar que los hábitos aprendidos en la escuela se mantengan en el hogar, favoreciendo una educación integral en higiene alimentaria.

La participación y el compromiso de los padres y docentes en la promoción de la higiene alimentaria son fundamentales para garantizar que los niños adquieran hábitos saludables que los protejan de enfermedades transmitidas por alimentos. La colaboración entre la escuela y la familia, apoyada por recursos adecuados y programas educativos prácticos, fortalece los hábitos adquiridos en ambos entornos. La implementación de talleres y materiales educativos, como sugieren los padres y docentes, contribuiría significativamente a la creación de un entorno más seguro y saludable para los niños, favoreciendo su desarrollo físico y cognitivo. Este enfoque integrado es clave para asegurar una salud óptima y un desarrollo infantil pleno.

APARTADO #4: Brindar propuestas para la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas

1. ***Aprendizaje adquirido por parte de los niños acerca de la higiene alimentaria***

La docente coincide en que los niños adquieren los conocimientos básicos sobre higiene alimentaria a través de las actividades diarias en el preescolar, como

el lavado de manos antes de las comidas o la correcta manipulación de alimentos durante el desayuno y el almuerzo. Sin embargo, destacan que este aprendizaje podría ser significativamente reforzado mediante la incorporación de actividades más dinámicas, prácticas y participativas que capten la atención de los niños y los motiven a internalizar estos hábitos de manera más efectiva y duradera. Desde un enfoque pedagógico constructivista, las actividades lúdicas y los juegos tienen un alto valor educativo, ya que permiten que los niños aprendan a través de la experiencia directa y la interacción con su entorno, facilitando la comprensión y aplicación de conceptos como la higiene personal y la seguridad alimentaria.

La docente sugiere la implementación de talleres prácticos en los que los niños puedan participar activamente en la preparación de alimentos, siempre bajo supervisión adecuada, para que adquieran una comprensión más profunda de los procesos que garantizan la inocuidad alimentaria. Además, proponen que se desarrollen juegos didácticos enfocados en la identificación de alimentos saludables y en la importancia de prácticas como el lavado de manos, la limpieza de utensilios y la correcta conservación de alimentos. Este tipo de estrategias no solo refuerzan el aprendizaje, sino que también promueven la autonomía y la responsabilidad en los niños desde una edad temprana.

De acuerdo con la teoría del aprendizaje social de Bandura (1986), los niños aprenden observando y replicando los comportamientos de los adultos y compañeros, lo que subraya la importancia de que los docentes y el personal educativo modelen prácticas higiénicas adecuadas y participen activamente en estas actividades. Al mismo tiempo, estudios recientes señalan que las actividades basadas en el juego contribuyen significativamente a la motivación intrínseca del niño, facilitando que los aprendizajes sobre higiene alimentaria se arraiguen de manera más sólida y se traduzcan en hábitos perdurables en el tiempo (Gómez & Castillo, 2021).

Según Paniagua (2020), la utilización de estrategias lúdicas en el proceso de enseñanza-aprendizaje es altamente efectiva para que los niños interioricen conceptos de manera más profunda y significativa. Esto se debe a que el juego estimula diversas áreas del desarrollo cognitivo, emocional y social, permitiendo que los niños asimilen conocimientos de forma natural y atractiva. En el caso de la higiene alimentaria, las actividades lúdicas ofrecen un contexto dinámico y práctico donde los niños pueden experimentar, explorar y reforzar conductas saludables, lo que facilita la retención de información y la adquisición de hábitos duraderos.

El autor destaca que el juego no solo es una herramienta pedagógica poderosa, sino también un medio para fomentar la motivación intrínseca en los niños, lo que resulta crucial para mantener su interés y compromiso en el aprendizaje. A través del juego, los niños no solo aprenden reglas o conceptos de manera repetitiva, sino que los entienden en un contexto más amplio y significativo, relacionando lo aprendido con su vida diaria y experiencias concretas. Paniagua (2020) también señala que este tipo de estrategias pedagógicas activas promueven el aprendizaje auto dirigido, donde los niños se convierten en agentes activos de su propio proceso de aprendizaje, lo que potencia su autonomía y capacidad crítica.

Además, el uso de dinámicas lúdicas facilita el desarrollo de habilidades motoras y cognitivas que están estrechamente relacionadas con la higiene alimentaria, como la coordinación para manipular alimentos de manera segura, el reconocimiento de alimentos saludables y la importancia de seguir protocolos de higiene, como el lavado de manos. Así, las actividades basadas en el juego permiten integrar de manera holística los aspectos cognitivos, emocionales y prácticos del aprendizaje, alineándose con teorías del desarrollo infantil como las de Piaget (1969), que subrayan la importancia del aprendizaje activo y experiencial en las primeras etapas del desarrollo.

En conclusión, Paniagua (2020) reafirma que las estrategias lúdicas no solo son efectivas para facilitar el aprendizaje de conceptos, sino que también son

esenciales para promover la comprensión profunda y la aplicación práctica de estos conocimientos en el día a día de los niños, especialmente en áreas tan relevantes como la higiene alimentaria.

Desde nuestra experiencia, hemos observado que los niños responden de manera muy positiva a actividades interactivas, como juegos y canciones. Estas estrategias no solo facilitan el proceso de aprendizaje, sino que también promueven la participación activa y el disfrute en la enseñanza de hábitos saludables. La investigación en el campo de la educación infantil respalda esta observación, indicando que las actividades lúdicas estimulan la motivación intrínseca de los niños, lo que a su vez favorece un aprendizaje más significativo y duradero (González & Ramírez, 2021).

