



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA
CENTRO DE INVESTIGACIONES Y ESTUDIOS DE LA SALUD
ESCUELA DE SALUD PÚBLICA DE NICARAGUA**



Maestría en Salud Pública

Informe final de tesis para optar el título de Master en Salud Publica

**CONOCIMIENTOS, ACTITUDES Y PRÁCTICAS DE LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA COMO HERRAMIENTA PEDAGOGICA. ESCUELAS PRIMARIAS
RURALES BASES DE LOS MUNICIPIOS DE VILLA EL CARMEN Y SAN RAFAEL
DEL SUR.**

OCTUBRE A DICIEMBRE, 2013. MANAGUA, NICARAGUA.

Autoras:

**Lesbia López Alemán
Licenciada en Nutrición**

**Jeannette Meza Guevara
Médica General**

Tutora:

**MSc. Rosario Hernández García
Docente e Investigadora**

Managua, Nicaragua, Febrero 2015.

ÍNDICE

I.- INTRODUCCION	1
II.-ANTECEDENTES.....	2
III.- JUSTIFICACION.....	3
IV.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	5
V. OBJETIVOS.....	6
VI.-MARCO TEORICO	7
VII.-DISEÑO METODOLÓGICO.	17
VIII.- RESULTADOS.	22
IX.-ANALISIS DE RESULTADOS	33
X.-CONCLUSIONES.....	40
XI.-RECOMENDACIONES.....	42
XII.- BIBLIOGRAFÍA.....	44
ANEXOS	46

Dedicatoria

El presente estudio está dedicado a mi familia, por el apoyo que me brindaron y a todas aquellas personas que de manera directa o indirecta contribuyeron a culminar con éxito los estudios de maestría.

Agradecimiento

A Dios primeramente, mi expresión de agradecimiento por la oportunidad de acceder a los estudios que promueven el desarrollo personal y profesional.

Al cuerpo de docentes del Centro de Investigación (CIES) que a travez de sus enseñanzas me permitieron el desarrollo personal y profesional en el campo dela salud.

A la maestra Rosario Hernández que con tanta disposición estuvo siempre presente apoyándonos para el avance y culminación de este estudio.

A la licenciada Horfa Mirtala L. Alemán , por su apoyo moral y técnico.

Gracias

Lesbia Judith López Alemán

Dedicatoria

A nuestro Dios Padre Celestial que día a día me bendice.

A mi Familia

A la Maestra Rosario y a Lesbia López quienes fueron primordiales para culminar esta etapa de mi vida.

Agradecimiento

A mi Madre que fue quien hizo de mi la persona que soy, con quien aprendí desde mi niñez la importancia de poner amor en cada cosa que hago, con ella aprendí a amar y respetar el trabajo en Salud.

Al CIES que mediante sus maestros y maestras inculcó en mí, conocimientos que me ayudan a dar mis aportes a la sociedad nicaragüense.

Jeannette Meza Guevara

RESUMEN

Se consideró pertinente realizar el presente estudio, con el propósito de determinar el nivel de conocimientos del personal docente en la temática de salud y alimentación en el abordaje de la estrategia de la Seguridad Alimentaria y Nutricional como herramienta pedagógica de la enseñanza aprendizaje en las escuelas primarias rurales e identificar la actitud y la práctica en esta temática de la población estudiantil en seis centros escolares base de los municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur.

De manera general se planteó analizar los conocimientos, actitudes y prácticas de salud y alimentación en el contexto de la seguridad alimentaria y nutricional durante el periodo Octubre a Diciembre, 2013. En lo específico se propuso: i) caracterizar socio demográficamente a la comunidad educativa, ii) Identificar los conocimientos en salud, alimentación y nutrición en el abordaje de la seguridad alimentaria; iii) determinar las actitudes y prácticas de la comunidad educativa en salud, alimentación y nutrición y iv) Identificar las acciones pedagógicas de SAN que se realizan en la enseñanza escolar primaria.

La muestra estuvo compuesta por 39 docentes y directores y 109 estudiantes del sexto grado de las seis escuelas de primaria rurales seleccionadas.

La metodología, fue de tipo cuali-cuantitativo de corte transversal. Los instrumentos y técnicas para la recopilación de la información primaria fue la aplicación de encuesta y grupo focal con estudiantes del sexto grado a través de una muestra al azar seleccionando a cinco niños de sexto grado de las seis escuelas; entrevistas a docentes y directores; se utilizó una guía de observación.

Una entrevista se aplicó al personal docente con el objetivo de conocer la percepción de maestros y maestras en salud, alimentación y nutrición en el contexto de la Seguridad Alimentaria y Nutricional así mismo el ambiente escolar como de los métodos y medios de enseñanza.

La recopilación de la información se realizó en los meses de octubre, noviembre y diciembre con la aplicación de 148 formularios distribuidos en cada una de las escuelas seleccionadas; dos grupos focales integrando tres escuelas en cada grupo en los que participaron 10 a 12 estudiantes previamente seleccionados del registro de asistencia diaria de las clases y aplicando el método de la rifa.

Los principales resultados del estudio muestran que el personal docente y los directores tienen experiencia docente lo que facilita la aplicación de la SAN como herramienta pedagógica de enseñanza; sin embargo las capacitaciones en la temática a los docentes no son continuas.

Existe contenido de salud y alimentación en textos escolares; el 80% de docentes expresó haber recibido capacitaciones en la temática de la SAN en el año 2001, de lo que se infiere que esta situación puede tener incidencia en el dominio de los términos de la temática en estudio, sin embargo lo relacionan con la capacidad de aprendizaje y la permanencia escolar. Los docentes y alumnos tienen conocimientos de salud, de cómo se previenen las enfermedades; mencionan que los malos hábitos de higiene, las charcas, la insalubridad pone en riesgo la salud de los individuos.

Conocen el contenido de una alimentación balanceada sin embargo las actitudes y prácticas se distancian en la práctica cotidiana al momento de la selección para el consumo; los quioscos escolares ofrecen mayoritariamente alimentos no nutritivos.

La aplicación de la guía de observación evidenció de manera general que las condiciones higiénicas sanitarias no son las adecuadas, aún existe algún centro escolar que no tiene servicios higiénicos. En casi la mitad de las escuelas hay basureros aledaños y charcas fuera y dentro de la escuela.

De las limitaciones encontradas: las escuelas no disponen de suficientes materiales de apoyo ni de textos; poca o nula coordinación de trabajo con las instituciones

locales (Alcaldía, MARENA; Ministerio de Salud) para el abordaje de la temática de la SAN como herramienta de enseñanza pedagógica en las escuelas primarias rurales.

I.- INTRODUCCION

En el 2009 la Asamblea Nacional aprueba la Ley 693, Ley de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional, ley que favorece la autosuficiencia nacional y la diversidad cultural alimentaria. En el año 2010 se creó la Secretaría Ejecutiva de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional (SE-SSAN) para la divulgación de la Política, Estrategia y Ley de SSAN con la participación de las Alcaldías e instituciones de Gobierno.

Se definió y actualmente se ejecuta la Política de Seguridad y Soberanía Alimentaria, en el marco de la planificación interinstitucional (alcaldías municipales, Instituto Nicaragüense de Fomento Municipal INIFOM, Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales MARENA, MAGFOR y MINSA). Esta política es integral, dimensiona la disponibilidad, acceso, utilización, calidad e inocuidad de los alimentos; se implementa a través de diversos programas: PPA, Alimentación Escolar, Educación Alimentaria Nutricional, Establecimiento del sistema de inocuidad de alimentos, Acopio y Venta de Productos Básicos a precios justos, Apoyo a la Agroindustria, Capitalización de mujeres productoras pobres; Créditos a mujeres de zonas urbanas y el programa de semilla y urea.

El presente estudio tiene como propósito determinar el nivel de conocimiento en salud, alimentación y Nutrición e identificar actitudes y prácticas del personal docente y población estudiantil en el abordaje de la seguridad alimentaria y nutricional, en seis escuelas primarias del sector rural en las comunidades de Masachapa, Sn José, El Portillo, Villa el Camen, Monte fresco y Los Aburtos, de los municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur.

Este trabajo de investigación constituye un requisito del Centro de Investigaciones y Estudios de la Salud, Escuela de Salud Pública, de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, CIES UNAN Managua, para obtener el título de Master en Salud Publica.

II.-ANTECEDENTES

En América Latina, los Ministerios de Educación al reconocer la importancia de los programas de salud a nivel primaria (caribe, 1999), para educar a la niñez en aspectos de cuidado de su salud que incluye una alimentación adecuada, han implementado diversos programas de salud escolar ya que la nutrición de niñas y niños desde etapa temprana de la vida garantiza el desarrollo mental e intelectual, así como el rendimiento escolar.

El Programa de las Naciones Unidas (PNUD, 2000), informó que la experiencia de la iniciativa Latinoamericana de los programas de desarrollo y Fortalecimiento en la promoción y educación para la salud en el ámbito escolar fue propuesta y aceptada por doce países en el que se incluyó Nicaragua, desde la década de los 90, el Ministerio de Salud, ha impulsado acciones dirigidas a la promoción y prevención de la salud a nivel comunitario; en ese ámbito elaboró “la cartilla para la Vida” (1994) e incorpora el componente en la escuela como uno de los ejes de acción. (Ministerio de Salud, 1995).

Según el estudio de “Conocimientos, Actitudes y Prácticas en Salud en centros escolares privados y públicos de Managua” (Flores Machado, Moreno Maennling y Moràn Tercero, 2001), menciona en los resultados que la percepción de los docentes y alumnado sobre el ambiente escolar saludable es limitada al “control higiénico de los alimentos, supervisión periódica de la higiene de la escuela”, sin considerar otros aspectos como las necesidades del desarrollo afectivo e intelectual del estudiantado”.

De la valoración de la práctica revela que “los Centros Escolares estudiados presentan condiciones higiénicas sanitarias y servicios básicos deficientes, adoleciendo de entornos psicosociales sanos y seguros que refuercen la salud de quienes aprenden, enseñan y trabajan en la escuela”.

En el año 2009, durante la recolección de las experiencias de Seguridad Alimentaria Escolar con los países participantes del proyecto Estrategias de Alimentación Escolar, se obtuvieron resultados acerca de la importancia de pasar de un enfoque del “aprender a comer” al de una enseñanza alimentaria multidisciplinaria. (Proyecto / FAO, 2009)

Sin embargo en el espacio población en estudio no se ha realizado un estudio CAP, en el contexto de la seguridad alimentaria y nutricional, que haga referencia a la valoración en la educación primaria rural de la temática de salud y la alimentación de este componente.

III.- JUSTIFICACION

Cuando una niña o niño no come lo suficiente, inicialmente disminuye su peso y su actividad física, antes que ocurra retardo en su crecimiento; esta situación ya marcada por la situación de pobreza y la ruralidad aumenta ante el hecho de que la madre tenga bajo nivel de escolaridad, puesto que la escolaridad es un factor influyente en la formación integral de la niñez como individuos (sin obviar que la escolaridad por si sola no es determinante de los niveles de conocimiento en materia de alimentación y nutrición, se necesita además de educación alimentaria nutricional), así lo confirman investigaciones realizadas en este tema¹. De ahí, se deriva reconocer que el centro escolar es un lugar adecuado para brindar información, enseñar y educar para la vida.

La FAO reconoce que los escolares son una prioridad para las intervenciones de nutrición y considera que las escuelas educan a los niños en la edad que se están formando los hábitos alimentarios y de salud y estos conocimientos llegan a las familias y pueden ser un canal para la participación de la comunidad en general. De este mismo modo, el mejoramiento de la nutrición

¹ Estudio sobre los derechos de la Niña, Plan Internacional 2013

desde etapas tempranas de la vida, garantiza el desarrollo mental, condiciona su “capacidad activa de aprendizaje” y por ende su rendimiento escolar.

Este estudio permitió identificar conocimiento, actitudes y prácticas de los docentes en el abordaje de la Salud, Alimentación y Nutrición en el contexto de la Seguridad Alimentaria y Nutricional; complementándose con la información brindada por estudiantes del sexto grado de primaria de los centros escolares seleccionados.

Los resultados obtenidos muestran propuestas e insumos que enriquecen el programa curricular de la educación primaria, contribuyendo al fortalecimiento de las intervenciones de la SAN. Todo ello dirigido hacia la modificación de hábitos alimentarios a partir de una adecuada práctica que promueve la salud de la población estudiantil, y que impacta en la capacidad de aprendizaje, la permanencia escolar, y al mejoramiento social y económico del país.

IV.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

¿Cuáles son los conocimientos, actitudes y prácticas en el abordaje de la temática de la salud, alimentación y Nutrición en el contexto de la seguridad alimentaria como una herramienta pedagógica en la enseñanza primaria de la comunidad educativa de los municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur, Octubre a Diciembre del 2013?

Algunas interrogantes, son las siguientes:

1. ¿Cómo se caracteriza socio demográficamente la comunidad educativa de sexto grado de Villa el Carmen y San Rafael del Sur?
2. ¿Qué conocimientos tiene la comunidad educativa en el abordaje de la seguridad alimentaria?
3. ¿Qué actitudes tiene la comunidad educativa en el marco de la seguridad alimentaria?
4. ¿Qué práctica realiza la comunidad educativa en el marco de la seguridad alimentaria?
5. ¿En qué aspectos pedagógicos se incluye la temática de la Seguridad Alimentaria y Nutricional a los escolares?

V. OBJETIVOS

Objetivo general

Analizar los conocimientos, actitudes y prácticas que tiene la comunidad educativa primaria de los Municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur, en el abordaje de la salud, alimentación y nutrición en el contexto de la seguridad alimentaria y nutricional durante el periodo Octubre a Diciembre, 2013.

Objetivos específicos:

1. Caracterizar socio demográficamente a la comunidad educativa.
2. Identificar los conocimientos, de la comunidad educativa en el abordaje de la seguridad alimentaria.
3. Determinar las actitudes de la comunidad educativa en el marco de la seguridad alimentaria.
4. Establecer las prácticas de la comunidad educativa en el marco de la seguridad alimentaria.
5. Identificar las acciones pedagógicas de SAN que se realizan en la enseñanza escolar primaria.



VI. MARCO TEORICO

Ambos municipios donde se realiza el estudio pertenecen al departamento de Managua

1.-Municipio Villa el Carmen (Villa Carlos Fonseca).Fundado el 15 de Septiembre de 1,907 (rango de Villa).Tiene una extencion territorial de 562.01 Km².Ubicada a 42 Km. de Managua, capital de la República.

. Su población es de 32,818 Hab. (100%)con 52 comunidades

Actividad económica: agricultura y ganadería.

2.-Municipio San Rafael del Sur;fundado el 16 de Octubre de 1,956 (elevada a ciudad)con una **extensión territorialde** 357.3 kms²,Esta ubicada a 46 kms. de Managua, capital de la República. La Población es de 100hab/km.²Con 58 comunidades.

Educación: El nivel de educación es importante en una comunidad, dada la necesidad de capacitar y entrenar a la población para administrar los recursos de que dispone, así como la promoción social, higiene y salud entre otros aspectos.Ambos municipios, están organizados en núcleos. La organización en Núcleos presenta como potenciales beneficios para la implementación del Plan Estrategico de Educación.Los Núcleos Educativos: están formados por una escuela base y escuelas satélites o vecinas (entre 8 y 10 por escuela base) que se relacionan con esta.

La nuclearización del Sistema Educativo es una organización de tipo territorial en la que se implementa un esquema de relación centro-periferia. El modelo se ha venido aplicando en las ocho Escuelas Normales del país, en los 35 núcleos de profesionalización, así como en las escuelas públicas de primaria y secundaria, en los denominados Núcleos Educativos ¹(existen 1,230 en los 153 municipios del país). (PEE) (MINED).

¹ Plan Estrategico del Ministerio de Educación 2011-2015

El municipio **Villa el Carmen**, cuenta con 57 centros escolares con un total de con 261 maestros; 7,000 estudiantes que representan el 24 % de la población apta para estudiar (Según el Ministerio de Educación). El municipio **Sn Rafael del Sur** cuenta con 62 centros educativos que atienden un promedio de 9,970 alumnos con un total de 312 docentes o maestros.

Salud: El municipio **Villa el Carmen**. Según la Delegación del Ministerio de Salud, cuenta con 9 unidades de salud compuestos por 1 centro de salud sin camas, 8 puestos de salud

Las enfermedades de mayor predominio en el área de salud son las enfermedades respiratorias agudas, parasitosis, e infecciones de vías urinarias y diarreas.

El municipio **San Rafael del Sur** está constituido por 7 unidades de salud distribuidas en 5 puestos de salud y 2 centros de salud. Las enfermedades de mayor predominio en el área de salud son: EDA (enfermedad diarreica aguda), ERA (enfermedad respiratoria aguda), Parasitosis, IVU (infección de vías urinarias), Escabiasis, Malaria y dengue clásico, pudiéndose observar que la mayoría están relacionadas con el acceso al suministro de agua potable y el saneamiento ambiental (Vectores, basura y excretas).

Agua y saneamiento: **Villa el Carmen** cuenta con servicio público de agua potable en 7 comunidades: El resto de las comunidades se abastecen por medio de pozos y ríos, la cual es clorada periódicamente por personal del MINSA para evitar cualquier enfermedad. No tomando la misma precaución las personas que toman agua del río y se abastecen del vital líquido sin tomar ninguna medida de seguridad contra epidemias y contaminaciones. Las conexiones domiciliarias están ubicadas mayoritariamente en las áreas urbanas del municipio.

San Rafael del Sur cuenta con servicio público de agua potable en el sector urbano .Los sistemas de agua potable utilizan diferentes tipos de fuentes: agua subterránea, sub-superficial (galería de infiltración) y agua superficial.

La mayoría de la población elimina sus desechos por medio de letrinas (Letrinas de Hoyo Seco), pozos sépticos en algunos casos, o arrojan los desechos directamente a las quebradas, ríos o directamente en las calles, provocando problemas de contaminación. También se ha detectado la problemática ambiental de fecalismo al aire libre. Fuente, Ficha municipal 2000.

Actualmente se hace relevancia a que **la educación** tiene un efecto multiplicador de generación en generación, los padres y madres alfabetizados brindan mayor importancia a la instrucción de sus hijos e hijas; los mandan a clases por mayor tiempo, mejorando su logro educativo disminuyendo la repitencia y la deserción escolar; así mismo permite a las personas intercambiar conocimientos y experiencias, transmiten normas y valores necesarios para relacionarse y convivir en sociedad, contribuye a formar la personalidad y prepara ciudadanos capaces de construir una sociedad democrática. (Primer informe de Desarrollo Humano en Nicaragua, (2000.PNUD.2009).

