

4031216

EF
40124





**FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL GRADO DE
NUTRICIÓN EN PREESCOLARES HOGAR INFANTIL,
GALAPA ATLÁNTICO AÑO 2003-2004**

**ADELAIDA CAMPO
MARTHA DIAZ
YULIETH MERCADO
ZILKE ORDÓÑEZ
LUDYS ORTEGA**



**CORPORACION EDUCATIVA MAYOR DEL DESARROLLO
SIMON BOLIVAR
FACULTAD DE ENFERMERIA
VII SEMESTRE
BARRANQUILLA
2004**

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR
BIBLIOTECA
BARRANQUILLA

No INVENTARIO 4031218

PRECIO _____

FECHA 01-16-2008

CANJE _____ DONACION _____

**FACTORES DE RIESGO ASOCIADOS AL GRADO DE
NUTRICION EN PREESCOLARES HOGAR INFANTIL,
GALAPA ATLÁNTICO AÑO 2003-2004**

**ADELAIDA CAMPO
MARTHA DIAZ
YULIETH MERCADO
ZILKE ORDÓÑEZ
LUDYS ORTEGA**

TRABAJO DE INTRODUCCIÓN A LA INVESTIGACION

ASESOR

**CARLOS FRANKLIN ALVAREZ LLANOS
MEDICO OCUPACIONAL EPIDEMIÓLOGO PEDAGOGO**

**CORPORACION EDUCATIVA MAYOR DEL DESARROLLO
SIMÓN BOLÍVAR
FACULTAD DE ENFERMERÍA
VII SEMESTRE
BARRANQUILLA
2004**

DEDICATORIA

A Dios por todos los milagros y dones que me ha regalado, por llenarme de sabiduría en las situaciones más difíciles, y por sostenerme en los momentos de mayor cansancio y por no haberme desamparado ni un solo momento.

A mis padres Ricardo José Campo Severini y Nurys Esther Granados, porque a través del sendero de mi vida, son quienes me han ayudado a formarme y porque siempre han estado allí cuando más los necesito, a pesar de las dificultades y por haberme enseñado el verdadero valor de la vida. A mis hermanas Maria Auxiliadora y Adriana Ricardo, por ser motivo de superación.

A mis familiares porque siempre me han brindado su apoyo de manera incondicional y a través de la carrera me ha ayudado a ser mejor, en especial a mi Tíos Gilma y Manuel y Adelaida; a mis Primos Maribel, Milton, Vanesa, Manuel, Aideth, su esposo Armando y Verónica Salbe, por su apoyo incondicional.

A mis amigas Laura y Mery Janes porque han sido luz en los momentos de oscuridad y me hacen saber que cuando las necesite sólo tengo que tocar la puerta.

A mis compañeras Martha, Ludys, Yulieth y Zilke que compartieron este trabajo conmigo y que vivieron todas las angustias en el transcurso de la investigación.

A una persona que en momentos difíciles q apareció y me ayudó a continuar luchando y a todas aquellas personas que colaboraron directa o indirectamente en este proceso.

Muchas gracias por apoyarme.

ADELAIDA LISSETTE CAMPO GRANADOS

DEDICATORIA

A Dios por ser mi guía, por estar siempre a mi lado, iluminarme y confirmarme que sin él nada sería posible.

A mi madre Martha VILLEGAS, por apoyarme y confiar en mí en todo este proceso.

A mis hermanos Fabio, Andrés y Camilo, por ser un aliciente para seguir adelante.

A toda mi familia en especial a mi tía ines villegas por apoyarme y brindarme la oportunidad de ser una profesional y a mi abuela teresita villegas que siempre me dio consejos para seguir el camino adecuado en el sendero de la vida

A mis amigas, Yulieth, adelaida, Zilke y Ludys, que compartieron conmigo entre risas y peleas toda la angustia de este trabajo, y a todas aquellas personas que colaboraron de una u otra forma en este proceso.

Muchas gracias por apoyarme.

MARTHA ISABEL DIAZ VILLEGAS

DEDICATORIA

Agradezco principalmente a Dios por guiarme y llenarme de fuerzas para seguir adelante.

A mis padres por ser ejemplo de vida y amor, por su valioso esfuerzo de brindarme una oportunidad de superarme y por su seguridad incondicional.

A mis hermanos por apoyarme y confiar en mí.

Alba y Martín por ayudarme en lo necesario, por su preocupación y hospitalidad y por depositar gran seguridad en mí.