Los juegos y las canciones, al ser dinámicos y atractivos, capturan la atención de los niños y crean un ambiente de aprendizaje positivo que favorece la retención de información y la adquisición de habilidades. Según la teoría del aprendizaje significativo de Ausubel (1963), los niños son más propensos a integrar nuevos conocimientos cuando estos se presentan en contextos que les resultan relevantes y estimulantes. Por lo tanto, al incorporar elementos lúdicos en la enseñanza de hábitos saludables, se favorece no solo el aprendizaje cognitivo, sino también el desarrollo emocional y social de los niños, promoviendo habilidades como la colaboración, la comunicación y la resolución de problemas.

Además, las actividades interactivas fomentan la práctica de hábitos saludables de manera divertida, lo que aumenta la probabilidad de que los niños los adopten y mantengan en su vida cotidiana. Este enfoque no solo refuerza el aprendizaje, sino que también contribuye a la formación de una cultura de salud que puede perdurar a lo largo del tiempo. En resumen, las actividades interactivas como juegos y canciones se revelan como herramientas pedagógicas eficaces que no solo facilitan el aprendizaje de hábitos saludables, sino que también transforman el proceso educativo en una experiencia agradable y enriquecedora para los niños.

Propuesta de mejora para el espacio de almacenamiento en el preescolar comunitario

Problema identificado: Falta de un espacio adecuado para el resguardo de alimentos proporcionados por el MINED, lo que puede afectar su conservación y la organización general del preescolar comunitario.

Propuesta:

1. División del área de bodega:

Separación interna: Proponer la instalación de divisiones dentro del área existente para crear dos secciones específicas:

a) Área exclusiva para alimentos: Destinada al almacenamiento seguro y ordenado de los alimentos.
b) Área para materiales: Espacio para guardar materiales pedagógicos y otros insumos del preescolar comunitario

Las divisiones pueden realizarse con materiales livianos como láminas de madera, triplay o divisores móviles para mantener bajos los costos y facilitar su instalación.

2. Adecuación para ventilación:

Apertura de ventanas: Crear aberturas o ventanas con protección (rejillas o mallas) en la bodega para garantizar una adecuada ventilación y evitar la acumulación de humedad, que puede dañar los alimentos y materiales.

Ventilación cruzada: Proponer la ubicación estratégica de estas ventanas para permitir una corriente de aire natural en el área de almacenamiento.

3. Beneficios esperados:

Mejor conservación de los alimentos, evitando humedad o plagas.

Organización eficiente del espacio, facilitando el acceso tanto a los alimentos como a los materiales.

Cumplimiento de estándares mínimos de higiene y seguridad alimentaria establecidos por el MINED.

4. Gestión y seguimiento:

Gestión con el MINED: Elevar una propuesta formal que detalle la necesidad de estas adecuaciones para obtener apoyo técnico o material.

Participación de la comunidad: Incluir en la propuesta la posibilidad de que las familias o voluntarios de la comunidad apoyen en la adecuación del espacio, ya sea en mano de obra o en la elaboración de actividades planificadas en conjunto con padres y docentes para recaudar fondos

1. Ventas y bazares

Venta de comida: Organizar ferias de comida típica, postres o snacks preparados por los padres y el personal.

Bazar de ropa usada: Recopilar donaciones de ropa, zapatos y juguetes en buen estado para venderlos a precios accesibles.

Venta de manualidades: Involucrar a los niños, padres y educadores en la creación de manualidades para vender, como tarjetas, adornos o macetas decoradas.

Colaboraciones y donaciones

Patrocinios: Contactar empresas locales para que apoyen con materiales, alimentos o dinero a cambio de publicidad en el preescolar comunitario .

Campañas de donación: Solicitar donaciones específicas de materiales escolares, alimentos o recursos económicos.

XVIII. CONCLUSIONES

Al finalizar el análisis e interpretación de nuestra investigación sobre higiene alimentaria en el preescolar 'Jardín de los Conejitos #2', se llegó a las siguientes conclusiones:

Apartado 1: -Definir las condiciones higiénicas alimentarias de III nivel para la salud de los niños y niñas.

En conclusión, es esencial implementar prácticas de higiene alimentaria rigurosas en el III nivel de educación infantil para asegurar la salud y el desarrollo integral de los niños. Estas prácticas incluyen la correcta manipulación de los alimentos, el lavado adecuado de manos, la limpieza de utensilios y superficies, y la conservación de alimentos a temperaturas seguras. Las políticas y procedimientos claros en estos aspectos deben aplicarse tanto en el hogar como en la escuela. Además, los niños deben ser educados en la importancia de estos hábitos desde temprana edad, promoviendo un ambiente saludable que prevenga enfermedades y favorezca su desarrollo físico y cognitivo.

Apartado 2: - Determinar la participación y compromiso de los padre y docentes en la promoción de la higiene alimentaria para garantizar la salida de los niño y niñas.

La participación activa de los padres y docentes es clave para garantizar una adecuada higiene alimentaria. Los padres deben ser conscientes de su papel en la promoción de hábitos saludables en casa, mientras que los docentes deben ofrecer

formación práctica y constante en el entorno escolar. Ambos deben trabajar en conjunto, asegurando la coherencia entre lo aprendido en la escuela y lo aplicado en el hogar. Se recomienda realizar talleres de sensibilización y capacitación para padres y docentes, enfocándose en la higiene alimentaria para mejorar la adopción de prácticas efectivas que aseguren la salud de los niños y minimicen los riesgos de enfermedades.