Basándose en esta descripción, la educación en Seguridad Alimentaria al ser incluida en la currícula escolar es hoy una meta para lograr la participación activa y consciente de los individuos en beneficio de su salud para propiciar su desarrollo, el de su familia y el de la comunidad; es considerada también como una tarea de una dimensión que trasciende el hecho de transmitir información porque engloba acción comunitaria para lograr su participación activa (Ojeda del valle , 2012). Al mismo tiempo, es una estrategia que si se invierte en capital humano, permite a la población principalmente rural, salir de la pobreza y de la inseguridad alimentaria y nutricional a partir de que la misma, es la base para el desarrollo del país.

La Estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nicaragua se orienta a mejorar las condiciones de pobreza, hambre y desnutrición entre otras. Por esto, las políticas que actúan sobre la educación y los cambios de comportamiento y los programas de focalización en individuos, son importantes para la nutrición de las familias, aunque también son necesarios los esfuerzos para cambiar las condiciones sociales y ambientales.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), Salud es la condición de todo ser vivo que goza de un absoluto bienestar físico, mental y social. El concepto de salud además de dar cuenta de la no aparición de enfermedades o afecciones puede ser explicada como el grado de eficiencia del metabolismo y las funciones de un ser vivo a escala micro (celular) y macro (social). Según el comité de expertos en saneamiento de la Organización Mundial de la Salud, existe una relación claramente establecida, entre la existencia de una higiene apropiada y el estado de salud de la población; así mismo una relación estrecha entre educación y salud, pues las personas con mayor escolaridad desarrollan conductas y hábitos de vida más adecuados que influyen positivamente en la salud personal y familiar.

En esta perspectiva, el **conocimiento** es definido como la capacidad del ser humano para comprender por medio de la razón, la naturaleza, cualidades y relaciones de las cosas; así mismo las **actitudes y prácticas** se refieren al modo especial de proceder o conducirse adquirido por la repetición de actos iguales o semejantes u originados por tendencias instintivas y para que haya conocimiento y surjan buenas actitudes y prácticas de salud se hace necesario, **la capacitación**, definida esta como una actividad planificada basada en las necesidades reales de un grupo de personas contribuyendo al cambio de los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes de la persona.

Las funciones de la capacitación es que promueve el desarrollo integral de las personas, logra un conocimiento técnico especializado, necesario para el desempeño eficaz de las personas. En la relación interanual 2007-2009 el promedio de empirismo en la educación ha oscilado en 38% a nivel general, el más alto nivel se presenta en Preescolar y el más bajo en Primaria (cerca de un cuarto). En el nivel educativo de Secundaria el comportamiento del Índice de empirismo se ha mantenido entre 41% y 45%. (MINED).

Por otro lado, el concepto de **alimentación**, hace referencia a la Ingesta de alimentos por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimentarias y nutritivas, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse, mientras **la nutrición**, es definida por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (dieta suficiente y equilibrada) combinada con ejercicio físico regular, es un elemento fundamental de la buena salud. Una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumenta la vulnerabilidad de las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental y reduce la productividad.

De esto, se hace necesario a nivel individual, el **autocuidado de la salud** que según Orem (1991) citado por Vega Angarita y González Escobar, la persona es un todo integral, dinámica que funciona biológicamente y socialmente con la facultad de utilizar las ideas, las palabras para pensar y reflexionar sobre su propio estado de salud y guiar sus esfuerzos a fin de llevar a cabo acciones de autocuidado así mismo; según Uribe (1999) en el marco de las nuevas concepciones de salud y promoción de la salud propone de asumir un autocuidado como estrategia fundamental para promover la vida y el bienestar de las personas de acuerdo con sus características culturales, de género, etnia, clase y ciclo vital.

Por lo tanto, el estilo de vida o sea el tipo de hábitos y costumbres alimentarias que posee una persona puede ser beneficioso o dañino para la salud. En la actualidad **la actividad Física**, ha recobrado importancia relacionándose con buenos estilos de vida y promueve la salud. Considerando la actividad física cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos que exija gasto de energía. La inactividad física es el cuarto factor de riesgo en lo que respecta a la mortalidad mundial (6% de las muertes registradas en todo el mundo). Se estima que es la causa principal de aproximadamente un 21% -25% de los cánceres de mama y de colon, el 27% de los casos de diabetes y aproximadamente el 30% de la carga de cardiopatía isquémica.

En este contexto, la comunidad educativa, integrada por los docentes, directores, alumnos/as y padres de familia constituyen la fuerza motora de todas las acciones de educación, incluyendo la salud, alimentación, nutrición, además de tener la responsabilidad de realizar acciones que garanticen el aseguramiento de un ambiente escolar adecuado y saludable.

La escuela como uno de los lugares privilegiados de intervención de especialistas, basados en que existen tres elementos de riesgo concomitantes: la aglomeración, el hacinamiento y la vulnerabilidad característica de la edad de los niños/as y adolescentes que genera la actividad propiamente escolar” (Terrón Bañuelos, Aida; Universidad de Oviedo, España).

Es por eso la curricula escolar, el espacio ideal para incluir la temática de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN) como una herramienta pedagógica teniendo como escenario la escuela y los protagonistas son los estudiantes guiados por los docentes, padres de familia, los proveedores de la salud y la misma comunidad.

Importancia de la temática de la seguridad alimentaria y nutricional en la educación primaria

La Ley de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional (Ley 693,2009), define la Seguridad Alimentaria y Nutricional como “la disponibilidad y estabilidad de suministro de alimentos culturalmente aceptables de tal forma que todas las personas, todos los días y de manera oportuna gocen del acceso y puedan consumir los mismos en cantidad y calidad libres de contaminantes, así como el acceso a otros servicios como saneamiento, salud y educación, que aseguren el bienestar nutricional y les permita hacer una buena utilización biológica de los alimentos para alcanzar su desarrollo sin que ello signifique un deterioro del ecosistema”. Concepto que se fundamenta en los cuatro pilares: La disponibilidad, el acceso, el Consumo y la utilización biológica de los alimentos, mismos que se definen en los siguientes acápite:



a. Disponibilidad:

Se refiere a la cantidad y variedad de alimentos con la que cuenta un país, región, comunidad o individuo, para lo cual se tiene en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria; se debe tomar en cuenta las pérdidas postcosecha, las exportaciones, entre otros aspectos. Para garantizar la disponibilidad de alimentos en un país es necesario analizar las necesidades para una población y así mismo, de lo que produce el país, se debe garantizar un almacenamiento para las épocas de escasez ya sea por estacionamiento o afectaciones naturales para el consumo y para el cultivo por lo que se hace necesario contar con almacenes, silos y conocimientos necesarios para su almacenamiento con el propósito de prevenir inseguridad Alimentaria a la población.

b.- El Acceso:

Se refiere a la capacidad que tienen los individuos o familias para adquirir los alimentos ya sea produciéndolos, comprándolos, mediante trueques, donaciones o bien, ayudas familiares del extranjero. Es muy frecuente que por la falta de acceso se agrave la inseguridad alimentaria, ya que la causa puede ser de origen físico cuando la cantidad de alimentos que se obtiene es insuficiente ya sea por ubicación geográfica que no permite una comunicación vial fluida, o bien por la falta de infraestructuras o el más común que es el económico cuando por los bajos o ausencia de recursos financieros agregándole los elevados precios no les permite a las familias alimentarse adecuadamente, lo que resulta en problemas nutricionales y de salud.

c.- El Consumo

Se refiere a la capacidad de la población de seleccionar, almacenar, preparar, distribuir y consumir los alimentos a nivel individual, familiar, comunitario y que respondan a las necesidades nutricionales. El consumo de los alimentos está íntimamente relacionado con las costumbres, creencias, conocimientos,

prácticas de alimentación y el nivel educativo de la población y preferencias alimentarias.

d.-La Utilización biológica

Se refiere a la utilización que el organismo es capaz de aprovechar al máximo todas las sustancias nutritivas que contienen los alimentos por lo que dependerá de la condición de salud del individuo y está a la vez de la ingestión y absorción, como resultado del comportamiento alimentario individual. Este componente incluye aspectos como, las condiciones higiénicas de los hogares, escuela, comunidad, las prácticas de higiene personal, el lavado de manos, la inocuidad de los alimentos, entre otros, puesto que una inadecuada utilización biológica puede provocar enfermedad, malnutrición o desnutrición que si no se interviene oportunamente, facilitará consecuencias negativas y permanentes en la persona como es el caso del aprendizaje y permanencia escolar.

Otros factores como, la Higiene o aseo personal es la limpieza y cuidado del cuerpo, el lavado de manos que interfiere directamente en la utilización biológica de los alimentos;

Según el comité de expertos en saneamiento de la Organización Mundial de la Salud, existe una relación claramente establecida, entre la existencia de una higiene apropiada y el estado de salud de la población.

Entre las medidas básicas en general a considerar, se encuentran las siguientes: Control de agua, Control de excretas y residuales líquidos, de basuras, de vectores (insectos y roedores), de las viviendas y expendios de alimentos, supervisión y Control de la contaminación de los alimentos.

Para que la ingestión de alimentos no provoque alteración o intoxicación alimentaria se debe comprar en lugares que estén certificados por el MINSA; con los enlatados, revisar la fecha de vencimiento, integridad del empaque y con los alimentos preparados en casa practicar las medidas higienicas. Las Condiciones de higiene y saneamiento ambiental como la existencia de agua

potable y medio de eliminación de excretas previenen las enfermedades que alteran la utilización biológica y facilitan la higiene personal y de los alimentos.

En Nicaragua la estrategia de seguridad alimentaria legislativamente tiene su propia estructura organizativa de lo que describe el Plan Nacional de Desarrollo Humano (marzo, 2004) y plantea que los miembros de la Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONASAN) deben coordinar esfuerzos para desarrollar en la currícula educativa nacional una nueva visión en la que se proyecte información, hábitos y compartimientos de Seguridad Alimentaria y Nutricional en los y las educandos.

Para asegurar el éxito de esta estrategia, el Ministerio de Educación (MINED), debe garantizar la capacitación de los maestros, desde el punto de vista técnico y metodológico. Siendo necesario llevar a la práctica el compromiso social del gobierno, para ser efectivo el marco legal y reglamentación de las leyes de la SAN que rigen el país.

Siendo que el principal propósito de la educación en alimentación y nutrición, es contribuir a fortalecer la capacidad individual de la población estudiantil para la toma de decisiones informadas en la selección y utilización de los alimentos disponibles para satisfacer sus necesidades nutricionales y de esa manera mejorar la Seguridad Alimentaria de esa población.

Aquí, el rol del estado, consiste en respetar, proteger, facilitar y hacer efectivo todas aquellas acciones basados en el derecho a la alimentación adecuada para satisfacer las necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida sana y activa.

Conocimientos, Actitudes y Prácticas de SAN como Herramienta Pedagógica: Cobra mucha importancia en el contexto escolar que los docentes desarrollen conocimientos, habilidades y técnicas para la implementación de actividades pedagógicas que permita a los estudiantes interactuar directamente

con su entorno, aplicando la interdisciplinariedad como objeto principal en los procesos del saber y el saber hacer. En este sentido las actividades en el marco de la SAN, como el huerto escolar, el kiosko escolar, el comedor escolar son escenarios que apoyan a docentes como escenario para el desarrollo de CAP.

Para los docentes este saber hacer, implica nuevas directrices en las practicas educativas, dejando de lado el constante hábito de trabajar dentro del aula; explorando las riquezas del entorno en espacios fuera del aula y en aula misma, esto fortalece en los estudiantes y se convierten en gestores de su propio conocimiento y aprendizaje.

Es conocido que la educación debe ir mucho más allá de asignaturas, evaluación y tareas cumplidas; debe brindar a los estudiantes herramientas y valores para alcanzar la armonía con la naturaleza y el bienestar del individuo, su comunidad y entorno, fortaleciendo la capacidad de gestión y el desarrollo comunitario.

La escuela debe entender el aprendizaje como un proceso continuo y permanente, que ocurre en diferentes contextos de socialización y no solo en las escuelas y en las aulas, lo que además incidirá de manera positiva en la calidad de vida de los estudiantes, en sus procesos de aprendizaje, en la interacción con el medio y en la motivación para adquirir nuevos conceptos, habilidades y competencias.

VII.-DISEÑO METODOLÓGICO.

Tipo de estudio: Es un estudio CAP (Conocimientos, Actitudes y Prácticas)

Población de estudio

Área de estudio. El estudio se realizó en seis (6) centros escolares de educación primaria, ubicados en la zona rural de los Municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur del municipio de Managua.

El universo. Comprende la comunidad educativa de seis escuelas.

La muestra de estudio, fue seleccionada a conveniencia; 6 directores; 33 maestros y maestras y 109 estudiantes del 6º grado de 10 a 17 años de edad.

Matriz de representatividad Muestral								
Nº	Comunidad	Escuela	Docentes		Directores		Alumnos	
			H	M	H	M	H	M
1	Masachapa	República del Ecuador	0	7	0	1	9	5
2	Sn José	Escuela pública Montelimar	0	5	0	1	24	9
3	El Portillo	Rodolfo Shaer	0	3	0	1	10	11
4	Villa el Carmen	Ernesto Che Guevara	3	4	1	0	9	17
5	Montefresco	Tania La Guerrillera	0	5	0	1	1	9
6	Los Aburtos	Farabundo Martí	0	6	0	1	0	5
Sub total			3	30	1	5	53	56
Total			33		6		109	

Unidad de análisis: 33 profesores, 6 directores de las seis (6) escuelas y 109 estudiantes del 6º grado de las escuelas seleccionadas.

Unidad de Observación: seis escuelas de primarias del área rural de los Municipios de Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur.

Variables/ Descriptores. (Ver anexos – Tabla de Operacionalización de Variables)

Criterios de selección de inclusión y exclusión

Crterios de Inclusión:

- Las escuela clasificada como escuela base; impartieran hasta sexto grado.Ubicadas en comunidades rurales de los municipios del estudio.
- Los maestros, maestras y directores fueran personal permanente y no fueron sustitutos al momento del estudio.
- Los estudiantes seleccionados dispuestos a participar al momento de la aplicación del formulario;contaran con la aprobación de los padres;tuviesen asistencia regular; no fuesen hijos del personal docente.

Crterios de exclusión

- Las escuela base que estuviese fuera del territorio educativo en estudio; que no impartieran hasta sexto grado.
- Los maestros maestras y directores fueran sustitutos al momento del estudio o no fuera personal permanente.
- Los estudiantes que no quisieron participar al momento de la aplicación del formulario; que no contaran con el permiso de los padres; tuviesen asistencia irregular o que fuesen hijos de personal docente.

- Fuente y Obtención de los datos

Se utilizaron fuentes primarias y secundarias.

La fuentes primarias, fue la información brindada por estudiantes, directores, docentes seleccionados en la muestra a quienes se les aplicaron los instrumentos entrevistas, encuestas, grupo focal y guía de observación.

Las fuentes secundarias,ademas de los instrumentos descritos en el párrafo anterior, se procedió a la revisión de documentos bibliográficos.

Recopilación de la información:

Para la recopilación de la información de los maestros con respecto a la, seguridad alimentaria y nutricional y determinar las características pedagógicas, se aplicó un cuestionario con preguntas cerradas y abiertas individualmente

Finalizado el llenado del cuestionario, se hizo control de calidad en todos los instrumentos

Con los Alumnos/Alumnas del sexto grado; se realizó en cada escuela, previa coordinación con los centros escolares. Se expuso el objetivo del estudio, proporcionándoles un formulario con su respectiva orientación del llenado. Se supervisó para que el cuestionario lo respondieran de manera individual.

Para los dos grupos focales; se realizaron en una escuela de cada municipio donde participaron cinco estudiantes de sexto grado por escuela, seleccionados al azar a través del método de la rifa. aplicando una guía previamente elaborada con las preguntas de interés del estudio. .

Técnicas e Instrumentos.

Los métodos seleccionados para el estudio fueron la encuesta, la observación y los grupos focales. Los Medios empleados consistieron: Cuestionario con preguntas cerradas y abiertas para determinar CAP en salud, alimentación y Nutrición.

- Cuestionario con preguntas cerradas y abiertas para identificar las características pedagógicas y acciones de la SAN en el centro escolar de primaria.
- Guía de grupos focales para profundizar las respuestas con respecto a actitudes y prácticas en salud, alimentación y nutrición de los escolares.
- Guía de observación para identificar las prácticas de higiene personal de los/as estudiantes y del ambiente escolar.

Procesamiento de datos.

La información cuantitativa se codificó, posteriormente fue revisada e introducida en el paquete estadístico SPSSV19.

Para el procesamiento de la información cualitativa, se trasladaron los datos de las guías de observación y grupo focales en una base de datos en Excel, según grupo de informantes: aplicando criterios de síntesis para el análisis.

Análisis de datos. Cruce de variables.

Variable según fuente: docentes/ directores

- Edad/ sexo /Nivel académico de los docentes.
- Experiencia docente /capacitaciones recibidas en SAN.
- Conocimiento/Actitudes y practicas/SAN/ importancia de la SAN como herramienta pedagógica/ Acciones que promueven la salud.
- Actitudes y prácticas/problemas y beneficios de la implementación de huerto escolar.
- Actitudes y prácticas/Calidad de la enseñanza/ propuestas para mejorar el contenido.
- Actitudes y prácticas/ dotación de recursos materiales /coordinación o convenios con otra institución.

Variable según fuente: alumnos del sexto grado

- Nivel de escolaridad de los padres de familia
- Conocimientos / Actitudes y prácticas /salud/Alimentación y nutrición.
- Conocimiento/Actitudes y prácticas/preferencias alimentarias.
- Conocimientos / Actitudes y prácticas/higiene y protección de los alimentos
- Conocimientos/Actitudes y prácticas/prevención de enfermedades.
- Conocimiento/Actitudes y prácticas/auto cuidado del cuerpo
- Conocimiento/ Actitudes y prácticas / actividad física

Trabajo de campo: La información se recopiló en los meses de octubre, noviembre y diciembre a través de la aplicación de 148 formularios en las escuelas seleccionadas. Se realizaron dos grupos focales en dos escuelas.