Para mis amigas Martha, Zilke, Adelaida y Ludys por permanecer unidas en los momentos mas duros de esta investigación.

A Pao por ser mi consejera, amiga y prima, al resto de mi familia por su comprensión y apoyo incondicional.

A una persona muy especial que ha estado a mi lado en todos los momentos y me ha brindado su apoyo y comprensión.

A todas las personas que han colaborado directa o indirectamente a que esta investigación sea el mejor.

YULIETH MERCADO ARRIETA

DEDICATORIA

Esta investigación es dedicada con todo mi corazón y alma a:
Mi Dios gran fuerza interna que ha estado conmigo, llenando de paz, amor y ganas de salir adelante.

Mis Padres, Roberto y Zunilda, porque a través del sendero de mi vida, son quienes me han ayudado a formarme y porque siempre han estado allí, cuando más los necesito a pesar de las dificultades y por haberme enseñado las cosas de la vida, a mis hermanos que han sido grandes motores de mi vida, en especial a Elkin y a su esposa por su seguridad y hospitalidad.

Mis sobrinos, a mis amigas Matha, Ludys, Adelaida y Yulieth, que compartieron este trabajo conmigo y que vivieron todas las angustias en el transcurso de esta investigación.

A mis grandes amigos que siempre han creído en mí, sus consejos y palabras son el reflejo en estos momentos.

Y a una persona muy especial que llevo siempre en mi pensamiento.

ZILKE DEL CARMEN ORDÓÑEZ VASQUEZ

DEDICATORIA

A Dios por ser guía y fortaleza espiritual en el camino de mi vida.

Este proyecto ha sido una meta para mí, que he logrado con mucha satisfacción, gracias al apoyo incondicional de mis padres, mi madre Doris Isabel Palmett Sotomayor y Rafael Ortega Alvarez; mis abuelos Giralda Sotomayor y Rafael Palmett, que día a día se han esforzado para que yo sea en un futuro una de las mejores Enfermeras de este país.

A mi hermano Wilman Ortega como ejemplo a seguir.

Además las personas que tuvieron la dicha de estar minuto a minuto a mi lado, brindándome su amistad en muchas situaciones que nunca olvidaré, Adelaida, Martha, Zilke y Yulieth.

A una persona que ha estado conmigo en todo momento y que ha despertado en mí el gran placer de amar, Fernando Baquero.

Al asesor y amigo Carlos Franklin Álvarez, que con su valioso tiempo me demostró que en la vida no hay obstáculos siempre y cuando tengamos la convicción de querer hacer las cosas. A todos ellos mis mas profundos agradecimientos por implantar en mí un granito de arena como hija, estudiante y amiga...
GRACIAS.

LUDYS ORTEGA PALMETT

AGRADECIMIENTOS

Le damos gracias a Dios por bendecirnos, por darnos la sabiduría y el entendimiento a lo largo de nuestra vida.

A nuestro docente y amigo Carlos Franklin Alvarez, que nos brindó los conocimientos en nuestro proceso de aprendizaje como futuras profesionales.

Le damos de igual manera nuestros agradecimientos a los representantes de los Hogares de Bienestar Familiar por habernos apoyado y facilitado los medios para llevar a cabo nuestro Proyecto en Salud.

CONTENIDO

	PAG.
0. INTRODUCCIÓN	14-23
1. RESULTADOS	24-44
2. CONCLUSIÓN	45-55
3. RECOMENDACIONES	56-59
4. BIBLIOGRAFÍA	60-61
ANEXOS	62
A. OPERACIONALIZACIÓN	63-65
B. ENCUESTA	66-69
C. TABULACIÓN	70-72

LISTA DE TABLAS

- TABLA 1. Relación grado de Nutricional peso / edad asociados al grado de nutrición en preescolares, hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 2. Nutrientes esenciales de los alimentos asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 3. Tipos de alimentación asociada al grado de nutrición de preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 4. Frecuencia de alimentos asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.

- TABLA 5. Horarios de alimentación asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 6. Enfermedades asociada al grado de nutrición de los preescolares. hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 7. Relación peso / edad asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 8. Relación talla / edad asociado al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 9. Edad asociada al grado de nutrición en preescolares, hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 10. Sexo asociado al grado de nutrición en el preescolar hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 11. Alimentos esenciales del desayuno Asociado al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.