Apartado 4: Brindar propuestas para la higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas

Para promover la higiene alimentaria de manera efectiva en los niños, se recomienda la implementación de actividades prácticas y lúdicas dentro del currículo educativo. Estas actividades, como juegos interactivos, canciones educativas y talleres, no solo permiten a los niños aprender de forma divertida, sino que también fomentan su participación activa y retención de la información. Además, es fundamental incorporar en el plan educativo el hábito del lavado de manos antes de comer, así como la correcta manipulación y almacenamiento de alimentos. Estas prácticas deben reforzarse tanto en el hogar como en la escuela para garantizar que los niños adquieran y mantengan hábitos de higiene alimentaria a lo largo del tiempo.

XIX. RECOMENDACIONES

Recomendaciones para docentes:

1 **Capacitación continua:** Ofrecer talleres periódicos sobre higiene alimentaria, enfocados en estrategias didácticas para enseñar a los niños la importancia de la higiene de una manera práctica y comprensible.

2 **Integrar actividades lúdicas:** Incorporar juegos, canciones y actividades interactivas relacionadas con la higiene alimentaria para hacer el aprendizaje más atractivo y efectivo.

3 **Crear un ambiente saludable:** Asegurarse de que las instalaciones del centro educativo (como las áreas de comida y baños) estén siempre limpias y bien mantenidas, sirviendo como modelo para los niños.

4 **Reforzar hábitos saludables:** Promover la participación activa de los niños en la preparación y organización de sus meriendas, inculcando buenos hábitos desde una edad temprana.

5 **Evaluación y seguimiento:** Implementar sistemas de seguimiento para evaluar la comprensión de los niños sobre los hábitos de higiene alimentaria y ajustar las estrategias pedagógicas según sea necesario.

Recomendaciones para padres:

1 **Fomentar prácticas en el hogar:** Asegurarse de que los niños practiquen higiene alimentaria en casa, como el lavado de manos antes de comer y la correcta conservación de los alimentos.

2 **Participación activa:** Involucrar a los niños en la preparación de las comidas, explicándoles los beneficios de cada hábito y cómo estos impactan su salud.

3 **Ejemplo como modelo:** Los padres deben ser modelos a seguir, mostrando buenas prácticas de higiene alimentaria, ya que los niños tienden a imitar el comportamiento de los adultos.

4 **Colaborar con la escuela:** Mantener una comunicación fluida con los docentes para reforzar las prácticas de higiene alimentaria que se enseñan en la escuela y compartir estrategias para implementarlas en el hogar.

5 **Educación constante:** Aprovechar recursos educativos como libros, videos y actividades en línea que refuercen los hábitos de higiene alimentaria, y promover conversaciones frecuentes sobre el tema.

Recomendaciones para la comunidad educativa en general:

1 **Establecer políticas claras de higiene:** Las instituciones educativas deben desarrollar y comunicar políticas claras sobre higiene alimentaria, que incluyan protocolos de limpieza y seguridad alimentaria.

2 **Proveer materiales educativos:** Ofrecer folletos, carteles y otros recursos visuales en las aulas y en el hogar que refuercen la importancia de la higiene alimentaria.

3 **Fomentar la participación de toda la comunidad:** Involucrar a los padres, educadores y otros actores sociales en la promoción de hábitos saludables, organizando actividades comunitarias como charlas, ferias de salud y jornadas de limpieza.

XX. BIBLIOGRAFIA.

Bandura, A. (1986). Social foundations of thought and action: A social cognitive theory. Prentice-Hall.

Bronfenbrenner, U. (1979). The ecology of human development: Experiments by nature and design. Harvard University Press.

Márquez, C., & Pérez, J. (2020). Actividades participativas para promover la higiene alimentaria en niños preescolares. Pedagogía y Salud, 6(2), 56-65.

Organización Mundial de la Salud. (2020). Seguridad alimentaria. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

Vega, R., & Martínez, P. (2018). Corresponsabilidad educativa en la formación integral del niño. Revista de Educación y Sociedad, 10(2), 45-58.

Cruz, A. (2022). Estrategias para la promoción de la alimentación saludable en la educación infantil en Nicaragua. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua.

González, M. (2021). Desnutrición infantil en Nicaragua: Un llamado a la acción. Revista de Salud Pública de Nicaragua.

Ministerio de Salud de Nicaragua. (2020). Encuesta de Evaluación de Necesidades Nutricionales.

Rodríguez, L. & Martínez, P. (2019). Desafíos en la implementación del Programa de Alimentación Escolar en Nicaragua. Journal of Nutrition and Education.

ALKEMI.S.A. (s.f.). Obtenido de ALKEMI: https://alkemi.es/blog/normas-para-la-adecuada-higiene-y-manipulacion-de-alimentos/

Costa, D. (2019). MedicinaInformacion.com. Obtenido de Bienestar y Salud: https://medicinainformacion.com/tabla-de-alimentos/

Definiciones. (2009). Definición de Higiene. Obtenido de Definicion.de: http://definicion.de/higiene/

Hábitos higiénicos. (2012). Obtenido de Google.com: http://es.Hábitos_higiénicos

Importancia guía de ayuda. (1999). Importancia de la higiene. Obtenido de Google.com: https://www.importancia.org/higiene.php

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2018). Organización Mundial de la Salud. Obtenido de http://www.who.int/about/es/

Wikipedia. (18 de marzo de 2019). Wikipedia, la enciclopedia libre. Obtenido de Fundación Wikipedia,
Inc.: https://es.wikipedia.org/wiki/Nutrici%C3%B3n

Breve historia de la sanidad escolar, por el doctor José Coímbra da Trindade. Pediatría Moderna 20(9), octubre 1985.