Para la higiene personal y del ambiente escolar , las investigadoras aplicaron una guía de observación directa al momento que los alumnos llenaban el formulario, sin que estos tuviesen información al respecto; posteriormente se hizo recorrido en el área escolar, anotando la información pertinente.

En una libreta se anotaron los aportes e intervenciones de interés al estudio y luego se transcribieron en cuadros a hoja Word por grupo.

Aspectos Éticos.

En el estudio se estableció un proceso de comunicación recíproco entre investigador e investigado, lo que es fundamental para acercarnos al conocimiento de la verdad del tema investigado.

El diálogo se desarrolló a través de las entrevistas, encuestas, grupos focales y la observación como método para construir los argumentos y las conclusiones.

El consentimiento para la participación en el estudio lo realizó la administración escolar en una reunión con padres de familia dándoles a conocer el propósito del estudio y la importancia que conllevaba la participación de la comunidad educativa en el estudio.

VIII.- RESULTADOS.

La población en estudio estuvo constituida por 33 docentes, 6 directores y 109 estudiantes de primaria del turno matutino de seis Escuelas Públicas Rurales del departamento de Managua, ubicadas en los Municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur. (Ver Matriz de representación muestral).

La docencia y dirección son ejercidas por mujeres en su mayoría y se ubican en el grupo etareo de 31 a 40 años(39.0%). (Ver Anexos, Gráfico 1).

El nivel de escolaridad alcanzado con mayor frecuencia por los docentes y directores (56.4%) fue la secundaria, en menor proporción alcanzaron la educación técnica normalista (35.9%, mujeres) y una minoría logró la educación universitaria(7.7%). La experiencia laboral en el campo de la docencia es amplia puesto que la mayoría tiene mas de 21 años en ese campo, le sigue el grupo del 30.8% que tienen de expereincia laboral entre 11 a 15 años, un 28.2% tiene menos de 10 años y un 17.9% tienen de 16 a 20 años de laborar en la docencia.(Ver Anexo, Grafico2).

Los estudiantes que participaron en el estudio estuvieron comprendidos en las edades de 10 a 17 años; de estos, un poco más de la mitad son mujeres; el grupo etáreo que predominó es de 13 a 15 años le sigue los de 10 a 12 años y un grupo pequeño se encontró entre los 16 años a más.

Con respecto al nivel de escolaridad de los padres, el 45%, alcanzó la primaria, como ultimo nivel de escolaridad, el 36.6% cursó secundaria; 3.7% logró cursar educación superior, 3.7% obtuvo carrera técnica y el 11.0% de los estudiantes refirieron en el momento del llenado de la encuesta, no sabían qué grado de escolaridad habían alcanzado sus padres. (Ver Anexos Tabla 2).

Conocimientos de seguridad alimentaria y nutricional del personal docente, directores y estudiantes del sexto grado.

Docentes y Directores: Los docentes definen la salud la como “un estado en que las personas expresan normalmente sus funciones”(25.6%) que “es la mejor condición o estado que presenta nuestro cuerpo, es vida”(20.5%); otra definición es que “es el bien o mal estado de la persona”(23.1%); como “un estado de bienestar físico y mental de las personas”(15.4%), algunos dijeron.” .algunos dijeron no poder definir qué es salud.(15.4%). Definen la alimentación balanceada como:” cuando se consumen variados alimentos o de los grupos de alimentos”;(35.9%)” Combinar diferentes tipos de alimentos”(25.6%); “es cuando consumimos alimentos energéticos, reguladores y constructores”(38.5%) (Ver anexo, grafico 4).

La definición de Seguridad Alimentaria y Nutricional, los docentes respondieron que “es cuando no hay una alimentación adecuada”(21.2%); que “es la dieta correcta que no podemos consumir”(24.2%), “es cuando se consumen alimentos y no se cumplen con las normas higiénicas” (24.2%); estar en condiciones óptimas(21.2%). Los directores respondieron que es “consumir alimentos variados y nutritivos”(33.3 %); “la familia tiene seguro los alimentos que se necesitan”(16.7%); “que deba ser completa y alimenticio que los niños deben tener para su desarrollo intelectual”(50.0%), llama la atención que un 24.2% de los docentes se refiere a la SAN como la “Alimentación que no podemos recibir”. (Ver anexo grafico 5).

Mencionaron docentes y directores que la inseguridad alimentaria es cuando la familia no puede obtener los alimentos que necesita para alimentarse”(33,3%); no poder comprar los alimentos, no poder adquirir los alimentos necesarios(24.2%); no tener los alimentos a la disposición.(24.2%), o bien que “no haya alimentación balanceada” (27.3%); “el riesgo de padecer enfermedades por falta de alimentación “(21.2%) (ver anexo grafico 6).

Con respecto a que mencionaran algunos nutrientes que se encuentran en los alimentos, los docentes y directores dijeron que “son vitaminas y minerales” (30.8%) mencionaron “la vitamina A” (23.0%); “Hierro y Vitamina C” (20.6%) y el 25.6% expresaron no saber. De los alimentos transgénicos, las respuestas

fueron: “Alimentos que contienen químicos y son peligrosos a la salud”(20.5%) “son químicos que dañan al organismo” (30.8%), contrariamente a esto se obtuvo como respuesta: “es tener acceso a los alimentos” (23.0%) y no pudieron responder (25.6%) (Ver anexo tabla 3).

La desnutrición la definieron como “no comer lo adecuado por falta de recursos (24,2%);”cuando la persona no tiene el peso y la talla adecuada para su edad” (30.3%); el 45.5% expreso “no saber definirla.”De las consecuencias de la desnutrición dijeron: “falta de interés en las clases” (21,2%); repiten el grado, dificultad en el aprendizaje (27,3%), ” no crecen correctamente”(24,2%), “no crecen” (27,3%). (Ver anexo, grafico 7).

Se les preguntò que como se relacionan los alimentos con el rendimiento escolar,respondieron “porque cuando los niños no estudian por falta de comida, se aplazan;(24,2%) “los alimentos son los que ayudan en el aprendizaje” (27,3%);”los alimentos son los que ayudan en el aprendizaje si consumen alimentos con pocos nutrientes, así mismo será el rendimiento escolar”, “Si no hay alimentación, no hay buen rendimiento” (27.3%). (Ver anexo grafico 8).

La disponibilidad de alimentos es definida como “Son los alimentos que se encuentran en nuestra localidad” (39.4%) “son los alimentos que se encuentran cerca de la familia”;(33.3%) otra de las respuestas fue que “son los alimentos existentes en la comunidad” o en las pulperías; (27.3%) (Ver anexo grafico 9).

Estudiantes del sexto grado:

Salud. Del total de estudiantes que participaron en el estudio el 75.0% dijo que salud es estar sano,no estar enfermo; el 16.5% respondió es la higiene personal que se debe practicar a diario. El 5.5% no supieron responder y solo un 2.8 % coincidieron al responder que la salud “es el estado físico y emocional de cada persona”, el resto (75.0%) dijeron que la salud es estar sano, que es cuando la persona no está enferma, que es cuando se sabe, sienta sano o enfermo. Se les preguntó. ¿Cómo se sentían cuando estaban saludables? el 45.0% respondió

que se sentían con alegría y animo de hacer las cosas, hacer las tareas e ir a clases; el 7.3% respondió que cuando estaban saludables sentían tranquilidad y protegidas; 1.8% respondieron que se sentían saludables porque no tenían dolor o enfermedad; el resto que corresponde al 45.9%, respondieron en lo general sentirse bien de salud. (ver anexo Grafico 10).

Higiene. La mayoría (72.5%) respondió de manera correcta el concepto de higiene, señalando que “Es la Ciencia que tiene por objeto prevenir enfermedades, conservar la salud y regenerar la especie”, 14.7% señaló, “es la ciencia que estudia la Higiene personal”, el 6.4% señalaron que “es la Ciencia que estudia el entorno ambiental” y otro 6.4% “Ciencia que estudia los microbios”. El 86.2% respondió que para evitar que los alimentos sean contaminados con moscas, cucarachas o ratones es “guardándolos en recipientes con tapa”; depositándolos en recipientes sucios respondió el 1.8%; el 10.0% dijo, guardándolo en recipientes sin tapa; un 1.8% expresó no saber (ver anexo.Tabla 10).

Los alimentos más seguros para comer fuera de casa; el 56,9% respondió que son los refrescos embotellados y comidas empacadas; el 31.1% respondieron, Frutas peladas en bolsa; el 3.7% refrescos en bolsas plásticas y el 8.3% respondieron que vigorón y fritanga. (Ver anexoTabla 11).

Nutrición. El 50.5% respondió que para formar los músculos se debe comer Frijoles, carne, leche y huevos; el 31.1% Frutas, verduras y cereales, el 9.2% dice que se debe comer meneítos, caramelos y gaseosa, otro 9.2% no respondió. El 93,5% respondió que los alimentos que contienen vitaminas y Minerales, son Frutas, vegetal y leche; 3.7% respondieron que son las galletas, Hot dog y crema; un 2,8% respondió que son Repostería, pan y bebidas saborizantes (Glu Glu). (ver anexo Tabla 12).

El 80.7% respondió que los alimentos que se deben consumir para suministrar energía son Frijol, Arroz y tortillas; el 16.5% dijo que son fruta, sopa maggi y espagueti; el 1.9% Tortilla, meneíto y gaseosa y un 1.0% son caramelos, chocolate y chicle.(ver anexo.Grafico 11).

De las acciones que ayudarán a cuidar los huesos, el 88.1% señaló que haciendo ejercicios y comiendo alimentos ricos en calcio; el 6.4% usando ropa y zapatos ajustados, el 3.7% tomando gaseosa y café 1.8% caminando, sentándose y acostándose en posición incorrecta. Para mantener sanos los riñones la mayoría (93.6%) respondió que es “tomando bastante agua y comiendo alimentos con poca sal”, un 4.6% dijo que Comiendo alimentos enlatados y condimentados y 1.8% respondió que aguantándose los deseos de orinar y tomando poca agua. (ver anexo,Tabla 13).

La mayoría opinó (91,7%) que la diarrea se previene lavándose las manos con agua y jabón después de ir al servicio y antes de comer; un 5.5% comiendo y bebiendo alimentos que se vendan en la calle, un 1.8% refirió que es tirando la basura en cualquier parte y el 0.9% opinó que dejando los alimentos destapados. Casi todos los estudiantes (90,8%) opinaron que el catarro y la tos se evita teniendo buena alimentación y usar ropa y zapato, el 4,6% opinó que es andando sin ropa en las noches; 2.8% andando descalzos en la tarde y en la noche y el bañarse al aire libre, quedarse mojado y usar ropa y zapato, fue opinión del 1.8%. (ver anexo Tabla 14).

De las ventajas que tiene para la salud realizar ejercicios físicos el 73, 4% opinó que “favorece el trabajo del corazón y circulación sanguínea, el 20.25% opinó que provoca malformación de los músculos y órganos; el 5.5% que mantiene a la persona cansada y sin ganas de estudiar. Para prevenir enfermedades vectoriales como el dengue y la malaria el 83.5% afirma que se logra fumigando, usando mosquitero y manteniendo limpia la casa; el 12,8 %

señaló que teniendo los barriles y pilas destapadas y el 3.7 dejando que el agua se encharque en patios y calles.(ver anexo.tabla 15).

Actitud del personal docente, directores y estudiantes con respecto a la seguridad alimentaria y nutricional.

Docentes y Directores.

De los beneficios y problemas en la implementación de un huerto escolar; todos coinciden en los beneficios, expresando que es bueno, que facilitaría alimentos para mejorar la calidad de la comida que se les ofrece a los niños en la escuela; que se tendrían disponibles alimentos sanos; así mismo coincidieron en cuanto a los problemas que se presentan en la implementación de huerto escolar los siguiente: los padres de familia no participan, refieren no tener tiempo, que ese mismo comportamiento lo manifiesta la mayoría del personal escolar; la falta de agua es otro problema, que el huerto requiere cuidado y que cuando se van de vacaciones se descuidan los cultivos, además no cuentan con apoyo técnico para la implementación de cultivos. La mayoría de los docentes consideran que los niños están bien alimentados “por la alimentación que se les brinda en el colegio” o “por que siempre se trata de prepararles una dieta balanceada”. Que para mejorar la disponibilidad de alimentos, la respuesta más común fue: “sembrar alimentos en la casa, en la escuela ya sea frutas u hortalizas, hacer un huerto” (ver anexo Tabla 4).

Los directores, consideran importante la temática de SAN en la currícula escolar, solamente un director respondió de manera negativa. Expresaron que existe relación entre salud, nutrición y educación, que son aspectos básicos para el desarrollo humano, que sin nutrición no puede haber educación y que a través de la educación se puede sensibilizar la buena nutrición. Respondieron además, que la estrategia de la SAN se podía aplicar en la enseñanza escolar, a través de charlas, videos, exposiciones y llevándolo a la práctica Ej: eliminando comidas chatarras; brindándoles charlas de salud, cómo prevenir las enfermedades, cómo comer alimentos que nutran; charlas sobre el tipo de

alimentos que deben de ingerir a diario y combinarlos; para saber de sus calorías, vitaminas, calcio que deben recibir los niños.

Estudiantes del sexto grado.de Nutrición con respecto a la preferencia alimentaria; 82,6%) prefiere de los alimentos formadores, las carnes un poco más que el queso (81,7%); de los protectores como las frutas son de mayor preferencia (90,8%) que los vegetales (77,1%); del grupo de energía concentrada (grasa), la prefiere solamente un 21,1%; y de los alimentos energéticos prefieren, los cereales como la avena, el pinolillo, la cebada (75.2%) y los panes el 71.6% más que los granos como frijol, maíz, arroz (51.4%). (ver anexo Tabla 16).

Prácticas del personal docente, directores y estudiantes del sexto grado con respecto a la salud, seguridad alimentaria y nutricional.

Docentes y Directores .

Los docentes dijeron que no implementan huerto escolar; solamente de un centro escolar expresaron que se implementa el huerto escolar como parte de la asignatura de Ciencias Naturales. Al preguntarles que si han identificado algún niño o niña con problemas de desnutrición, solamente un docente expresó haber identificado a un alumno con problemas de desnutrición procediendo a hablar con los padres respecto a la situación del niño; en otro centro escolar el docente lo identifica, sin embargo refirió no haber hecho nada al respecto; los demás docentes expresaron que a la fecha no han identificado a alguien con ese problema. También expresaron que para mejorar el acceso de alimentos en el centro escolar no se realiza ninguna actividad, pero sí, tratan de colaborar con complementos alimentarios para mejorar la alimentación que les brinda la escuela y evitan ofrecerles comidas chatarras. (Ver anexo Tabla 6).

De las capacitaciones recibidas por los docentes. La mayoría de los docentes refieren haber recibido capacitaciones en la temática de salud, alimentación y nutrición, prevención de enfermedades, higiene de los alimentos, auto cuidado de la salud del cuerpo, seguridad alimentaria y nutricional (SAN).

En el tema de Nutrición, el 33.3% docentes respondieron haber recibido capacitación; un 19% respondieron haber recibido capacitación en el tema de la SAN; los temas como cuidado del cuerpo, higiene de los alimentos, la mayoría respondió no las ha recibido; es importante mencionar el hecho de que las capacitaciones recibidas fueron en el año 2007 y las más recientes anotadas en la encuesta fueron en el año 2011. (Tabla 7).

Los directores expresaron que a los docentes, se les han brindado los temas de: higiene personal, higiene de los alimentos, cuidado del Cuerpo, prevención de enfermedades. Solamente de una escuela el director expresó que se les ha brindado capacitación de Seguridad alimentaria y Nutricional; otro director expresó que a los docentes se les ha brindado temas de salud.

En las seis escuelas han realizado actividades que promueven comportamientos saludables en el estudiantado como son el lavado de manos, el baño diario, limpieza de la cabeza, depositar la basura en su lugar. Los maestros proponen algunos temas necesarios para los contenidos de enseñanza escolar como temas de salud y nutrición en practica, como prevenir enfermedades; la importancia de la higiene; charlas a los padres de familia (Ver anexo Tabla 8).

Aspectos pedagógicos y acciones en SAN.

Textos escolares. Cuando se les preguntó: Qué textos utiliza para impartir temas de higiene?, el 18.2% de los docentes utiliza el libro de Ciencias Naturales, 6.0% utilizan el libro Nacho que es guía de multigrado; 3.0% utiliza la colección Santillana apoyados de Rota folios de higiene personal y ambiental, manuales de acción y educación para todos (nutrición alimentaria); otro 3.0% utiliza folletos y enciclopedia del MINED; otro 3.0% respondió que utiliza de los materiales que facilita CEDRUS; así mismo otro 3.0% expresó que solamente utiliza lo que contempla el plan; el resto de los docentes entrevistados (66.7%), respondieron no contar con ningún texto.

Los textos del Ministerio de educación tienen contenidos sobre esta temática sin embargo el tiempo asignado para ello es parcial.

Los medios de enseñanza que utilizan para impartir las clases, la mayoría, solamente usa la pizarra y algunos dicen que se les facilita papelografo; usan rota folio solo en ocasiones que llegan de otra institución a brindar alguna charla. No se esta utilizando de manera sistematica los medios como el huerto, comedior, preparación de los alimentos, kiosko escolar, etc, para hacer la interrelación del proceso enseñanza-aprendizaje, dejando ir el docente oportunidades.

Los métodos de enseñanza que aplican con más frecuencia manifestaron que es la expresión oral, conferencias y charlas. Una vez al año se realiza excursión.

Dotación de textos y materiales de apoyo. De los materiales de apoyo para la impartición de clases, los directores respondieron en su mayoría que la dotación de materiales y textos escolares al docente para la impartición de las clases son insuficientes; se les entrega suficiente papelería; del material didáctico la mitad de los entrevistados respondieron que era suficiente y los otros respondieron que la cantidad es moderada; del material audio visual, respondieron que es insuficiente. Casi todas las escuelas tienen poca o ninguna forma de coordinación con otras instituciones que trabajan en la temática de la salud y la nutrición del cual la institución más mencionada con la que han efectuado alguna coordinación y que realizan algún tipo de coordinación para actividades de salud es el Ministerio de salud local (Ver anexo Tabla 9).

Propuesta de acciones que se deben realizar para mejorar el contenido en salud según docentes y directores.

Entre las acciones que proponen para mejorar el contenido en salud, están: “Brindar capacitación y demostraciones a los maestros en temas de nutrición; temas de salud y de Seguridad Alimentaria”; “importancia de la higiene”; dotar con suficientes materiales de apoyo como libros, revistas; coordinar con el centro de salud local para valorar mejor la situación de salud escolar, alimento, nutrición, higiene y salud, cómo prevenir enfermedades; realizar campañas de salud con temas de seguridad alimentaria y nutrición; que doten de medicamentos a las escuelas.(ver anexo tabla 8).