Datos históricos de la salud escolar (2001-2011) medwave
https://www.medwave.cl/2001-2011/2823.html

El papel de los padres en el aprendizaje de hábitos saludables hacer familia. con (2009)tps://www.hacerfamilia.com/familia/noticia-papel-padres-aprendizaje-habitos-saludables-20160910225225.html

Programa integral de nutrición escolar Mined
https://www.mined.gob.ni/programa-integral-de-nutricion-escolar/

XXI. ANEXOS

Anexo 1: Cronograma de Trabajo

N^0	Tarea	Actividad	Fecha Probable de Cumplimiento	Responsable
1	Reunión en la universidad.	Reunirnos para establecer nuestras responsabilidades y conformar el equipo.	17/08/2024	Mirna Isabel Arana blandón María Mendoza
2	Conectarnos vía WhatsApp	En el transcurso de la semana nos reunimos digitalmente para retomar actividades objetivo planteamiento del problema.	21, 22, 23 agosto 2024.	Mirna Arana María Mendoza
3	Visita a la universidad.	Nos reunimos para delimitar nuestro tema general, formular los objetivos, cuestiones y planteamiento del problema.	24 de agosto.	Mirna Arana María Mendoza
4	Reunión en línea	Por llamada telefónica nos reunimos para recopilar información acerca de los contextos internacionales y nacional que se relacionen con nuestro tema	25 de agosto	Mirna Arana María Mendoza
5	Reunión en línea	Introducción	30 de agosto	

6	Reunión en línea	Antecedentes	7 septiembre	
7			11 septiembre	
8		Mejoras de contexto y antecedentes	15 de septiembre	
9	Reunión virtual	Realizamos Introducción	19 de septiembre	
10	Reunión en línea	Realización de matriz de descriptores realizando preguntas relacionadas con nuestros propósitos	Viernes 20 de septiembre	
11		Realizamos la primera presentación en diapositiva	Sábado 21 de septiembre	
12		Redactamos instrumentos de investigación formulando las preguntas para las entrevistas y la guía de observación	Sábado 28 de septiembre	
13	Trabajo en la universidad	Creación de los instrumentos (entrevista y guía de observaciones)	Sábado 05/09 /24	María Mendoza Mirna Arana
14	Reunión virtual	Diseño metodológico	Sábado 12/ octubre/2024	Mirna Isabel Arana Blandón María Mendoza Miranda
15	Reunión virtual	Perspectiva de la investigación	Miércoles 14 de octubre	Mirna Arana
16	Reunión presencial	Visita al centro para recopilar información entrevista a la docente y padres de familia	Jueves 15 de octubre	María Mendoza
17	Reunión virtual	Diseñamos y agregamos fotos en el escenario	16 de octubre	Mirna Arana

18	Reunión virtual	Realizamos contexto en el que se ejecuta el estudio y la selección de los informaste	Sábado 19 de octubre	María Mendoza
19	Reunión presencial	Estrategias para recopilar información criterios regulativos	26 de octubre sábado	Mirna Arana María Mendoza
20		Acceso y retirada del centro	27 de octubre	Mirna Arana María Mendoza
21		Rol del investigador	Jueves 31 de octubre	Mirna Arana María Mendoza
22	Reunión virtual	Técnicas de análisis	Sábado 02 de noviembre Día libre	María Mendoza
23		Trabajo de campo		Mirna Arana
24		Análisis intensivo de la información		María Mendoza Mirna Arana
25		Resumen	06 de noviembre	Mirna Arana María Mendoza
26		Conclusión y recomendaciones	14 de noviembre del 2024	Mirna Arana María Mendoza

Anexo 2: Instrumentos

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA
UNAN-MANAGUA
FACULTAD DE EDUCACIÓN E IDIOMAS
DEPARTAMENTO DE PEDAGOGÍA
CARRERA DE PEDAGOGÍA CON MENCIÓN EN EDUCACIÓN INFANTIL
"2024 Universidad gratuita y de calidad para seguir en victorias"

Instrumento de Observación al centro visitado.

Información General

Nombre del Observador: _____

Fecha de Observación: _____

Hora de Observación: _____

Lugar: _____

Nivel educativo observado: _____

1: Condiciones del Ambiente

1.1 El área de almacenamiento de alimentos es adecuada (limpia, bien ventilada, protegida de plagas).

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

1.2 Los alimentos se almacenan separados de los materiales didácticos y juguetes.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

1.3 El área de refrigeración está disponible y en buen estado.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

2. Manejo de los Alimentos

2.1 Los alimentos se preparan en un ambiente limpio y ordenado.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

2.2 Se siguen procedimientos de higiene antes de la manipulación de alimentos (lavado de manos, utensilios limpios).

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

2.3 Los alimentos perecederos se manejan adecuadamente (refrigeración, evitar la exposición prolongada a temperaturas inadecuadas).

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

2.4 Existen normas establecidas para la manipulación de alimentos por parte del personal.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

3: Prácticas de Higiene de los Niños

3.1 Los niños se lavan las manos antes y después de comer.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

3.2 Los niños consumen los alimentos en un área destinada específicamente para comer.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

3.3 Los niños tienen acceso a utensilios limpios (platos, vasos, cucharas).

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

4: Participación de Padres y Docentes

4.1 Los padres envían alimentos adecuados y saludables para las meriendas de los niños.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

4.2 Los docentes promueven prácticas de higiene alimentaria en el aula (charlas, modelado de conductas).

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

4.3 Existe comunicación efectiva entre padres y docentes respecto a las prácticas de higiene alimentaria.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

4.4 Se ofrecen recomendaciones o directrices por parte de la escuela para mejorar las prácticas de higiene en el hogar.

Sí [ ] No [ ]

Observaciones: _____

Conclusiones de la Observación

Aspectos positivos identificados: _____
Áreas críticas que requieren mejora: _____
Sugerencias para mejorar: _____

Entrevista a los padres de familia del multinivel jardín de los conejitos 2

Tema: Higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del preescolar comunitario multinivel "Jardín de los Conejitos 2" del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024.

Objetivo de la Entrevista:

Recopilar información sobre las prácticas y conocimientos de los padres de familia respecto a la higiene alimentaria de sus hijos en edad preescolar, con el fin de proponer mejoras en los hábitos alimentarios para garantizar una mejor salud.

Datos Generales del Entrevistado:

Nombre del padre/madre o tutor: _____

Edad: _____ Número de hijos en el preescolar: _____

Nivel educativo alcanzado: _____

1. ¿Qué entienden por higiene alimentaria en el contexto de la alimentación de sus hijos?

2. ¿Considera importante la higiene alimentaria para la salud de los niños? ¿Por qué?

3. ¿Qué prácticas de higiene sigue en casa al preparar y servir los alimentos de sus hijos? (Ejemplo: lavado de manos, limpieza de utensilios, manejo de alimentos frescos, etc.)

4. ¿Con qué frecuencia se asegura que los alimentos que consumen sus hijos están correctamente almacenados y preparados de manera segura?

5. ¿Cómo fomenta la higiene personal en sus hijos antes y después de comer? (Ejemplo: lavado de manos, cepillado de dientes, etc.)

6. ¿Qué tipo de alimentos les proporciona a sus hijos para llevar al preescolar? ¿Considera que son saludables y seguros?

7. ¿Conoce las prácticas de higiene alimentaria que promueve el preescolar? ¿Qué opina sobre ellas?

8. ¿Ha recibido información o capacitación por parte del preescolar sobre cómo mejorar la higiene alimentaria en casa?

9. ¿Qué sugerencias tendría para mejorar la higiene alimentaria de los niños en el preescolar?

10. ¿Qué tipo de apoyo o recursos cree que el preescolar o la comunidad deberían proporcionar para mejorar los hábitos de higiene alimentaria en los niños?

11. ¿Qué medidas adicionales tomaría para mejorar la salud de sus hijos a través de la higiene alimentaria?

Entrevista a los docentes del multinivel jardín de los conejitos 2

Tema: Higiene alimentaria para la salud de los niños y niñas del preescolar comunitario multinivel "Jardín de los Conejitos 2" del departamento de Managua, durante el segundo semestre del año 2024.

Objetivo de la Entrevista:

Recopilar información sobre las prácticas y conocimientos de las docentes de familia respecto a la higiene alimentaria de los niños en edad preescolar, con el fin de proponer mejoras en los hábitos alimentarios para garantizar una mejor salud.

1. ¿Qué medidas básicas de higiene alimentaria cree que son importantes para garantizar la salud de los niños en el aula?

2. ¿Cómo asegura usted que los niños sigan buenos hábitos de higiene antes y después de comer?

3. ¿Considera que los niños aprenden en la escuela lo necesario sobre la higiene alimentaria? ¿Qué más se podría hacer?

4. ¿Qué recomendaciones les da a los padres sobre la higiene y alimentación de sus hijos?

5. ¿Cómo se fomenta en el aula el lavado de manos y la limpieza de los utensilios antes de comer?

6. ¿Ha notado diferencias en los hábitos alimentarios de los niños según la enseñanza que reciben en casa?

7. ¿Qué actividades realiza para enseñarles a los niños sobre la importancia de una alimentación saludable?

8. ¿Cómo maneja las situaciones en que un niño trae comida poco saludable o no segura?

9. ¿Qué apoyo recibe de la escuela para promover una buena higiene alimentaria entre los niños?

10. ¿Qué le gustaría cambiar o mejorar en la forma en que se enseñan los hábitos de higiene alimentaria en la escuela?

Anexo 3: Tablas de registro de la información

Entrevista a los padres de familia

Preguntas	Respuesta de padre #1	Respuesta de padre #2	Interpretación	Teoría
¿Qué entienden por higiene alimentaria?	Entiendo que es que es comer saludable además tener limpio los lugares donde preparamos la comida y dónde la consumimos.	Es asegurarse de que los alimentos estén bien limpios y preparados de manera segura para evitar cualquier tipo de contaminación.	Los padres entrevistados coinciden en que la higiene alimentaria no solo abarca el consumo de alimentos saludables, sino también la importancia de mantener limpios los espacios donde se preparan y se consumen los alimentos. Uno de los padres destaca que es necesario garantizar la limpieza de los alimentos para evitar contaminaciones.	Según Gil (2021), la higiene alimentaria incluye la selección, manipulación y almacenamiento adecuado de los alimentos, para prevenir enfermedades y garantizar la seguridad alimentaria.
¿Considera importante la higiene alimentaria para	Si la considero importante porque evitamos que nuestros niños	Sí, es esencial porque una mala higiene puede causar problemas	Ambos padres consideran que la higiene alimentaria es esencial para la salud de los niños. Uno de ellos subraya que evita que los niños	Según Fernández (2019), la higiene alimentaria en la infancia es fundamental para prevenir