Estudiantes del sexto grado.

Higiene. Lavado de manos. El 87.2% manifestaron que se lavan las manos antes de comer; 86.2% se lava las manos antes de preparar alimentos; en esa misma proporción respondieron que se lavan las manos después de ir al servicio higiénico; un 81.7% se lava las manos después de jugar.

En las actitudes y practicas de prevención de enfermedades más comunes, se encontró que durante el periodo de 3 meses hasta el momento de la encuesta, la mayoría (81.7) no padeció de diarrea, el 92,7%no presentó dengue o malaria; sin embargo un poco más de la mitad (56%) refirieron afectación en algún momento tres meses antes de la encuesta con tos y catarro (Ver anexo Grafico 12).

Higiene personal observada: Al momento del levantamiento de la información en los centros escolares del estudio se determinó que solo en 33.3%, los niños y niñas presentaban buena higiene personal; el pelo limpio se observó en el 50% de las escuelas de igual manera las uñas y los dientes; el 33% se les observó sus dientes limpios y el 83.3% presentaron las orejas limpias. (Ver anexo Tabla 17).

Ambiente Escolar. Observación de las Condiciones higiénico sanitarias internas y externas de la escuela.

Higiene de la escuela: El 83.3% de las escuelas se encontraron las aulas y los pasillos limpios; de los servicios higiénicos el 50% estaban limpios; solo en el 16.6% se encontraron el patio y las áreas verdes limpias; en todas las escuelas que participaron en el estudio se encontraron vectores y en el 66.6% no se encontraron charcas. Con respecto al **Agua:** Todos los centros escolares cuentan con agua potable que proviene de tubería de construcción de pozos y con frecuencia están dañados. (Ver anexo Tabla 18).

Presencia de vectores y roedores: A través de la observación al momento de realizar la encuesta, se observó en el 83.3% de las escuelas presencia de vectores como cucaracha, ratones, zancudos (33,3%) y moscas (66,7%). También se observó la existencia de cauces (33.3%) y basureros (50%) aledaños a los centros escolares. (Ver anexo Tabla 19).

Instalación y uso de servicios Básicos: Con respecto a las condiciones de los servicios básicos principalmente del agua, se determinó que el 33.3% de las escuelas en estudio tiene grifos, el 50% tienen bebederos, el 33.3% cuentan con lavamanos. (Ver anexo Tabla 19).

Recipientes para la basura: El 83,3% poseen recipiente de basura en las aulas de las escuelas; el 50.0% coloca recipiente para basura en los pasillos; el 33.3% coloca recipiente de basura en el patio o área verde del centro escolar y no se encontró recipiente para basura en los servicios higiénicos en ninguna escuela. El 50% (3) cuenta con tren de aseo y un 66.7 (4) la queman, de este último dato en una de las escuelas queman la basura la mayoría de veces ya que existe el tren de aseo sin embargo la recolección de basura la hacen de manera esporádica. El 66.7 % de las escuelas hace uso de letrinas, el 16.72% cuenta con inodoro y la misma proporción se observó inexistencia de servicio higiénico confirmando esto, deposición al aire libre en una escuela. Dentro de la escuela se encontró charcas en el 33.3% (Ver anexo Tabla 20).

Expendio de Alimentos: En el 83.7% de las escuelas tienen Kiosco escolar en los que ofrecen alimentos como: gaseosas, meneitos, gluglú, enchilada, taco, helados; el 50.0% de los centros escolares en estudios cuentan con comedor escolar; en la misma proporción (50%) existen vendedores ambulantes aledañas a las escuelas. No hay supervisión para la preparación de los alimentos; tampoco no hay ningún control sanitario de parte del MINSA según lo expresaron los encargados de los expendios; lo que se confirma con la falta de certificado de salud. (Ver anexo Tabla 21).

IX.-ANALISIS DE RESULTADOS

Caracterización de la población en estudio

En el personal docente de las escuelas que participaron en el estudio, predomina el sexo femenino; el mismo comportamiento se presenta en la población estudiantil, que esta por encima del sexo masculino.

Con respecto al grado de escolaridad de los docentes y directores, la mayor frecuencia como último nivel de escolaridad es la secundaria, superado levemente este nivel de escolaridad en los directores con respecto a los docentes.

El grupo etareo predominante entre los estudiantes participantes del estudio fue el comprendido entre 13 y 15 años considerada una edad adecuada para este grado escolar según el estándar regional; con algunos estudiantes de 15 años que expresaron repitencia escolar, situación que ha persistido por varios años según información del Ministerio de educación, principalmente en el área rural.

El nivel de escolaridad de los padres de familia se determinó con mayor frecuencia la primaria y una minoría obtuvo educación superior y nivel técnico; un pequeño grupo de estudiantes no sabían el nivel alcanzado de sus padres. La literatura refiere que existe estrecha relación entre educación y salud, pues las personas con mayor escolaridad desarrollan conductas y hábitos de vida más adecuados que influyen positivamente en la salud personal y familiar.

Conocimientos del personal docentes/directores de salud, Seguridad Alimentaria y nutricional.

Docentes

La definición de salud para algunos docentes no es dominada correctamente pues la definen de manera limitada mencionando los términos de salud o enfermedad y no integran los aspectos mental y social a como lo define la Organización mundial de la salud (OMS).

La comunidad educativa muestra algún conocimiento de Alimentación y nutrición a partir de que mencionan que la alimentación debe ser de los grupos

de alimentos como frutas, verduras y carnes pero no hacen diferencia de los alimentos por grupos.

Son pocos los profesores que dicen haber sido capacitados en la temática de seguridad alimentaria y nutricional aunque eso sucedió hace varias décadas y no han recibido capacitaciones (2012-2014) para actualizar los conocimientos y acciones que promuevan el bienestar estudiantil. De ahí la importancia de integrar la temática de SAN en la planificación de educación continúa para los educadores ya que esta (la capacitación) se garantiza por ser una actividad planificada basada en las necesidades reales de un grupo de personas contribuyendo al cambio de los conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes de la persona.

Los maestros además de proponer temas de salud, Nutrición e higiene, para la impartición de la materia de SAN en la escuela, también sugieren la dotación de materiales de apoyo como libros, revistas y además que se faciliten medicamentos para casos de emergencia.

Con respecto a los contenidos en la temática en salud y alimentación en los que fueron capacitados los docentes, se determinó que así mismo fueron impartidos en las clases según lo confirmaron los alumnos del sexto grado a través de la encuesta, con la excepción en el tema de la actividad física que la mayoría de los docentes (75.8%) respondieron haber sido capacitados en ese tema, sin embargo solo el 17.4% de los estudiantes respondieron haber recibido ese tema en clases. (ver anexo Grafico12).

El tema de Nutrición y seguridad alimentaria la mayoría refirió, no haber recibido esos temas.

Los temas que se abordaron en las capacitaciones y que fueron mencionados con mas frecuencia por los docentes fue la Higiene con sus diferentes sub temas como higiene personal, higiene de los alimentos, prevención de las enfermedades y cuidado personal.

Estudiantes del sexto Grado.

Según los niños y niñas de Sexto grado tienen conocimiento de una buena salud expresándolos a través de algunos criterios de síntesis con los cuales se hace el análisis:

Alimentación adecuada. Los niños y niñas del sexto grado consideran que para mantener la salud se deben de comer alimentos sanos y balanceados considerando que son balanceados cuando se varían los tipos de alimentos, sin embargo aun no integran la importancia de los nutrientes en la alimentación.

Actividad Física. Consideran que si en la mayor parte del tiempo las personas están realizando alguna actividad física será mejor su salud. Opinión acertada puesto que la información bibliográfica hace referencia que en la actualidad la actividad Física, ha recobrado importancia ya que esta se relaciona con buenos estilos de vida y promueve la salud, de lo contrario que la inactividad física es causa de muchas enfermedades que podrían prevenirse con alguna actividad física.

Higiene personal y ambiental. La salud se consigue practicando la higiene personal, el cuidado para no tener piojos, la higiene ambiental como la casa, la escuela, el patio, la calle; que “es importante el lavado de frutas y verduras antes de que se consuman”, que “el cepillar los dientes es parte de la salud” (cuadro1)

El Conocimiento de los estudiantes del sexto grado sobre el ambiente escolar saludable lo, expresan mediante los criterios de síntesis que: *La higiene escolar*, es concebida con la limpieza del aula y de las personas. Que el lugar donde venden alimentos este limpio.

Infraestructura. Los estudiantes expresan que el ambiente escolar saludable tiene relación con un aula ventilada y decorada.

Protección y reforestación. En el ambiente escolar saludable, los niños perciben que hay que cuidar las plantas, regarlas que haya bastante arboles (reforestación) y aire.

Educación. Refieren que la educación influye en tener orden y la basura en su lugar tiene relación con un ambiente escolar saludable (ver anexo cuadro 2).

Actitud de los docentes,directores y estudiantes del sexto grado con respecto a la SAN en la enseñanza escolar.

Docentes y Directores.

La actitud que muestran los docentes referente a la seguridad Alimentaria y nutricional y su importancia en el programa curricular escolar es bastante pesimista lo que implica que no es utilizada como una herramienta pedagógica de enseñanza aprendizaje puesto que para ellos las acciones para mejorar la disponibilidad a través de la implementación de cultivos alimentarios en la escuela, conllevan mas problemas que beneficios por lo que no se animan a brindar temas de seguridad alimentaria como un temática importante para la formación del estudiantado. En esa misma posición, confirman que no se realiza ninguna actividad para mejorar el acceso a los alimentos en la escuela. No obstante, los directores expresan importante esta temática en la educación pues incide con el desarrollo humano y que el aprendizaje se relaciona también con la buena alimentación y el desarrollo intelectual del estudiante, mencionaron que la estrategia de seguridad alimentaria se puede incluir en el programa escolar utilizando técnicas de enseñanza como charlas, talleres, demostraciones, intercambio de experiencias entre otras para abordar los temas de Higiene personal, higiene de los alimentos, Cuidado del Cuerpo, prevención de Enfermedades.

De esto se puede mencionar que el personal docente y directores no están sensibles a a visualizar a la escuela como uno de los lugares privilegiados de intervención de la educación para la vida.

Aspectos Pedagógicos y acciones en SAN en las escuelas primarias rurales.

La disposición de los textos escolares para impartir las clases es insuficiente principalmente en las escuelas ubicadas en las áreas mas alejadas, por lo que tienen que buscar por interés propio información y documentarse para impartir los temas de salud y alimentación ya que el programa lo contempla y muchas

veces el docente tiene que ser autodidacta o hacer uso de materiales que otros organismos utilizan o donan al centro escolar.

La insuficiente dotación de material de apoyo hace también limitada la aplicación de los métodos de enseñanza pues la mayoría utiliza la exposición verbal sin apoyo de material visual que contribuiría a la mejor asimilación de parte del estudiante.

Esta situación deja entrever que la temática de SAN aun no es considerada como una herramienta pedagógica en la enseñanza primaria.

Estudiantes del sexto Grado.

Según los estudiantes que participaron en el estudio, expresaron a partir de los criterios de síntesis que entre los factores que ponen en riesgo la salud están:

Malos hábitos Los malos hábitos como el consumir alimentos como la grasa y sal en exceso, chiverías que son alimentos que no es bueno para el cuerpo, así mismo el consumir frutas contaminadas por falta de lavarse antes de comerlas; el consumo de licor, droga, son causas de enfermedades y muerte expresaron los niños de los municipios.

Insalubridad. La basura en la calle o amontonada en la casa o en la escuela, también el desaseo son acciones de insalubridad que perjudican a las personas en su salud expresaron los niños.

Contaminación ambiental. La contaminación ambiental se debe a la quema de basura en la calle o el patio refirieron los niños; el humo contamina y enferma, el cortar los arboles, cuando queman caña respondieron.

Entorno desfavorable El mantener maleza en la escuela o en la casa refirieron los niños; las charcas en el camino o los animales domésticos dentro de la casa son factores que promueven un entorno no favorable para la salud de los individuos (cuadro 3). De todos estos aspectos mencionados no refieren que también intervienen directamente en el aprovechamiento de los nutrientes en el organismo.

Crecimiento físico de las personas. Con respecto a la importancia de tener una buena salud, según niños de las escuelas, el no enfermarse provoca buen crecimiento físico; la energía y fuerza tienen que ver con el crecimiento físico según los niños.

Desarrollo/superación personal .El querer cumplir con las tareas, el poner interés en sus clases para aprender es parte del desarrollo y superación de las personas según respondieron los niños.

Bienestar y economía El bienestar y mejora de la economía sucede si las personas no se enferman ya que no necesita gastar y eso da bienestar. (Cuadro4).

Prácticas de los docentes, directores y estudiantes del sexto grado con respecto a la SAN en la enseñanza escolar.

Docentes/Directores

Tanto docentes como directores coinciden que la educación con la estrategias de la seguridad alimentaria es importante , de igual manera hacen referencia de la implementación de huertos escolares sin embargo aducen que por la falta de disposición de parte del personal docente y muchas veces la indiferencia por parte de los directores , la poca participación de los padres de familia y la ausencia de asistencia técnica para los cultivos, son razones que argumentan el no poner en práctica y no conducir a los estudiantes a promover el cultivo de los alimentos nutritivos.

Estudiantes del sexto Grado.

De las acciones que podrían hacer según los estudiantes para tener un ambiente saludable en la casa y en la escuela, están:

Aseo en la escuela. No tener basura en el aula y mantener el aula limpia es una de las acciones en común de ambos grupos como acción de aseo en la escuela.

Aseo en la casa. Para el aseo de la casa, los estudiantes mencionaron que es ayudar con los oficios de la casa, lavar los trastes y mantener la casa limpia.

Higiene personal Ninguno de los estudiantes hizo mención de la higiene personal relacionándola al medio ambiente saludable escolar o de la casa.

Educación y alimentación. Parte de la educación es realizar acciones como el orden en el hogar, no dejar regada la basura en cualquier lugar y evitar las charcas, así como evitar criaderos de zancudos. Refirieron el consumo de frutas sanas es parte de la educación en alimentación.

Protección ambiental y a la flora. Para la protección ambiental y la flora ,se pueden realzar acciones como evitar charcas ,no botar agua sucias en los ríos y evitar charcos fue la respuesta común del grupo; no hacer las necesidades al aire libre y no botar arboles fue mencionado por los niños escolares. (Cuadro 5)

De los hábitos de higiene que practican en la escuela y en la casa los niños de las escuelas en estudio, expresaron a través de los siguientes criterios de síntesis: **Higiene personal.** “el lavado de manos” y “el lavado de dientes” lo mencionan como parte de la higiene personal.

Alimentación. El evitar el consumo de alimentos que no son nutritivos así mismo el lavado de los alimentos como las futas y verduras son mencionados por los estudiantes.

Acciones preventivas. Según los niños, la limpieza es una acción preventiva para evitar enfermedades. (Cuadro 6); esta expresión coincide con la opinión de los expertos de la en saneamiento de la Organización Mundial de la Salud, existe una relación claramente establecida, entre la existencia de una higiene apropiada y el estado de salud de la población.

X.-CONCLUSIONES

Según los resultados del estudio, se puede expresar a manera de conclusión los siguientes:

La población en estudio fue predominantemente del sexo femenino.

Baja Escolaridad en los docentes de sexto grado, afectando la calidad del proceso enseñanza aprendizaje en la temática de la SAN.

Las respuestas obtenidas de los docentes sobre los temas de seguridad alimentaria, nutricional, higiene y salud demuestran que los procesos de capacitación no han sido sistemáticos.

Niños y niñas participantes del estudio conocen el concepto de salud e higiene parcialmente aunque reconocen su importancia en la prevención de enfermedades como la diarrea, tos, catarro, dengue, la malaria a través de buenas prácticas higiénicas y de alimentos.

La limitada participación de Padres y Madres de los estudiantes en las estrategias de seguridad alimentaria y el apoyo a los escolares en la implementación de los huerto, probablemente es un efecto de la baja escolaridad de estos.

Docentes y directores reconocen la importancia de la aplicación de la SAN en la currícula educativa, sin embargo en la práctica el tiempo empleado en su enseñanza es insuficiente, no se están integrando los huertos escolares, como una práctica que fomente la cultura de los cultivos alimentarios y en el mejoramiento de la calidad de la dieta escolar.

El tema de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en las escuelas del estudio no es apoyado por las instituciones a las que compete y no cuentan con apoyo técnico para la implementación de huerto escolar ni materiales bibliográficos y de apoyo.

El concepto de SAN no es dominado correctamente por los grupos de interés del estudio, sin embargo lo relacionan intrínsecamente con la alimentos variados y nutritivos.

Los Estudiantes fueron mayoritariamente más acertados en brindar ejemplos sobre salud, alimentación y nutrición.

Hay diversidad en la manera de expresar la interpretación individual de alimentos transgénicos.

Tanto docentes, directores y estudiantes conocen la relación entre prácticas adecuadas de higiene y salud, sin embargo se observó limitantes en las condiciones para su aplicación práctica en el ambiente escolar.

La infraestructura existente al momento del estudio no presta las condiciones para fomentar la educación en higiene, lo que incluye los comedores escolares, que tampoco son supervisados ni por MINSa ni por MINED.

No se logró evidenciar entre los estudiantes, casos de malaria, dengue, diarrea, en los tres meses anteriores al momento de la encuesta, lo que podría estar relacionado con la enseñanza teórica.

XI.-RECOMENDACIONES

Para el MINED:

Fortalecer los mecanismos de monitoreo y supervisión de la integración de temática de la SAN para los docentes de primaria rural.

Facilitar textos y material de apoyo a todas las escuelas que permitan la enseñanza aprendizaje en la temática de la SAN.

Para las Escuelas:

Gestionar ante el MINED actividades de fortalecimiento y actualización en contenidos de la SAN incluyendo información de la ley 693 de tal manera que posibilite herramientas pedagógicas de enseñanza aprendizaje alrededor de esta temática.

Gestionar alianza institucional como comité de la SAN local (COMUSAN) para realizar actividades en la temática de la SAN (MINSA, MINED, Alcaldía; MAGFOR).

Para el MINSA:

Profundizar mediante estudio la situación higienico ambiental en las escuelas y su relación con los procesos salud enfermedad, para la realización de acciones pertinentes dentro de su competencia.

Para la alcaldía:

Liderar desde su rol el accionar de la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Integrar en sus planes, supervisión y mantenimiento periódico de los servicios básicos de las escuelas (agua, servicios higiénicos; lavamanos).

Establecer mecanismos de coordinación y alianzas con el ministerio de salud local para planificar actividades educativas en los aspectos de salud y alimentación; demandar supervisión y extensión de certificado de salud a los expendios de alimentos.

Para MAGFOR

Contribuir a la implementación de huertos y reforestación escolar y mantener el apoyo técnico, capacitando a promotores escolares que sean agentes multiplicadores en las escuelas.

Para Padres y Madres de Familia o tutores:

Integrarse a procesos educativos que demande el Centro Escolar. (huertos escolares, grupos de preparación de alimentos en la escuela y comunidad, apoyo en las tareas de sus hijos,) a fin de aportar a la calidad educativa de sus hijos e hijas.

XII.- BIBLIOGRAFÍA

1. Curso a distancia .Alimentación y Nutrición. (s.f.). *Conceptos Básicos de nutrición*. panamá, panamá.
2. Flores machado, c., Moreno Maennling, L. m., & Morán Tercero, J. p. (2001). Conocimiento, Actitudes y Prácticas en Salud que tienen la comunidad educativa de las escuelas urbanas del Municipio de Managua. Managua.
3. MINEDPLAN ESTRATEGICO 2011-2015
4. Ojeda del valle , m. (Septiembre -Diciembre de 2012). Salud, ambiente y Desarrollo: a propósito de una investigación de salud escolar. Instituto Nacional de Higiene , epidemiología y Microbiología. Revista Cubana de Higiene y Epidemiología, 50(nº 3).
5. Porta, Emilio, et al; (febrero de 2005). *Estado del sistema educativo nicaragüense: una perspectiva municipal*. Ministerio de Educación, Cultura y deportes republica de Nicaragua. managua, nicaragua.
6. Salgado, Carol; UNESCO. (s.f.). POLITICAS , ESTRATEGIAS Y PLANES REGIONALES SUBREGIONALES Y NACIONALES EN EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA EDUCACIÓN AMBIENTAL EN AMERICA LATINA Y EL CARIBE. *Decenio de las Naciones Unidas de la Educación para el desarrollo Sostenible de la UNESCO para America latina y el caribe*.
7. Serie paltex para técnicos medios y auxiliares. (s.f.). *Manual para la Atención de la Madre y el Niño*. organización panamericana de la salud. caribe, E. p. (1999). Los días que van a la Escuela .
8. .Salud, O. P. (Septiembre, 2011). Enfoque de habilidades para la vida para un desarrollo saludable de niños y adolescentes.
9. Terrón Bañuelos, Aida ; Universidad de Oviedo, España. (s.f.). La higiene escolar: Un campo de conocimiento disputado. 74.
10. Uribe, T. M. (1999). El autocuidado y su papel en la promoción de la Salud. Investigación, Educación, Enfermería , 17(2)109-118.
11. Vega Angarita, O. m., & Gonzalez Escobar , D. S. (s.f.). Teoría del Deficit de autocuidado. Interpretación desde los elementos Conceptuales. Ciencia y Cuidado-Volumen 4, 35.
12. King, M. (s.f.). alimentación y Nutrición. Su enseñanza a nivel familiar.

13. Ministerio de Salud, N. (1995). cartilla para la vida. Cartilla para la vida. managua, nicaragua.
14. Menchù, Ma Teresa; Mèndez, Humberto;. (s.f.). Analisis del situacion Alimentaria de Nicaragua. Organizacion Panamericana de la Salud, Guatemala. (1995).
15. Briones, J. U. (septiembre de 2012). Diplomado de Seguridad Alimentaria .UNAN Managua. Marco juridico de la seguridad Alimentaria y Nutricional. Marco conceptual y Juricio de la seguridad Alimentaria Adptada de america latina y el caribe, 1, 45. Managua, Nicaragua.
16. Pineda R., O. (septiembre de 2012). Modulo Diplomado de Seguridad Alimentaria y Nutricional.UNAN MANAGUA. La seguridad alimenatria y sus determinantes(1), 50. (m. J. Ruiz Marchena, Ed., & O. Pineda R, Recopilador) Managua, Nicaragua: Litografia Print.
17. Diplomado de Seguridad Alimentaria y Nutricional, U. M. (septiembre de 2012). Seguridad Alimentaria y Nutricional y su relacion con la producciòpn de Alimentos . Alimentacion y Nutricion . Managua , Nicaragua : Litho Print.
18. Burgos Carrio, N. (10 de Abril de 2007). Alimentacion y Nutricion en edad Escolar. Revista Digital Universitaria, 8(4).
19. Oficina Internacional del trabajo. Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo y Medio Ambiente. (s.f.).
20. Mundial, c. d. (15 a20 de Octubre de 2012). En Buenos terminos con la terminologìa. Sobre la base de un análisis y debates en profundidad acerca del significado y los diferentes usos de las. Roma , Italia.

ANEXOS

ANEXO 1 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES DOCENTES 1

OBJETIVOS	VARIABLES	OPERACIONALIZACIÓN	INDICADORES	VALORES	ESCALA DE MEDICIÓN
1.-Caracterizar socio demográficamente a la comunidad educativa.	Sexo	Características biológicas naturales que diferencian a docentes – mujeres y hombres-. de la muestra y que fueron encuestados	Mujeres Hombres	% de Mujeres % de Hombres	Nominal
	Edad	Tiempo que ha vivido cada uno de las o los docentes de la muestra de estudio desde su nacimiento, expresado en años cumplidos. Los datos son obtenidos mediante una encuesta.	Años cumplidos	a)25 – 30 años b)31 – 36 años c)37 a 42 más d)43 a 48 años e) de 49 años y más	Ordinal
	Escolaridad	Nivel educativo alcanzado de las y los docentes que se aplicó la encuesta.	Nivel de escolaridad	a)Primaria incompleta, b)Primaria completa, c)Secundaria incompleta, d)secundaria completa e)Universitaria	Ordinal
	Experiencia docente	Período de tiempo en el ejercicio educativo de las y los docentes encuestados	Nª de Años de experiencia laboral como docente	a) menor de 10 años b) 11 a 15 años: c) 16 a 20 años	Ordinal
2.- Identificar los conocimientos en salud, alimentación y nutrición en el abordaje de la seguridad alimentaria	Conocimiento de salud ,seguridad alimentaria y nutricional para la enseñanza primaria	Capacitaciones que han recibido las y los docentes encuestados en seguridad alimentaria nutricional	% de Docentes con conocimiento en Seguridad alimentaria y Nutricional	Docentes con conocimiento en Seguridad alimentaria y Nutricional	Nominal
			% de docentes capacitados en Contenidos Seguridad alimentaria y Nutricional	Docentes capacitados, Seguridad alimentaria y Nutricional Nombre de temas y/o contenidos.	
			% de Docentes que definen la SAN a partir de los cuatro pilares.	Disponibilidad, Acceso, consumo y Utilización biológica de los alimentos	Nominal
3.-Determinar las actitudes y prácticas de la comunidad educativa en salud, alimentación y nutrición.	Actitudes y prácticas en salud alimentación y Nutrición	Respuesta establecida por cada docente encuestado en el abordaje de salud alimentación y Nutrición.	Nº de Beneficios y problemas para la implementación de huerto escolar. Nª de escuelas que tienen huerto escolar.	Actitudes, valores, expectativas, conducta, comportamiento	Nomina
			Comportamiento de las y los docentes en el abordaje de salud alimentación y Nutrición	Acciones que impulsa las escuelas para mejorar la SAN	

ANEXO 2 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES DIRECTORES

OBJETIVOS	VARIABLES	OPERACIONALIZACIÓN	INDICADORES	VALORES	ESCALA DE MEDICIÓN
1.-Caracterizar socio demográficamente a la comunidad educativa.	Sexo	Características biológicas naturales que diferencian a docentes – mujeres y hombres- de la muestra y que fueron encuestados	% de Mujeres % de Hombres	Mujeres Hombres	Nominal
	Edad	Tiempo que ha vivido cada uno de las o los docentes de la muestra de estudio desde su nacimiento, expresado en años cumplidos. Los datos son obtenidos mediante una encuesta.	Años cumplidos	a)25 – 30 años b)31 – 36 años c)37 - 42 más d)43 - 48 años e) de 49 años y más	Ordinal
	Escolaridad	Nivel educativo alcanzado de las y los docentes que se aplicó la encuesta.	Nivel de escolaridad	a)Primaria incompleta, b)Primaria completa, c)Secundaria incompleta, d)secundaria completa e)Universitaria	Ordinal
	Experiencia docente	Período de tiempo en el ejercicio educativo de las y los docentes encuestados	Años de laborar como docente	a)menor de 10 años b) 11 a 15 años: c) 16 a 20 años d) 21 años a mas	Ordinal
2.-Identificar los conocimientos en salud, alimentación y nutrición para el abordaje de la seguridad alimentaria.	Conocimiento al abordaje en la seguridad alimentaria y Nutricional	los docentes encuestados conocen respecto a la seguridad alimentaria y nutricional a partir de los cuatro componentes de la SAN	% directores tienen con conocimiento en salud, seguridad alimentaria y nutricional	Disponibilidad de alimentos Acceso a los alimentos Consumo de alimentos Utilización biológica	Nominal
			Contenidos en que se han capacitados las y los docentes	- Nombre de temas y/o contenidos	Nominal
3.-Determinar las actitudes y prácticas de la comunidad educativa en seguridad alimentaria y Nutricional	Actitudes y prácticas en salud alimentaria y Nutricional	Respuesta establecida por cada director o directora docente encuestado en el abordaje de seguridad alimentaria y Nutricional	Nº de Beneficios y problemas para la implementación de huerto escolar Nº de acciones que impulsan las escuelas para el mejoramiento de la SAN	Actitudes ,valores expectativas, Prácticas, Conductas, Procedimiento,	Nomina
4.-Identificar las practicas pedagógicas de SAN que se realizan en la enseñanza escolar primaria.	practiclas Pedagógicas de SAN en la enseñanza primaria	Practiclas y gestiones que realizan Directoras y Directores que fueron encuestados, para asegurar el proceso de enseñanza aprendizaje de la SAN,	Numero de acciones educativas realizadas Convenios y coordinaciones interinstitucionales	convenios interinstitucionales firmados y ejecutados Nombre de las instituciones	Nominal
			Recursos asignados a docentes para la enseñanza-aprendizaje de la SAN.	Suficiente Moderado Insuficiente	Nominal

ANEXO 4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES ESTUDIANTES DEL SEXTO GRADO

OBJETIVOS	VARIABLES	OPERACIONALIZACIÓN	INDICADORES	VALORES	ESCALA DE MEDICIÓN
1.-Caracterizar socio demográficamente a la comunidad educativa.	Sexo	Características biológicas naturales que diferencian a estudiantes del sexto grado que fueron encuestados en las escuelas seleccionadas en la muestra.	% de Mujeres % de Hombres	Mujeres Hombres	Nominal
	Edad	Tiempo que ha vivido cada uno de las o los estudiantes del sexto grado de la muestra de estudio, desde su nacimiento, expresado en años cumplidos. Los datos son obtenidos mediante una encuesta.	Años cumplidos	a) de 10 a 12 años b) de 13 a 15 años c) de 16 a más	Ordinal
	Escolaridad de padre de familia	Nivel educativo alcanzado de las y los docentes que se aplicó la encuesta.	Nivel de escolaridad	a)Secundaria incompleta, b)secundaria completa- c)Universitaria	Ordinal
2.- Identificar los conocimientos en salud, alimentación y nutrición en el abordaje de la seguridad alimentaria.	Conocimiento referentes a la alimentación, nutrición, salud y su abordaje en la seguridad alimentaria	Temáticas de alimentación, nutrición, salud y actividad física recibida en el abordaje de la seguridad alimentaria, por las y los estudiantes del sexto grado que fueron encuestados	% de estudiantes poseen conocimiento de salud, alimentación, nutrición. y actividad física	estudiantes con conocimiento en salud, alimentación, nutrición y actividad física	Nominal
			% de estudiantes conocen la forma a de prevenir enfermedades prevenibles.	Estudiantes conocen la forma a de prevenir enfermedades prevenibles.	nominal
			%de estudiantes conocen de los alimentos seguros que se comen fuera dela casa	Contenidos desarrollados en el proceso enseñanza aprendizaje en salud, Seguridad alimentaria y nutricional y actividad física.	
3.-Determinar las actitudes y prácticas de la comunidad educativa en salud, alimentación, nutrición y actividad física	Actitudes y prácticas en salud, alimentación, nutrición. y actividad física	Acciones de alimentación, salud, nutrición y actividad física que promueven la salud (auto cuidado, lavado de manos, prevención de enfermedades, alimentación), del estudiantado del sexto grado de primaria.	Actitudes y prácticas en salud, alimentación, nutrición. y actividad física de los estudiantes del sexto grado encuestados	a) auto cuidado del cuerpo b) Lavado de manos c) Prevención de enfermedades d) Alimentación adecuada e) Actividad física	Nominal
	Actitudes y prácticas en salud, alimentación, nutrición. y actividad física	Acciones de alimentación, salud, nutrición y actividad física que promueven la salud (auto cuidado, lavado de manos, prevención de enfermedades, alimentación), del	Actitudes y prácticas en salud, alimentación, nutrición. y actividad física de los estudiantes del sexto grado encuestados	a) Auto cuidado del cuerpo b) Lavado de manos c) Prevención de enfermedades d)Alimentación balanceada e) Actividad física	Nominal

		estudiantado del sexto grado de primaria.		ejercitada	
	Higiene personal	la limpieza y cuidado del cuerpo	% de estudiantes con aseo personal (pelo, orejas, uñas, zapatos limpios)	estudiantes con aseo personal	nominal
	Higiene escolar	la limpieza y cuidado del área interna y externa del centro escolar	% de escuelas limpias Nº de cauces aledaños Nº de basureros aledaños	Escuelas limpias Pacios y pasillos limpios Ausencia de vectores y roedores Servicios higiénicos Escuela con depósitos de basura	

ENCUESTA A MAESTROS

Dirigida a maestros/as de primaria de las escuelas públicas, Municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur para determinar conocimientos y percepción en salud, alimentación y Nutrición para el abordaje de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en la enseñanza.

I.- INFORMACION GENERAL

Comunidad: _____ Municipio: _____ Fecha: _____

Nombre del Centro Escolar: _____

Nombre y apellidos del docente: _____ Edad: _____

Sexo: Masculino (___); Femenino (___)

II. Nivel de escolaridad:

Primaria (___), Secundaria (___) Educación Superior (___) Educación Técnica (___).

III.- EXPERIENCIA DOCENTE:

¿Cuanto tiempo tiene de impartir clases?

a) Menos de 10 años: ___

b) De 11 a 15 años: _____

c) De 16 a 20 años : _____

d) De 21 a mas años: _____

IV.- Conocimiento en salud:

4.1. - Describa con sus propias palabras ¿qué es salud? _____

4.2. - ¿Qué se debe hacer para mantenerse saludable? _____

4.3.- ¿Qué acciones realizan en la escuela para promover comportamientos saludables en los niños y niñas? _____

V.- Conocimiento en Alimentación y nutrición:

5.1.- ¿Qué es alimentación? _____

5.2.- ¿Defina el concepto de desnutrición? _____

5.3.- ¿Por qué se puede presentar desnutrición? _____

5.4.- ¿Reconoce si los niños/as están desnutridos? Si ___ No _____

5.5.-¿Alguna vez ha identificado algún niño/a de la clase con problemas nutricionales? Si ___ no ___

5.6.- ¿Qué hizo al respecto? _____

5.7.- Se relaciona la desnutrición con la educación escolar? Si ___ No ___ ¿Por qué? ___

5.8.- ¿Cuáles son las consecuencias de la desnutrición? _____

5.9.- ¿Qué son los nutrientes y cuáles son? _____

5.10.-¿Conoce los nutrientes de algunos alimentos? Si (___) No (___)

Si la respuesta es positiva, mencione: _____

5.11.-¿Que es una alimentación balanceada, para usted? _____

VI.- Nivel de conocimiento de la SAN

Podría decir, ¿Cuáles son los pilares de la SAN? _____

¿Que es para usted inseguridad Alimentaria y nutricional? _____

¿Considera necesario el tema de SAN en el currículo escolar? Si _____ No _____

¿Por qué? _____

5. I.- DISPONIBILIDAD

¿Qué significa la disponibilidad de alimentos? _____

Hay siembra de hortalizas en la escuela? Si _____ No _____

¿Qué tipo de cultivo? _____

¿Sería importante, cultivar hortalizas en la escuela? Si _____ No _____

Si la respuesta es positiva, ¿Porqué? _____

Mencione los beneficios y problemas que se presentarían en la implementación del huerto escolar:

Beneficios: _____

Problemas: _____

Que se podría hacer para mejorar la disponibilidad de alimentos? _____

5.2.- ACCESO

¿Que actividades se hacen en la escuela para mejorar el acceso a los alimentos? _____

5.3.- CONSUMO

¿Considera que los niños/as están bien alimentado? Si : (____); NO : (____)

Porque: _____

Qué relación tiene el consumo de los alimentos con el rendimiento escolar? _____

Que aspectos sobre consumo de alimentos, abordaría en los temas de clase? _____

5.4.-UTILIZACION BIOLOGICA

¿Que tratamiento le dan al agua de consumo?

La clora (___) la hierva (___) la pone al sol (___) otro (___) ninguno (___)

5.5.- ¿Qué condiciones higiénicas sanitarias debería de tener la escuela para lograr un ambiente escolar saludable? _____

Qué acciones de higiene promueven en la escuela? _____

VI.- USO DE TEXTOS ESCOLARES:

6.1.-¿Qué textos utiliza para impartir la asignatura de ciencias naturales?

a)Textos del MINED	Si	_____	No	_____	
— b)Otros Textos	Si	_____	No	_____	Cuales? _____
c)Ambos	Si	_____	No	_____	_____

VII.- CONTENIDOS DE SALUD EN LOS TEXTOS ESCOLARES DEL MINED

Los textos de ciencias naturales, de moral y cívica que proporciona el MINED brindan suficiente información en salud? Especifique en cuáles de los siguientes aspectos:

Aspecto	si	no	Aspecto	Si	no
Higiene personal			Seguridad alimentaria y nutricional		
Alimentación y nutrición			Cuidados del cuerpo		
Prevención de enfermedades			Higiene de los alimentos		

Marque con una **X**. el tiempo asignado para impartir los temas de salud y nutrición.