la salud de los niños? ¿Por qué?	consuman alimentos en mal estado o chatarra además que desde muy pequeños les vamos inculcado la higiene y el aseo tanto como personal y alimentario	de salud y enfermedades en los niños.	consuman alimentos en mal estado y que ayuda a inculcar buenos hábitos desde temprana edad. El otro padre menciona que una mala higiene puede generar problemas de salud. .	enfermedades transmitidas por alimentos y promover el desarrollo saludable.
¿**Qué prácticas de higiene sigue en casa al preparar y servir los alimentos de sus hijos? (Ejemplo: lavado de manos, limpieza de utensilios, manejo de**	Siempre lavamos las frutas o verduras que vamos a cocinar mantenemos todo tapados por si nos visitan ratones nos lavamos las manos cada que vamos a comer.	Siempre limpiamos bien los ingredientes, desinfectamos las superficies de la cocina y usamos utensilios limpios para servir la comida.	Los padres proporcionan a sus hijos alimentos como frutas, galletas y sándwiches para el preescolar. Uno de ellos admite que, debido a su trabajo, en ocasiones envía opciones menos saludables como jugos o galletas. Aunque estos alimentos parecen ser seguros, podrían no ser los más nutritivos.	Según Paniagua (2020), una dieta infantil debe incluir alimentos naturales y variados, evitando aquellos ultras procesados que no aportan los nutrientes necesarios para el desarrollo.

alimentos frescos, etc.)				
¿Qué tipo de alimentos les proporciona a sus hijos para llevar al preescolar? ¿Considera que son saludables y seguros?	Por mi trabajo generalmente de merienda traen jugo o galletas muy rara vez traen gallo pinto para desayunar	Generalmente llevan frutas y a veces galletas o un sándwich. Son alimentos sencillos y seguros.	Los padres están familiarizados con las prácticas de higiene alimentaria del preescolar, como el lavado de manos y la limpieza de los alimentos. Consideran que estas son buenas iniciativas para reforzar la higiene en los niños.	Según Álvarez (2018), las instituciones educativas juegan un papel clave en la enseñanza de hábitos saludables, y la promoción de prácticas de higiene debe ser una constante en los programas educativos.
¿Conoce las prácticas de higiene alimentaria que promueve el preescolar? ¿Qué opina sobre ellas? 5	Les enseñan a lavarse las manos antes de comer y siempre tocan el tema de lavado de frutas	Sí, están enfocados en el lavado de manos antes de comer y en la limpieza de los alimentos. Me parece que son buenas iniciativas	Ambos padres describen prácticas básicas de higiene en sus hogares, como lavar las frutas y verduras, desinfectar superficies y mantener los utensilios limpios. Sin embargo, ninguno ha recibido información o capacitación sobre cómo mejorar la higiene alimentaria en casa.	Según Sánchez (2021), una correcta higiene alimentaria en el hogar es fundamental para complementar los hábitos aprendidos en la escuela y garantizar la salud de los niños.

¿Ha recibido información o capacitación por parte del preescolar sobre cómo mejorar la higiene alimentaria en casa?	No	No, no he recibido ningún tipo de información o capacitación al respecto	Ninguno de los padres ha recibido capacitación o información por parte del preescolar sobre cómo mejorar la higiene alimentaria en el hogar. Esto evidencia una falta de comunicación entre la escuela y los padres.	Según Álvarez (2018), la capacitación de los padres es esencial para que los hábitos de higiene alimentaria que se enseñan en la escuela se refuercen en casa.
¿Qué sugerencias tendría para mejorar la higiene alimentaria de los niños en el preescolar?	Cooperar para mantener alimentos almacenados correctamente tanto como los que necesitan refrigeración y los que no	Podrían revisar con más frecuencia cómo se almacenan los alimentos y reforzar las normas de higiene en la manipulación.	Los padres sugieren que el preescolar podría mejorar el almacenamiento de alimentos y ofrecer más información sobre prácticas de higiene. Uno de ellos propone revisar la refrigeración y las normas de manipulación de alimentos.	Según Paniagua (2020), el adecuado almacenamiento y manipulación de alimentos es un aspecto clave para evitar la contaminación y preservar la calidad de los mismos.

Tabla de registro de la información

Entrevista a la docente

Preguntas	Repuesta de la docente	Teoría
Recomendaciones de la docente a los padres de familia	Los docentes recomiendan que los padres enseñen a sus hijos a lavarse las manos antes de comer, mantener una dieta equilibrada y fomentar buenos hábitos de higiene en casa.	Según Gil (2021), los hábitos de higiene y alimentación en la infancia tienen un impacto duradero en la salud y el bienestar del niño, y es responsabilidad compartida entre la familia y la escuela.
Apoyo recibido	Los docentes mencionan que reciben apoyo en forma de recursos como jabón, toallas y áreas designadas para el lavado de manos. Este apoyo es esencial para reforzar las normas de higiene durante las comidas.	Según Fernández (2019), el entorno educativo debe proporcionar los recursos necesarios para que los niños desarrollen buenos hábitos de higiene y alimentarios.
Mejora en la enseñanza de la higiene alimentaria	Los docentes sugieren que sería ideal incluir talleres más frecuentes para padres, con el fin de alinear las prácticas que se enseñan en la escuela con las que se aplican en casa.	Según Sánchez (2021), la coherencia entre los hábitos enseñados en la escuela y los promovidos en el hogar es crucial para que los niños internalicen estas prácticas.
Aprendizaje adquirido por parte de los niños acerca	Los docentes consideran que los niños aprenden lo básico sobre higiene alimentaria, pero sugieren que se podrían hacer más actividades prácticas y juegos que refuercen el aprendizaje.	De la higiene alimentaria: Según Paniagua (2020), el uso de estrategias lúdicas es efectivo para que los niños interioricen conceptos de manera más significativa.