Aspecto	Total	Parcial	nada	Aspecto	Total	Parcial	nada
Higiene personal				Seguridad alimentaria y nutricional			
Alimentación y nutrición				Cuidados del cuerpo			
Prevención de enfermedades				Higiene de los alimentos			

III.- CONOCIMIENTOS EN SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA:

1. ¿Considera usted ¿Qué existe relación entre salud y nutrición? _____
 2.- ¿Me podría definir es significa Seguridad Alimentaria y Nutricional? _____

IV.- ACTITUD Y PRÁCTICAS:

- 3.- ¿Se puede aplicar en los educandos? Si___ No___ 4.- ¿De qué manera? _____

IV.- Capacitaciones a Docentes

- 5.- ¿En cual de estos temas seles ha capacitado a los docentes? Señale con una X las que han impartido en los últimos dos años:

Salud		Higiene Personal		Prevención de enfermedades	
Higiene de los alimentos		Auto cuidado de la salud		Seguridad Alimentaria y Nutricional	

- 6.- ¿Se han impulsado acciones que promuevan la salud del alumnado? Si___ No___
 7.- mencione _
 8.- Se informa al centro escolar en caso de enfermedad del alumnado? Si___ no___ A veces_____

VI.- DOTACION DE RECURSOS MATERIALES:

- 9.- Cómo considera la Dotación de Recursos a los docentes? Señale con una X según como lo considere:

MATERIAL	Suficiente	Moderado	Insuficiente
textos escolares			
papelería			
material didáctico			
Equipo audiovisual			

- 10.- ¿Tiene convenios/ coordinaciones la escuela con otras instituciones relacionadas a la salud escolar? Si_____ No_____ A veces_____

- 11.- ¿Puede nombrar la institución con la cual la escuela tiene convenio o coordina acciones alrededor de salud y alimentación?

Gracias por su amabilidad!!!

Anexo 7.- CUESTIONARIO DIRIGIDO A NIÑOS/AS DE 6º GRADO DE PRIMARIA

Objetivo: Determinar conocimientos, actitudes y prácticas en salud y nutrición en el contexto de la seguridad alimentaria y nutricional en las escuelas públicas rurales de los Municipios de Villa el Carmen y San Rafael del Sur.

A continuación te haremos una serie de preguntas, te pedimos responderlas todas.

I. - INFORMACIÓN GENERAL:

Nombre de la escuela: _____ Municipio: _____

Edad del estudiante: _____ años cumplidos Sexo. Varón _____ Mujer _____

II.- Nivel de Escolaridad de los padres de familia

Marca con una X la respuesta correcta: ¿Cual fue el último grado que cursaron tus padres?

Primaria: ___ Secundaria: ___ técnico: ___ Universitario: ___ No sé: ___

III. - CONOCIMIENTOS EN SALUD

1. - Dime con tus propias palabras, ¿qué es salud? _____

En las siguientes preguntas encierra en un círculo la respuesta correcta:

2. - ¿Qué entiendes por higiene?

- a) Es la ciencia que tiene por objeto prevenir enfermedades, conservar la salud y regenerar la especie.
- b) Es la ciencia que estudia la higiene personal
- c) Es la ciencia que estudia el entorno ambiental
- d) Es la ciencia que estudia los microbios

3. - ¿Cómo evitar que los alimentos sean contaminados con moscas, cucarachas o ratones?

- a) Guardándolos en recipientes con tapa
- b) Depositarlos en recipientes sucios
- c) Guardándolos en recipientes sin tapa
- d) No sé

4. - ¿Qué alimentos son más higiénicos para comer fuera de la casa?

- a) Frutas peladas en bolsas
- b) Vigorón y fritanga
- c) Refrescos en bolsas plásticas
- d) Frescos embotellados y comidas empacadas

IV. - CONOCIMIENTO EN PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES PREVENIBLES

5.- ¿cómo se evita enfermarse de malaria y de dengue?

- a) Fumigando, usando mosquiteros y manteniendo limpia la casa
- b) Teniendo los barriles y pilas con agua destapadas
- c) Acumulando basura en patios y calles

- d) Dejando que el agua se encharque en patios y calles

6.- ¿Como se previene la diarrea?

- a) Comiendo y bebiendo alimentos que se vendan en la calle
- b) Lavándose las manos con agua y jabón después de ir al servicio y antes de comer
- c) Dejando los alimentos destapados
- d) Tirando la basura en cualquier parte

7.- ¿Como se evita la tos y el catarro?

- a) Andando descalzos en la tarde y las noches
- b) Andando sin ropa en las noches
- c) Bañarse al aire libre, quedarse mojado y usar ropa y zapatos
- d) Teniendo buena alimentación y usar ropa y zapatos

V. - CONOCIMIENTOS DE NUTRICION

8. - ¿Qué debes comer para formar los músculos y crecer?

- a) Frijoles, carne, leche y huevos
- b) Frutas, verduras y cereales
- c) Pizza, hamburguesa y cereales
- d) Meneitos, caramelos y gaseosa

9. - ¿Que alimentos debes comer diario para tener energía?

- a) Frijol , arroz y tortilla
- b) Tortillas, meneitos y gaseosa
- c) Caramelos, chocolates y chicles
- d) Frutas, sopa Maggi y espagueti

10. - ¿Qué alimentos contienen vitaminas y minerales?

- a) Sorbete, jalea, cajetas
- b) Galletas, hotdog, crema
- c) Repostería, pan y glùglù
- d) Frutas, vegetal y leche

VI. - CONOCIMIENTOS SOBRE LA ACTIVIDAD FISICA

11. - ¿Qué ventajas tiene para tu salud realizar ejercicios diarios?

- a) Favorecer el trabajo del corazón circulación sanguínea
- b) Mal formación de los músculos y órganos
- c) Mantiene los músculos duros y con dolores
- d) Mantiene ala persona cansada y sin ganas de estudiar

VII. - ACTITUDES Y PRÁCTICAS EN SALUD

12. - ¿Cual de las siguientes opciones te ayudará a cuidar tus huesos?

- a) Tomando gaseosa y café
- b) Usando ropa y zapatos ajustados
- c) Caminando, sentándose y acostándose en posición incorrecta
- d) Haciendo ejercicios y comiendo alimentos ricos en calcio

13. - ¿Cual de las siguientes opciones te ayudará a tener sanos los músculos?

- a) Comiendo alimentos grasosos y condimentados
- b) Comiendo alimentos fuentes de proteínas y haciendo ejercicios
- c) Comiendo fritanga y permanecer por mucho tiempo sentado
- d) Jugando a patadas y golpes.

14. - ¿Qué puedes hacer para mantener sanos los riñones?

- a) Tomando bastante agua y comiendo alimentos con poca sal
- b) Comiendo alimentos enlatados y condimentados
- c) Jugando mucho tiempo y tomando mucha gaseosa.
- d) Aguantándose los deseos de orinar y tomando poco agua.

15. - ¿Qué crees que debes hacer para mantener sano el sistema digestivo?

- a) Masticando bien los alimentos y tomar líquidos al terminar de comer
- b) Comiendo alimentos calientes y fríos al mismo tiempo
- c) Bañándose y acostándose después de comer
- d) Comiendo los alimentos muy rápidos

VIII. - ACTITUDES Y PRÁCTICAS SOBRE PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES

16. - ¿Que haces para mantener sano tu cuerpo?

Hacer ejercicios y comer alimentos nutritivos

- a) Estar limpio y lavarme las manos después de ir al servicio y antes de comer
- b) Tomar medicamentos para os parásitos y tener las vacunas completas
- c) Ir al centro de salud y pasar a revisión médica
- d) Todas

17. - ¿En qué momento te lavas las manos?

- a) Antes de comer:
- b) Antes de preparar los alimentos
- c) Después de ir al servicio higiénico
- d) Después de jugar
- e) Ninguna de las mencionadas
- f) Todas las mencionadas

18.-Te has enfermado en los últimos 6 meses de diarrea? SI: ___ NO: ___

19.-Te has enfermado en los últimos 6 meses de dengue y malaria? SI: ___ NO: ___

20.-Te has enfermado en los últimos 6 meses de tos y catarro? SI: ___ NO: ___

IX.- ACTITUDES Y PRÁCTICAS EN NUTRICION

21.-¿Cual de los alimentos de los siguientes grupos de la lista te gustan?:

GRUPOS DE ALIMENTO		ME GUSTAN MAS	NO ME GUSTAN
Frutas:	mango, naranja, melón mandarina		
Vegetales:	Zanahoria, remolacha, pipian, berenjena.		
Carnes:	de pollo, de res, de pescado		
Leche y queso	(leche soya, leche de bolsa,		
Cereales :	avena, pinolillo,tortilla,cereal, cebada		

Panes y tubérculos,	(papa, quequisque, camote		
Grasa:	crema, mantequilla, dulces, chicles,		
Granos:	frijol rojo, soya,		
Otros:	meneítos, gaseosa, jugos enlatados		

VII.- CONTENIDOS DE SALUD Y ALIMENTACIÓN RECIBIDOS EN CLASE

Señale con una X lo o los temas que ha recibido en clase.

Aspecto	si	no	Aspecto	Si	no
Higiene personal			Seguridad alimentaria y nutricional		
Alimentación y nutrición			Cuidados del cuerpo		
Prevención de enfermedades			Higiene de los alimentos		

Anexo 8.- GUIA DE OBSERVACION DE LOS NIÑOS(AS)

Esta guía de observación tiene como objetivo identificar las condiciones de higiene personal del educando y educadores, el estado de higiene del centro escolar y sus alrededores.

1) Nombre de la escuela: _____ Fecha: _____

2) Tipo de escuela: Privada Publica

- A nivel de la escuela, se observó:

Toda limpia: (___) solo Algunas aulas (___); sucio (___) Escuela limpia y el patio sucio (___)

Patio limpio, escuela sucia (___); basura en depósito (___); basura regada en el patio (___)

- Higiene personal de los estudiantes del sexto grado.

En el momento de realizar esta observación el niño(a) o docente, tenía ropa:

Ropa limpia Si___ NO___

Zapatos limpios Si ___ NO___

Pelo limpio Si___ NO___

Dientes limpios Si___ NO___

Uñas limpias Si___ NO___

Orejas limpias Si___ NO___

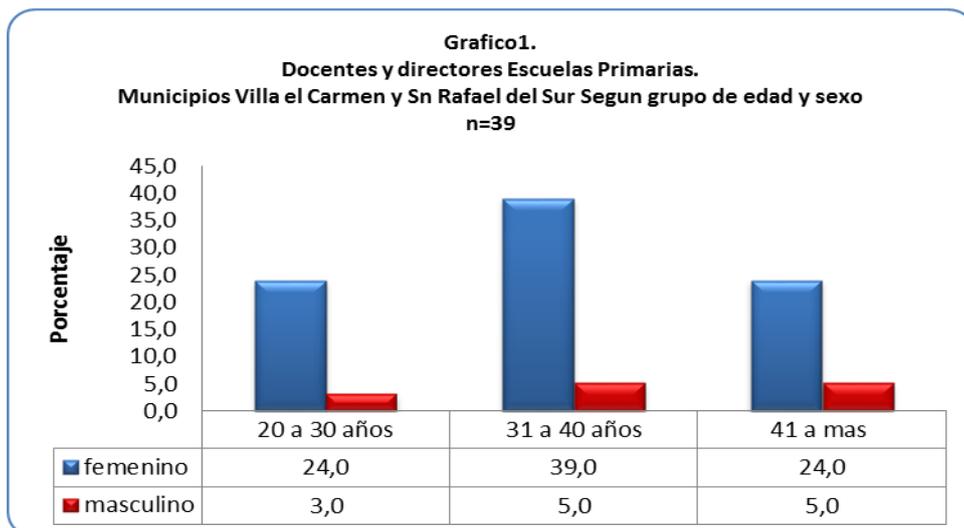
En la parte de abajo, se anotará el nombre del alumno o del profesor si lo ha identificado en algún aspecto deficiente:

Nombre y apellidos: _____ Edad _____

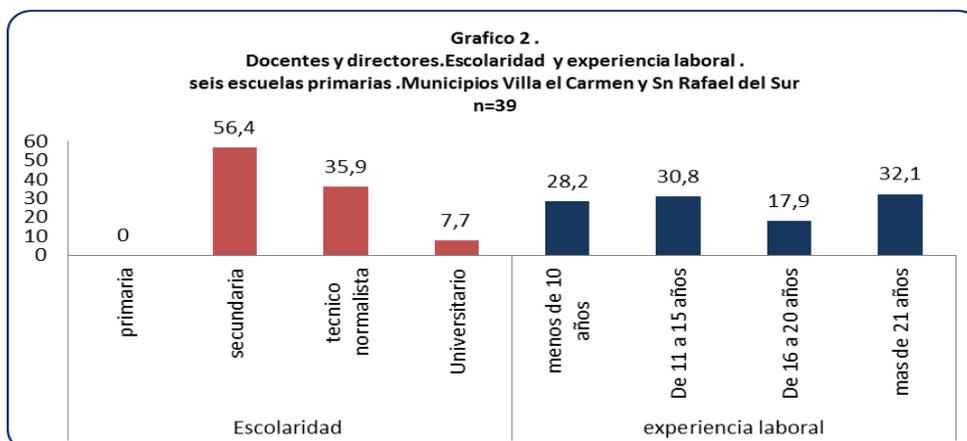
Sexo: Masculino ___ femenino ___

Anote cualquier observación que estime conveniente

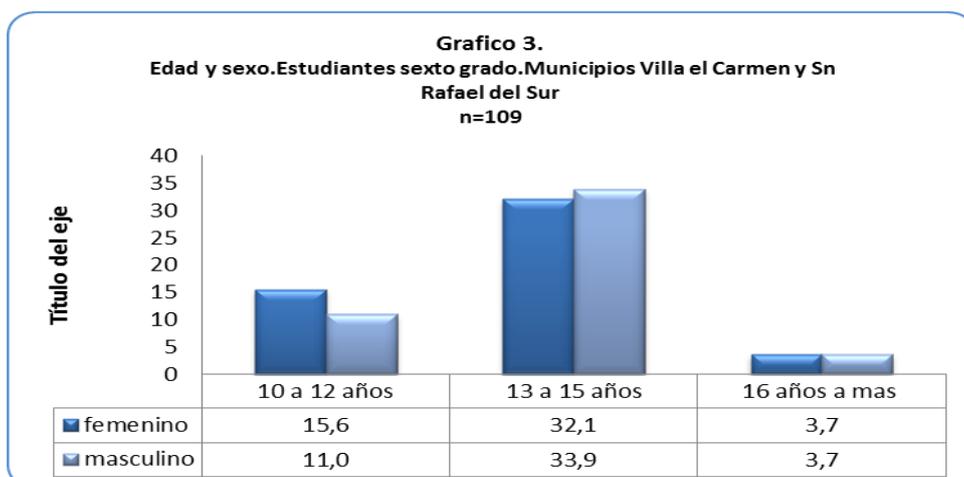
Anexos.Graficos.



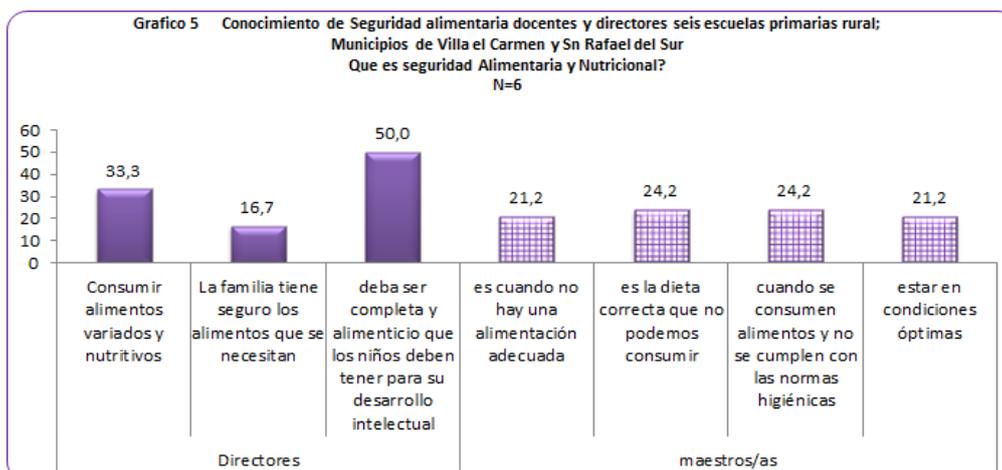
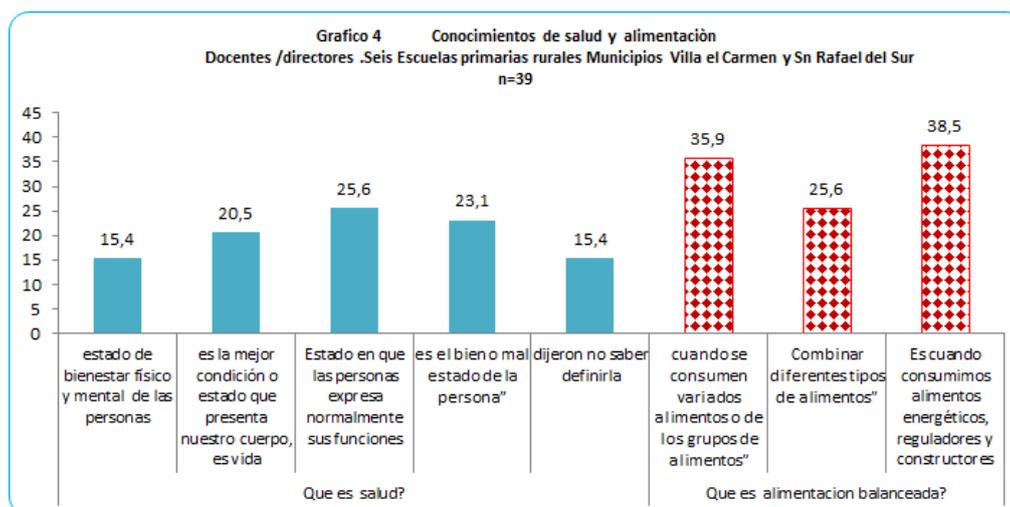
Fuente: Encuesta CAP 2013