Tablas de registro de la información

Observaciones

Criterios de observación	Observación	Observación Día (fecha)	Teoría Interpretaciones
El área de almacenamiento de alimentos es adecuada.	El área se mantiene limpia, pero no es un espacio exclusivo para el resguardo de la merienda escolar, ya que se comparte con materiales didácticos.	09/octubre/24 El área de almacenamiento de los alimentos esta al aire libre y muy cerca de los baños donde los niños hacen sus necesidades	Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), los alimentos deben ser almacenados en condiciones que prevengan su contaminación y deterioro. El hecho de que el área de almacenamiento esté cerca de los baños representa un riesgo de contaminación cruzada por contacto con bacterias como la Escherichia coli o Salmonella, que son comunes en áreas de sanitarios. Estas bacterias pueden transmitirse a través del aire o del contacto indirecto si no se siguen las medidas de higiene adecuadas.
Los alimentos se almacenan separados de los materiales didácticos y juguetes.	Los materiales didácticos deberían resguardarse en lugares diferentes para evitar exponer la merienda a plagas u otros riesgos.	están bastante cerca del área donde se cocina	Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la OMS, los alimentos deben mantenerse en condiciones que garanticen su protección contra contaminantes físicos, químicos y biológicos. La contaminación cruzada ocurre cuando objetos como materiales didácticos, juguetes, o superficies sucias entran en contacto con alimentos o superficies en las que estos se preparan o almacenan

El área de refrigeración está disponible y en buen estado.	Aunque existe refrigeración, el aparato está en mal estado y es demasiado pequeño para resguardar adecuadamente la merienda escolar.	tiene área de refrigeración, Pero ya está un poco dañada	Los alimentos perecederos requieren de refrigeración adecuada para mantener su frescura y evitar la proliferación de microorganismos patógenos como las bacterias que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos. Según la teoría de la cadena de frío (OMS, 1995), es esencial que los equipos de refrigeración estén en buen estado para garantizar temperaturas constantes que mantengan los alimentos seguros para el consumo.
Los alimentos se preparan en un ambiente limpio y ordenado.	El espacio de cocina es aseado.	:se limpia cuando se cocina, pero está a la intemperie cualquier animal está cerca	La teoría de higiene alimentaria sostiene que los alimentos deben prepararse en un entorno limpio y cerrado para evitar la exposición a contaminantes externos, como bacterias, polvo o animales. Según la OMS (1995), los ambientes abiertos o sin control presentan riesgos significativos, ya que el contacto con el aire exterior, insectos o animales puede introducir patógenos que comprometan la seguridad de los alimentos.
Se siguen procedimientos de higiene antes de la manipulación de alimentos.	Se constató una adecuada práctica de higiene al elaborar los alimentos.	i los padres de familia hacen correctos procedimientos de higiene antes de cocinar	La OMS (2001) establece cinco claves fundamentales para asegurar la inocuidad de los alimentos: mantener la limpieza, separar alimentos crudos de los cocidos, cocinar completamente, mantener los alimentos a temperaturas seguras, y utilizar agua y materias primas seguras. La primera clave, "mantener la limpieza", incluye el lavado de manos, utensilios y superficies antes de manipular los

			alimentos, como una medida esencial para evitar la contaminación por bacterias y otros patógenos que puedan provocar enfermedades transmitidas por alimentos.
Los alimentos perecederos se manejan adecuadamente.	La mayoría de los alimentos perecederos se conservan bajo refrigeración.	Los que necesitan refrigeración si el arroz los frijoles el. Cereal están en sus sacos	La OMS (1995) establece que los alimentos perecederos deben mantenerse en un rango de temperaturas seguras para evitar su deterioro y la proliferación de bacterias patógenas. Este proceso es conocido como la cadena de frío, que debe mantenerse desde el momento en que los alimentos perecederos son adquiridos hasta su almacenamiento, preparación y consumo. La interrupción de esta cadena puede resultar en la contaminación y descomposición de los alimentos.
Existen normas establecidas para la manipulación de alimentos por parte del personal.	Se evidenció pocas normas dentro del aula respecto a la manipulación de alimentos.	están a dispensa de lo que la madre de familia dice	La FAO (2006) establece que las buenas prácticas de higiene son esenciales en la manipulación de alimentos, especialmente en entornos como escuelas y comedores. Estas prácticas incluyen la capacitación del personal sobre normas de higiene, el uso de utensilios adecuados, la limpieza regular de las áreas de trabajo y la implementación de procedimientos para garantizar que los alimentos se manejen de manera segura. La falta de estas normas puede aumentar el riesgo de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos.

Los niños se lavan las manos antes y después de comer.	Lavado de manos se realiza constantemente en el aula.	si los niños se lavan las manos antes de comer	La OMS (2009) enfatiza que el lavado de manos es una de las medidas más efectivas para prevenir la transmisión de enfermedades. La higiene de manos se considera crucial en la manipulación de alimentos, especialmente en entornos educativos donde los niños son más susceptibles a infecciones. La teoría sostiene que el lavado de manos antes de comer y después de usar el baño reduce la carga microbiana en las manos, disminuyendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
Los niños consumen los alimentos en un área destinada específicamente para comer.	La merienda escolar y la que traen de casa se sirven en los mismos muebles que se usan para las actividades escolares.	comen en las mismas mesas que trabajan	La FAO (2006) establece que es fundamental mantener áreas separadas para la preparación y el consumo de alimentos en comparación con las áreas donde se realizan otras actividades. Esta separación ayuda a prevenir la contaminación cruzada y a asegurar que los alimentos se consuman en un entorno limpio y adecuado. La falta de esta separación puede aumentar el riesgo de que los alimentos se contaminen con residuos o patógenos presentes en las superficies utilizadas para otras actividades.
Los niños tienen acceso a utensilios limpio.	Se evidenció que los utensilios se mantienen limpios	si la maestra se encarga de lavar los platos y la cuchara	La FAO (2006) enfatiza que el mantenimiento de utensilios limpios es fundamental para prevenir la contaminación de los alimentos. La limpieza de utensilios como platos y cucharas debe ser una práctica regular para garantizar que no se introduzcan patógenos o contaminantes en los alimentos. La