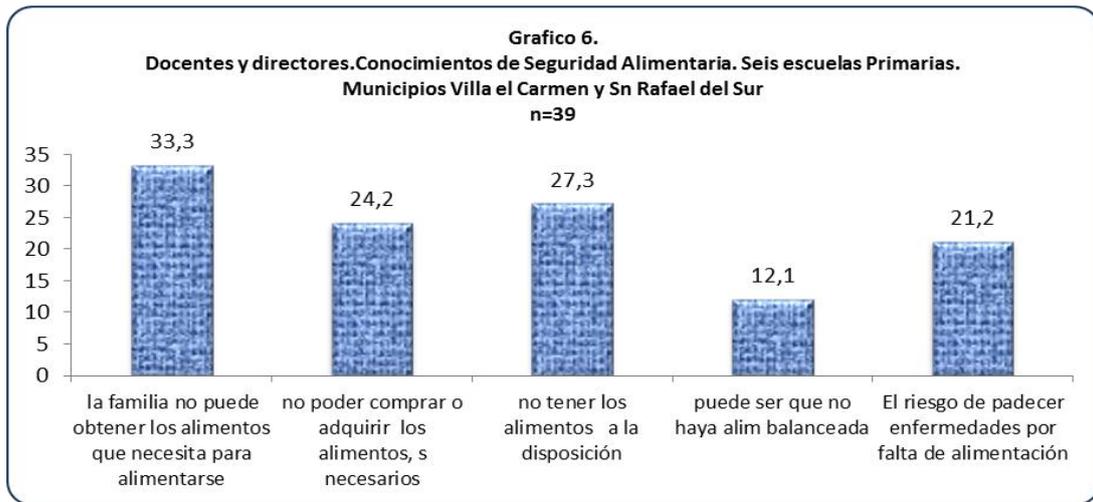


Fuente: tabla 1



Fuente: Encuesta CAP 2013





Fuente: tabla 4

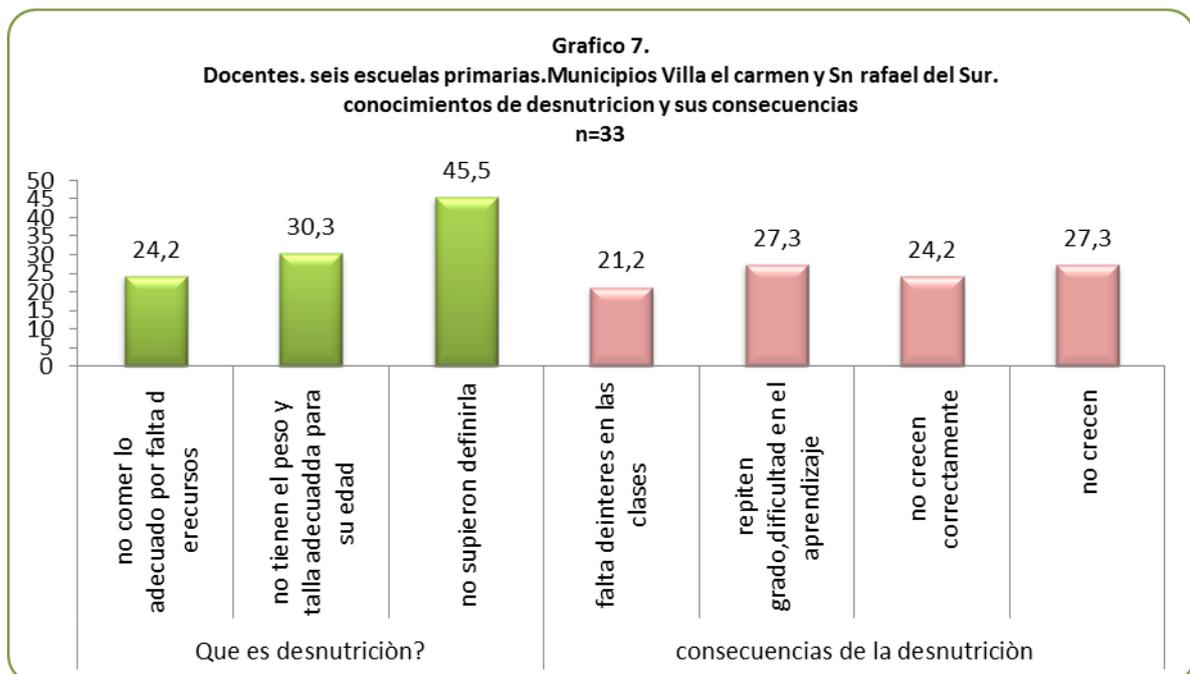


Grafico 8.
Docentes.Conocimientos.seis escuelas primarias.
Municipios Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur.
Relacion de la alimentacion con el rendimiento escolar
n=33

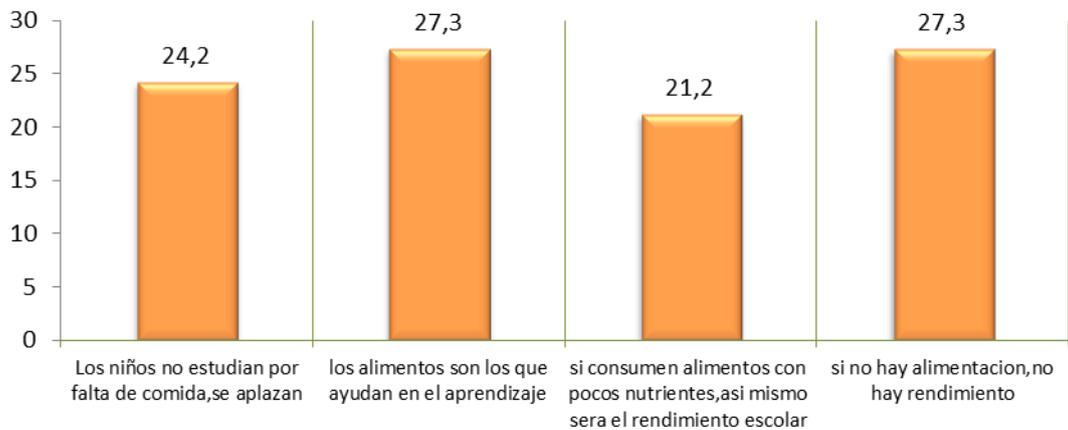
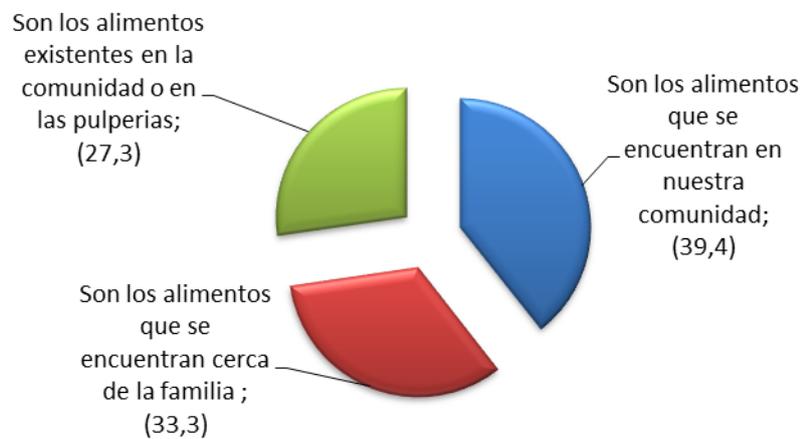
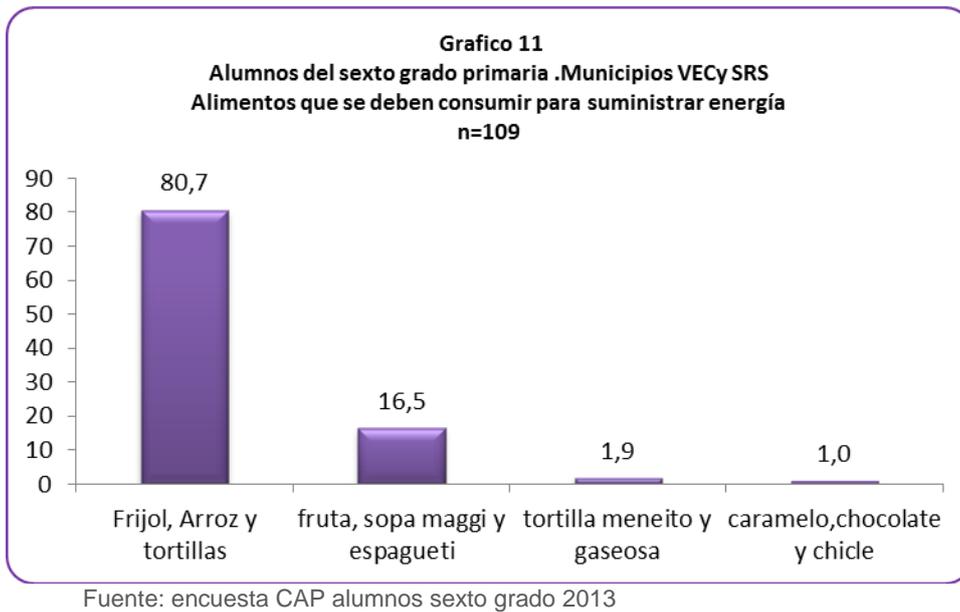
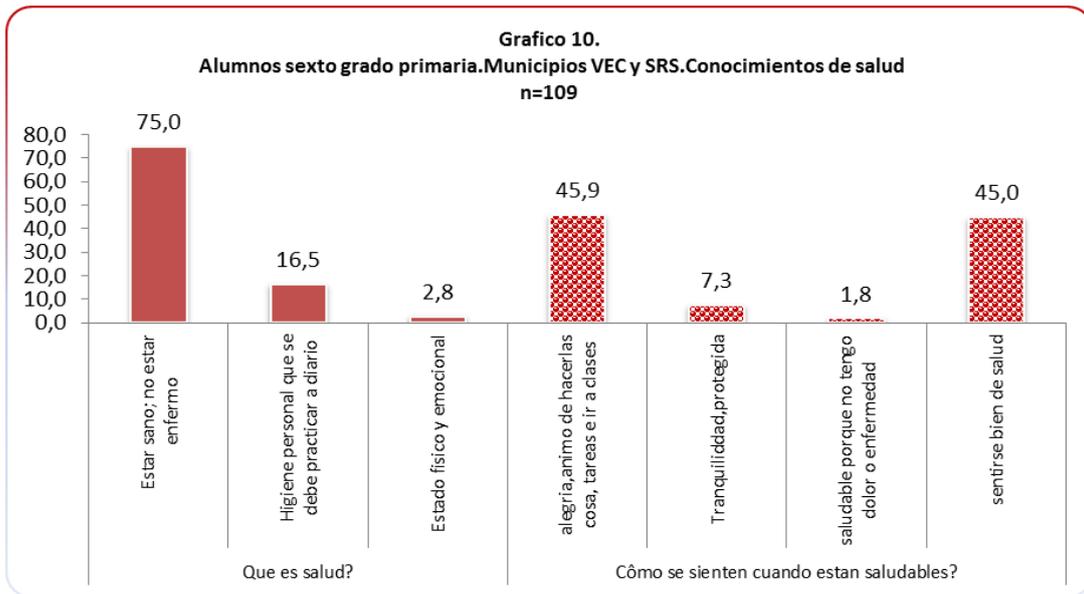
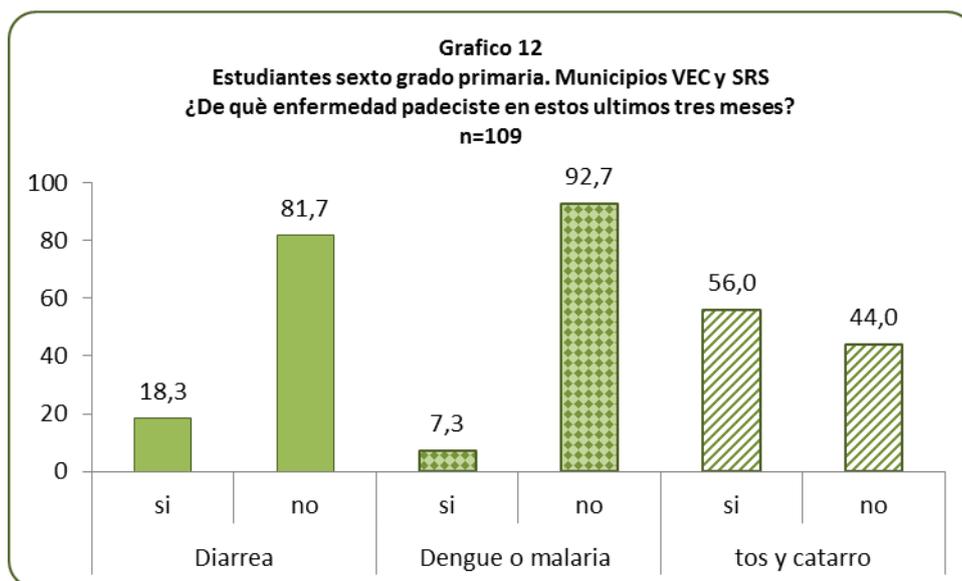


Grafico 9.
Docentes.Conocimientos .Seis escuelas Primarias.
Municipios Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur
n=33







Fuente: encuesta CAP alumnos sexto grado 2013

Anexo.-Tablas.

Tabla 1.- Nivel de escolaridad por sexo y experiencia laboral
 Docentes y Directores.seis escuelas primaria
 Municipios Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur.
 N=39

	Escolaridad por sexo				experiencia laboral			
	M	H	M	H	menos de 10 años	De 11 a 16 años	De 16 a 20 años	mas de 21 años
	Fcia	%	Fcia	%	28.2%	30.8 %	17.9%	23.1%
Primaria	0.0	0.0	0.0	0.0				
Secundaria	21	63,7	1	2.6				
Técnico Normalista.	11	18,2	3	9				
Universitario	3	9,1	0.0	0.0				
Total	35	91.0	4	9.0				

Tabla 2.- Padres de estudiantes Nivel de escolaridad
 Sexto grado primaria; Municipios Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur
 N=109

Nivel de escolaridad alcanzado	Nº	%
Primaria	49	45,0
Secundaria	40	36,7
Educación Superior	4	3,7
Educación Técnica	4	3,7
no se	12	11,0

Tabla 3	Docentes y Directores. Seis escuelas primarias Municipios de VEC y SRS Conocimientos de Seguridad Alimentaria y Nutricional n=39													
	Maestros		directores		mencionar nutrientes de alimentos	Maestros		directores		Conoce que son los alimentos transgénicos?	Maestros		directores	
	nº	%	nº	%		nº	%	nº	%		nº	%	nº	%
la familia no puede obtener los alimentos que necesita para alimentarse	9	27,3	2	33,3	vitaminas y minerales	10	30,3	2	33,3	no se	9	27,3	1	16,7
no poder comprar o adquirir los alimentos, s necesarios	7	21,2	1	16,7	vitamina A	8	24,2	1	16,7	Alimentos que contienen químicos y son peligrosos a la salud	6	18,2	2	33,3
no tener los alimentos a la disposición	8	24,2	1	16,7	,Hierro y Vitamina C	7	21,3	1	16,7	alimentos con químicos que dañan el organismos al consumirlos	10	30,3	2	33,3
puede ser que no haya alim balanceada	4	12,1			no se	8	24,2	2	33,3	tener acceso de los alimentos necesarios para nutrir al organismo	8	24,2	1	16,7
El riesgo de padecer enfermedades por falta de alimentación	5	15,2	2	33,3										
	33	100	6	100		33	100	6	100		33	100	6	100

Tabla 4. Actitud de los docentes ante la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Seis escuelas primarias Municipios de Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur				
-Mencione beneficios y Problemas que se presentarían al implementar huerto Escolar		-Porque considera que los niños están bien alimentados?	Qué se podría hacer para mejorar la disponibilidad de alim en la escuela?	Que aspectos de consumo de alimentos, abordaría en clase?
beneficios	Problemas			
se les ofrece mejores alimentos a los alumnos	la poca participación de los padres de familia en las actividades escolares	por la alimentación que se les brinda en el colegio	Hacer huerto escolar	higiene tanto personal como de los alimentos; alimentos saludables y nutritivos
se mejora localidad de la alimentación escolar	descuido en vacaciones, poco interés de los padres en estas actividades	porque se alimentan en la escuela	sembrar hortalizas en la escuela	cuales son los alimentos buenos para la salud; como mantener alimentos nutritivos todo el año
mejor alimentación y mejora el sistema inmunológico de la persona	no participación del personal o padres de familia en esta actividad	siempre he tratado de prepararles una dieta balanceada	seguir cultivando en la escuela alimentos	dieta balanceada; consumo de soya y hojas verdes
sirven para alimentación de los niños	ninguno	tipo y función de los alimentos	trabajar en proyectos que están en la comunidad	repercute en el rendimiento escolar
Complementa la dieta alimentaria y a nutrir mejor el organismo	ninguno	sobre alimentación y nutrición	que los padres de familia complementen el arroz, frijoles con carne algunas veces y verduras	Esto viene a despejar la mente de los niños y no a embotar y llenarse de aburrimiento
se mejora la alimentación de los niños	poca participación de los padres	importancia de una alimentación adecuada; lo nutrientes; Higiene	ninguna	Hay mucha relación porque cuando el niño come muy poco no rinde mucho en sus notas

Tabla 5. Docentes y directores. Seis escuelas primarias. Municipios VEC y SRS Actitud con respecto a la salud. N=39			
Nº	Colegio	-Que se debe hacer para mantenerse saludable?	Condiciones higiénico-sanitarias que debe tener la escuela para lograr un ambiente saludable
1	Rep del Ecuador	practicar buenos hábitos de higiene	Servicio higiénico limpio, alrededores limpios y aulas fumigadas
2	Esc pub Montel	practicar deporte, consumir una alimentación balanceada, dormir lo necesario	mantener el aula limpia y sus alrededores
3	Rodolfo Shaer	lo principal es mantener una buena alimentación	limpieza del aula y alrededores
4	Los Aburtos	tener una alim balanceada	Estar limpio
5	Tania La guerrillera	Comer bien, tomar abundantes líquidos	agua potable, limpieza de letrinas, fumigación
6	Ernesto Guevara Che	tener una dieta balanceada, hacer ejercicio, recrearse, tomar agua, visitar al doctor	lavamanos con jabón, limpieza, vaso individual, cloro para los lampazos, limpieones

Tabla 6. Docentes y directores. seis escuelas primarias, municipios EC y SRS Prácticas en seguridad alimentaria y nutricional N=39				
Nº	Colegio	Tipo de cultivo existente en la escuela	Qué hizo cuando identificó algún niño/a con problemas de desnutrición?	Actividades realizan en la escuela para mejorar el acceso a los alimentos de los escolares?
1	Rep del Ecuador	no hay	no he identificado	ninguna
2	Esc pub Montel	no hay	no he identificado	ninguna
3	Rodolfo Shaer	pipián, sandía pepino y rábano	nada	colaborar con las actividades de alimentación para mejorar la dieta
4	Los Aburtos	complementan la alimentación de los niños	Hablé con los padres para que le dieran una mejor alimentación	porque no hay contaminación inorgánica
5	Tania La guerrillera (esto nos ayuda a nutrir nuestro cuerpo	no se enferman	no le damos a que consuman alimentos chatarra, pero si alimentos que los nutre
6	Ernesto Guevara Che	los alumnos aprenden a consumir alimentos naturales	bajo peso, no les dan deseos de comer	no porque come cualquier alimento

Tabla 7 Docentes seis escuelas primarias rurales. Municipios VEC y SRS Fecha que recibieron capacitación de seguridad alimentaria. N=33.			
temas	Frecuencia	%	Recibida en el año
Nutrición	14	33.3	2007
Seguridad alimentaria y nutricional (SAN)	8	19%	2011
cuidado del cuerpo	0	0	0
higiene de los alimentos	0	0	0

Tabla 8. Docentes y directores Seis escuelas primarias, municipios VEC y SRS Prácticas ¿ Que proponen para mejorar el contenido en salud y que acciones realizan en la escuela para promover comportamientos saludables en niños/as? N=39			
Nº	Colegio	Propuestas para mejorar el contenido en salud	-Acciones que se realizan en la escuela para promover comportamientos saludables en niños/as
1	Rep del Ecuador	Dotar con suficiente materiales de apoyo como libros, revistas;	lavado de manos, baño diario, limpieza en la cabeza, usar pañuelo
2	Esc pub Montel	temas de salud y nutrición; como prevenir enfermedades; la importancia de la higiene	Es importante que se laven las manos, después de ir al servicio, baño diario
3	Rodolfo Shaer	capacitación de salud y nutrición en teoría y en practica. que doten de medicamentos a las escuelas.	que los niños hagan el lavado de manos
4	Los Aburtos	tener conocimiento de Salud, alimento, higiene, realizar campañas de salud con temas de seguridad alimentaria y nutrición;	Lavado de manos; oriento sobre normas de higiene; depositar la basura
5	Tania La guerrillera	Fumigar c/3meses,dar desparasitarte a los niños cada 3 meses	lavado de manos, tapar bien los alimentos, mantener limpia el aula, y todos lo utensilios a utilizar
6	Ernesto Che Guevara	Charlas a los padres de familia Vigilar las normas de higiene. coordinar con el centro de salud para ver mas la situación de salud.	charlas

Tabla 9
Rafael del Sur.

Docentes y directores Seis escuelas. Municipios de villa el Carmen y Sn
Dotación textos y materiales de apoyo primaria para la impartición de clases
de SAN.

¿Cómo considera la Dotación de Recursos a los docentes?													¿Tiene convenio la escuela con otras Instituciones relacionadas a la salud?			¿Puede nombrar la institución con la cual la escuela tiene convenio coordina, acciones alrededor de salud y alimentación?	
N _o	Escuela	Textos Escolares			papelería			material Didáctico			Equipo Audiovisual			S	N		A veces
		S	M	I	S	M	I	S	M	I	S	M	I				
1	República del Ecuador	0	0	x	x	0	0	x	0	0	0	0	0	0	X	0	No respondió
2	Escuela publica Montelimar	0	0	X	0	X	0	0	X	0	0	0	0	X	0	0	MINSA, MI FAMILIA, CEDRUS
3	Escuela publica Rodolfo Shaer	0	0	0	X	0	0	X	0	0	0	0	0	X	0	0	MINSA , PLAN NICAGUA
4	Ernesto, Che Guevara	0	0	x	x	0	0	0	x	0	0	0	0	X	0	0	MINSA
5	Tania la Guerrillera	0	x	0	x	0	0			x	0	0	x	X	0	0	MINSA
6	Farabundo Martí	x	0	0	x	0	0	0	0	0	0	x	0	0	0	X	Ninguna
	total	1	1	3	5	1	0	2	2	1	0	1	3	4	1	1	

S= Suficiente; M= Moderado; I= Insuficiente

tabla 10. Estudiantes sexto grado primaria .Municipios VEC y SRS. Conocimientos. Concepto de Higiene y prevención en la contaminación de alimentos N=109							
Concepto de Higiene				para evitar que los alimentos sean contaminados con moscas, cucarachas o ratones			
a) Ciencia que tiene por objeto prevenir enfermedades, conservar la salud y regenerar la especie	b) Ciencia que estudia los microbios	c) ciencia que estudia la Higiene personal	d) Ciencia que estudia el entorno ambiental	a) guardándolos en recipientes con tapa	b) depositándolos en recipientes sucios	c) guardándolo en recipientes sin tapa	e) expresó no saber
72.5 %	6.4 %	14.7 %	6.4 %	86,2%	1,8%	10,0%	1,8%
79	7	16	7	94	2	11	2

Tabla 11. Estudiantes sexto grado primaria. Municipios VEC y SRS alimentos más seguros para comer fuera de casa		
Opciones	Nº	%
a) Rrefrescos embotellados y comidas empacadas	62	56,9
b) Frutas peladas en bolsa;	34	31,1
c) Refrescos en bolsas plásticas	4	3,7
d) Vigoròn y fritanga	9	8,3

Tabla 12. Estudiantes sexto grado Primaria. Municipios VEC y SRS Conocimientos de Nutrición N=109						
¿Que debes comer para formar los músculos?				¿Qué alimentos contienen vitaminas y Minerales?		
a) Frijoles, carne ,leche y huevos	b) Frutas, verduras y cereales	c) meneítos, caramelos y gaseosa	d) No respondió	a) galleta, Hotdog y crema	b) Repostería, pan y bebidas saborizantes(GluGlù)	c) Frutas, vegetal y leche
50,5	31,1	9,2	9,2	3,7	2,8	93,5
55	34	10	10	4	3	102

Tabla 15		Estudiantes sexto grado primaria .municipios VEC y SRS Conocimientos de salud y enfermedad N=109	
ventajas que tiene para la salud realizar ejercicios físicos		Para prevenir enfermedades vectoriales:dengue y la malaria	

Tabla 13.					
Estudiantes sexto grado primaria.Municipio VEC y SRS					
Practicas para el cuidado del cuerpo					
acciones que ayudarán a cuidar los huesos			acciones que ayudarán a mantener sanos los riñones		
Opcion	Frecuencia	%	Opción	Frecuencia	%
a) haciendo ejercicios y comiendo alimentos ricos en calcio	96	88.1	a)tomando bastante agua y comiendo alimentos con poca sal	102	93.6
b)usando ropa y zapatos ajustados,	7	6.4	b)Comiendo alimentos enlatados y condimentados	5	4.6
c)tomando gaseosa y café	4	3.7	c)aguantándose los deseos de orinar y tomando poca agua	2	1.8
d)caminando, sentándose y acostándose en posición incorrecta	2	1.8			

Tabla 14.					
Estudiantes sexto grado primaria.Municipio VEC y SRS					
Practicas. Enfermedades prevenibles: Diarrea,catarro y tos					
La diarrea se previene			El catarro y la tos se evita		
a)Lavándose las manos con agua y jabón después de ir al servicio y antes de comer	91,7		a)Teniendo buena alimentación y usar ropa y zapato	90,8	
b)Comiendo y bebiendo alimentos que se vendan en la calle	5.5		b)Andando sin ropa en las noches	4,6	
c)Tirando la basura en cualquier parte	1.8		c)Andando descalzos en la tarde y en la noche y el bañarse al aire libre	2.8	
d)Dejando los alimentos destapados	0.9		d)Quedarse mojado y usar ropa y zapato	1.8	

Tabla 16.- Alumnos Sexto grado, Municipios VEC y SRS . Actitud. Preferencia alimentarias n=109							
Formadores		Protectores		Energía concentrada	Energéticos		
carnes	queso	Frutas	vegetales	Grasa	Cereales	panes	(Granos)
82,6	81,7	90,8	77,1	21,1	75.2	71.6	51.4

Tabla 17 Observación. niños y niñas del sexto grado. seis escuelas primaria rurales. Municipio de Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur												
Escuela	Higiene personal de los niños escolares											
	Ropa limpia		pelo limpio		uña limpias		zapatos limpios		dientes limpios		Orejas limpias	
Nª	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
6	2	33.3	3	50	3	33.3	2	33.3	3	33.3	5	83.3

Tabla 18 Resultados de la observación. Condiciones Higiénico sanitarias.seis escuelas primaria rurales Municipio de Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur Higiene de la escuela y Acceso al agua										
Higiene de la escuela	limpia	%	sucia	%	fuentes de agua	si	%	no	%	
condición del aula	5	83,3	1	16,7	Agua Potable	6	100,0	0	0	
condición del pasillo	5	83,3	1	16,7	Pozo	0	0	6	100,0	
condición de los servicios higiénicos	3	50,0	3	50,0	Puesto Publico	0	0	6	100,0	
condición del patio y de las áreas verdes	1	16,7	5	83,3	Otro(especifique	0	0	6	100,0	

Fuente: Encuesta seis escuelas de los Municipios de Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur

Tabla 19 Condiciones Higiénico sanitarias .seis centros escolares primaria rurales Municipio de Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur presencia de vectores y servicios Básicos										
	presencia de vectores				Instalación y uso de servicios Básicos					
	Si	No	Si	No	Si		No			
Ratones	1	16,7	5	83,3	existen grifos		2	33,3	4	66,7
cucaracha	1	16,7	5	83,3	existen bebederos		3	50,0	3	50,0
zancudo	2	33,3	4	66,7	existen lavamanos		2	33,3	4	66,7
mosca	4	66,7	2	33,3	Existen cauces aledaños a la escuela?		2	33,3	4	66,7
Otros	0		6	100,0	Existen basureros aledaños a la escuela?		3	50,0	3	50,0

Tabla 20 Condiciones higiénico sanitarias seis centros escolares primaria rurales Municipios Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur Existencia de recipientes , Manejo de la basura y disposición de servicios Higiénicos				
Recipientes para la basura				
	si	%	no	%
En el Aula	5	83,3	1	16,7
En los Pasillos	3	50,0	3	50,0
En los Servicios Higiénicos	0	0	6	100,0
En el Patio y áreas verdes	2	33,3	4	66,7
En el Kiosco Escolar	2	33,3	4	66,7
Manejo de la basura				
Tren de aseo	3	50,0	3	50,0
Entierran	0	0	6	100,0
Queman	4	66,7	2	33,3
Tiran a la calle	0	0	6	100,0
Otros	0	0	6	100,0
Presencia de charcas	2	33,3	4	66,7
Servicios Higiénicos				
letrina	4	66,7	2	33,3
Inodoro	1	16,7	5	83,3
Existe Deposición al aire libre	1	16,7	5	83,3

Tabla 21. Existencia de Expendios de alimentos en seis escuelas primarias rurales, municipios Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur					Se les extiende Certificado de salud?		
	si	%	no	%	Si	NO	%
Kiosko escolar	5	83.7	1	16.3	0	6	100
comedores	3	50.0	3	50.0	0	6	100
vendedores ambulantes	3	50.0	3	50.0	0	6	100
Realizan Control sanitario (MINSA)?	0	0	6	100.0	0	6	100
Cuales son los alimentos que ofrecen? Gaseosa ,meneitos, gluglú, enchilada, taco, helados							

Anexos. Grupos focales. Cuadros

Cuadro 1.- Actitud.		Factores que les puede enfermar	
según niños y niñas del sexto grado por Municipio. Grupo focal			
Criterios de síntesis	Grupo focal 1	Grupo focal 2	Análisis
Malos hábitos	Consumir alimentos como el vinagre, bastante sal, chiverías. □ Licor, cigarro, gaseosas, droga, marihuana. Comer comidas chatarras Alimentos grasosos.	Consumir frutas contaminadas porque no acostumbran lavarlas antes.	Los malos hábitos como el consumir alimentos como la grasa y sal en exceso, chiverías que son alimentos que no es bueno para el cuerpo, así mismo el consumir frutas contaminadas por falta de lavarse antes de comerlas; el consumo de licor, droga, son causas de enfermedades y muerte expresaron los niños.
Contaminación ambiental	Quemar basura en el patio o calle. cuando botan los arboles	Quemada de basura en la calle. Quemar montes en algunas fincas y el humo contamina y enferma. El agua contaminada Quema de caña.	La contaminación ambiental se debe a la quema de basura en La calle o el patio refirieron los niños de los municipios; el humo contamina y enferma, el cortar los arboles, cuando queman caña respondieron los del grupo 2.
Insalubridad	Botar la basura en cualquier lugar. El desaseo. frutas contaminadas	Riegan la basura en la calle. Amontonar basura en la escuela o en la casa.	La basura en la calle o amontonada en la casa o en la escuela, también el desaseo son acciones de insalubridad que perjudican a las personas en su salud expresaron los niños de ambos municipios.
Entorno desfavorable	Mantener con mucho monte el patio o la escuela	Muchos charcos en el camino Tener animales dentro de la casa por ejemplo cuando hay chanchos y se meten a la casa.	El mantener mucho monte en la escuela o en la casa refirieron los niños del grupo1; las charcas permanentes en el camino o los animales domésticos dentro de la casa son elementos que promueven un entorno no favorable para la salud de los individuos, mencionaron los niños.
Importancia de tener una buena salud			
Crecimiento físico de las personas	No nos enfermamos constantemente.	No nos enfermamos. Porque tenemos energía y fuerza.	El no enfermarse provoca buen crecimiento físico, expresaron los niños de ambos municipios; la energía y fuerza tiene que ver con el crecimiento físico según los niños del grupo2.
Desarrollo/superación personal	Queremos hacer las tareas, Ponemos atención en clase. Mejor rendimiento académico. así nos mantenemos alegre	Queremos hacer las tareas. Participación en clase. Porque nos sentimos alegres. dan ganas de estudiar cuando estamos sin enfermar	El querer cumplir con las tareas, el poner interés en sus clases para aprender es parte del desarrollo y superación de las personas según respondieron los niños .

Fuente: ewncueta escuela primaria 2013

Cuadro 2.- Practica. Como se tiene una buena salud			
según los niños y niñas de Sexto Grado, municipios Villa el Carmen y Sn Rafael del Sur.			
Grupo focal			
Criterio de Síntesis	Grupo focal 1	Grupo focal 2	Análisis
Alimentación adecuada	Comer buenos alimentos. Comiendo frutas y verduras. Con una buena alimentación. Beber agua bastante. Visitas al centro de salud.	Alimentándonos con una comida balanceada y sana. No comer chicle. Comiendo bien. Comida balanceada y sana.	Los niños y niñas de los colegios de ambos municipios, consideran que para mantener la salud se deben de comer alimentos sanos y balanceados considerando que son balanceados cuando se varían los tipos de alimentos
Higiene personal y ambiental	Siendo aseados. Practicando la higiene en el hogar y en la escuela. Bañándonos todos los días. Cepillar los dientes. Lavarse las manos antes de comer y después de ir al baño. Mantener limpia la ropa de cama.	Bañándonos todos los días. Lavarse las manos las veces que se necesite. Tapar los alimentos que dejamos. Lavar las frutas ante de comerlas. Barrer todos los días la casa y la escuela. Vigilar que no tengamos piojos.	La salud se consigue practicando la higiene personal, el cuidado para no tener piojos, así lo refirieron los niños del grupo 2; la higiene ambiental como la casa, la escuela, el patio, la calle; que es importante el lavado de frutas y verduras antes de que se consuman, el cepillar los dientes es parte de la salud según los niños del grupo 1.
Aseo en la casa	Barrer el patio y la calle. Ayudar a hacer los oficios de la casa. Lavar la letrina	Mantener limpia la casa. lavado de trastes sucios	Para el aseo de la casa, los niños mencionaron que es ayudar con los oficios de la casa, según los del grupo 1, Lavar los trastes y mantener la casa limpia dijeron los niños del grupo 2
Higiene Escolar	Que este barrido, no botar basura. Barrer. Aula limpia. Lugar donde venden alimentos esta limpio. Los maestros andan arreglados. La mesa del aula esta limpia.	Es un lugar limpio. La escuela limpia. Que los estudiantes no boten basura ni en el aula ni en el patio.	La higiene escolar, es concebido con la limpieza del aula y de las personas, opinaron ambos grupos. Que el lugar donde venden alimentos este limpio fue expresado por los niños del grupo 2.
Educación y alimentación en la casa y la escuela	Tener arreglado el hogar. Enterrar la basura. Sillas en orden. Que no haya papeles en la sección. Boca abajo los recipientes. No dejar regada la basura. Poner la basura en su lugar. evitar las charcas	Evitar mantener basura. y Botar las botellas que no se utilicen para evitar zancudos. para que no haya zancudos Tratar de no botar basura o ponerla en su respectivo lugar. Tener un aula bien ordenada. Comer frutas sanas.	Refieren ambos grupos que la educación influye en tener orden y la basura en su lugar tiene relación con un ambiente saludable. acciones como el orden en el hogar, no dejar regada la basura en cualquier lugar y evitar las charcas respuesta semejante de ambos grupos; evitar criaderos de zancudos. El consumo de frutas sanas es parte de la educación en alimentación solo lo mencionó los niños del grupo 2.
Protección ambiental y reforestación	Regar las plantas.	La escuela con aire. La escuela con bastantes arboles. tenemos aire	En el ambiente escolar saludable, los niños perciben que hay que cuidar las plantas, regarlas, que haya bastante arboles (Reforestación) y aire.
Actividad Física	Con ejercicios	Haciendo ejercicios	Los niños de ambos municipios, consideran que si las personas hacen ejercicios será mejor su salud.

<p>Acciones preventivas</p>	<p>Barrer en la escuela. Mantener limpio. Barrer todos los días. Sacudir la cama cuando nos acostamos.</p>	<p>Echar la basura en su lugar. Que nos revisen la cabeza para no tener piojos. Barrer todos los días. Mantener limpia el aula y la casa. ·Cambio de ropa ·</p>	<p>La limpieza es una acción preventiva según los niños de estos municipios para evitar enfermedades.</p>
-----------------------------	--	---	---