			higiene en la manipulación de utensilios incluye el uso de agua potable, detergentes apropiados y un secado adecuado para asegurar que los utensilios sean seguros para el uso alimentario.
Los padres envían alimentos adecuados y saludables para las meriendas de los niños y niñas.	generalmente jugo y galletas	La mayoría de los padres envía jugos embotellados, en cajas o latas, acompañados de galletas.	La OMS (2010) establece que una alimentación saludable es fundamental para el crecimiento y desarrollo óptimos de los niños. Esta teoría promueve la inclusión de alimentos nutritivos y variados en la dieta infantil, destacando la importancia de las frutas, verduras, cereales integrales, y la reducción del consumo de azúcares y grasas saturadas. Los padres desempeñan un papel crucial al seleccionar y proporcionar alimentos que contribuyan a una dieta equilibrada.
La docente promueve prácticas de higiene alimentaria en el aula.	Durante el periodo de observación no se constató la promoción de esta temática.	de vez en cuando	La OMS (2003) define la educación para la salud como un proceso que permite a las personas adquirir conocimiento, habilidades y actitudes para mejorar su salud y bienestar. Esto incluye la promoción de prácticas de higiene alimentaria, que son esenciales para prevenir enfermedades y fomentar hábitos de vida saludables. La educación para la salud debe ser continua y estar integrada en el currículo educativo, de manera que los niños puedan aprender y aplicar estos conceptos en su vida diaria.

Existe comunicación efectiva entre padres y docentes respecto a las prácticas de higiene alimentaria.	Algunos padres y la docente comentaron que existe comunicación para coordinar temas de higiene alimentaria, solicitando materiales para promover una buena alimentación.	Según lo observado las madres de familias y las docentes tienen una comunicación efectiva.	Epstein (2012) propone que una comunicación efectiva entre padres y docentes es fundamental para el éxito educativo y el bienestar de los niños. La teoría enfatiza que la colaboración entre el hogar y la escuela puede mejorar la comprensión y el apoyo a las prácticas de salud, como la higiene alimentaria. Cuando hay una comunicación abierta y constante, se facilita el intercambio de información y se pueden coordinar esfuerzos para promover hábitos saludables.
Se ofrecen recomendaciones o directrices por parte de la escuela para mejorar las prácticas de higiene en el hogar.	La docente brinda recomendaciones a los padres cuando observa prácticas inadecuadas de higiene en los hogares.	De vez en cuando	La OMS (2003) define la educación para la salud como un proceso que capacita a las personas para mejorar su salud mediante el conocimiento y la adopción de comportamientos saludables. Esta teoría sugiere que los docentes desempeñan un papel clave en la promoción de prácticas saludables no solo en el entorno escolar, sino también en el hogar. Al ofrecer recomendaciones a los padres sobre higiene, se puede fomentar un enfoque integral para mejorar la salud de los niños.

Matriz de triangulación.

Aspecto	Percepción de los padres	Prácticas y observaciones al preescolar	Relación teórica	Interpretación
Condiciones higiénico-alimentarias	Los padres destacan la importancia de la higiene en los alimentos y utensilios, pero reconocen que las loncheras no siempre cumplen estándares nutricionales ideales debido a limitaciones de tiempo o recursos.	Las docentes aplican medidas básicas de higiene alimentaria, como el lavado de manos antes de las comidas. Sin embargo, no hay un enfoque integral que conecte con el hogar.	Álvarez (2018) y Gil (2021) subrayan la importancia de la higiene alimentaria constante en el hogar y la escuela para prevenir enfermedades y formar hábitos saludables.	Existe una alineación parcial entre lo que los padres consideran importante y las prácticas observadas en el preescolar. Es necesaria una estrategia conjunta hogar-escuela para garantizar coherencia y efectividad en la formación de hábitos.
Participación y compromiso	Los padres consideran útiles las recomendaciones de los docentes, pero las perciben como generales y proponen talleres prácticos adaptados a su realidad.	Los docentes observan poca participación activa de los padres en actividades escolares relacionadas con la higiene alimentaria. También identifican una falta de continuidad en los hábitos dentro del hogar.	Bronfenbrenner (1979) resalta la interdependencia entre el hogar y la escuela. Sánchez (2021) sugiere talleres prácticos y colaboración constante como herramientas clave para fortalecer hábitos.	La comunicación y la colaboración entre hogar y escuela son limitadas. La implementación de talleres prácticos y estrategias conjuntas podría cerrar esta brecha y fomentar un enfoque más efectivo.
Propuestas para reforzar hábitos	Los niños muestran aprendizaje básico sobre higiene (lavado de	Las docentes coinciden en que las actividades tradicionales podrían	Bandura (1986) y Paniagua (2020) destacan que el	El uso de actividades interactivas y lúdicas es esencial para motivar a

	manos), pero los padres sugieren actividades más dinámicas e interactivas para reforzar los hábitos desde casa.	ser más efectivas si se implementaran dinámicas lúdicas para captar la atención de los niños y consolidar aprendizajes.	aprendizaje de hábitos saludables se favorece mediante el modelado y actividades lúdicas.	los niños y arraigar hábitos saludables. Esto requiere el compromiso conjunto de docentes y familias.

Anexo 4: Fotos.