- TABLA 12. Alimentos esenciales del almuerzo asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 13. Alimentos esenciales en la cena asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 14. Ingresos económicos Asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 15. Seguridad social asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 16. Hábitos higiénicos al grado de nutricionales en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.
- TABLA 17. Asistencia al programa de Crecimiento y desarrollo asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa, Atlántico, año 2003-2004.

RESUMEN

El siguiente estudio fue realizado en la población preescolar de Galapa, Atlántico, con el fin de determinar los factores de riesgos asociados al grado de nutrición en la población objeto de estudio.

Para determinar estos factores fue necesario realizar una encuesta a los acudientes de los preescolares para indagar sobre los hábitos alimenticios utilizados por las madres a los preescolares entre estos, los alimentos recibidos en el desayuno, en el almuerzo y en la cena.

Se realizó talla y peso en los preescolares teniendo en cuenta que para ambos sexos existen tablas estándares de medición diferentes, al obtener el resultado de la medición se comparó con las tablas de desviación estándar realizando el procedimiento de peso actual sobre peso de la mediana para edad y sexo por cien. Y de acuerdo al porcentaje obtenidos se determinó el grado nutricional de los preescolares.

También se logró indagar sobre los tipos de alimentos que reciben los preescolares, la frecuencia con que estos los consumen, el horario alimenticio, los nutrientes esenciales y además ingresos económicos captados por la familia, la confianza social, hábitos higiénicos practicados por ellos, la asistencia al programa de crecimiento y desarrollo y las enfermedades asociadas a la malnutrición.

0. INTRODUCCIÓN

La presente investigación sobre los factores de riesgo asociados al grado de nutrición en preescolares, Hogar Infantil Galapa; es importante ya que busca establecer el estado nutricional de la población objeto de estudio, de acuerdo a estos resultados, realizar acciones de Enfermería que ayuden a tener estilos de vida saludables.

Actualmente en el Departamento del Atlántico se encontraron pocos estudios similares en el distrito de Salud de Barranquilla y América Latina, pero dichos estudios no aplican la misma metodología, en cuanto a los esquemas nutricionales y el área geográfica utilizadas en nuestro estudio.

En esta investigación encontramos diferentes características que identifican la problemática; Para determinar el grado nutricional se realizó la medición antropométrica. Peso / edad.

El proporcionar al preescolar los alimentos que contienen los nutrientes esenciales en las comidas, genera un desarrollo físico y psicológico al preescolar. Es importante brindarle las comidas de acuerdo a la frecuencia demanda de alimentos, por lo tanto el horario en la alimentación diaria.

Existen muchas enfermedades asociadas al grado de nutrición debido al déficit nutricional proporcionado por la madre del preescolar, por ello se necesita tener un control de las medidas antropométricas como la talla y el peso en el preescolar de acuerdo con la edad cronológica y el sexo.

Los alimentos que se consumen diariamente en las diferentes comidas contribuyen al aporte energético del organismo necesarias para la nutrición, que dependen del ingreso económico de la familia. Muchas veces se ve afectada por la problemática de la inversión social como es el desempleo.

Para llevar a cabo todos los procesos que nos permiten estar vivos, el organismo humano necesita un suministro continuo de materiales que debemos ingerir: **los nutrientes**. El número de nutrientes que el ser humano puede utilizar es limitado. Sólo existen unas pocas sustancias, en comparación con la gran cantidad de compuestos existentes, que nos sirven como combustible o para incorporar a nuestras propias estructuras.

Sin embargo, estos nutrientes no se ingieren directamente, sino que ¹forman parte de **los alimentos**. Las múltiples combinaciones en que la naturaleza ofrece los diferentes nutrientes nos dan una amplia variedad de alimentos que el ser humano puede consumir.

¹ ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. Medición del cambio nutricional. Ginebra. 2000.

Se puede hacer una primera distinción entre los componentes de cualquier alimento en base a las cantidades en que están presentes: los llamados **macronutrientes** (macro = grande), que son los que ocupan la mayor proporción de los alimentos, y los llamados **micronutrientes** (micro = pequeño), que sólo están presentes en pequeñísimas proporciones.

Los macronutrientes son las famosas **proteínas, glúcidos (o hidratos de carbono) y lípidos (o grasas)**. También se podría incluir a la **fibra** y al **agua**, que están presentes en cantidades considerables en la mayoría de los alimentos, pero como no aportan calorías no suelen considerarse nutrientes¹.

Entre los micronutrientes se encuentran las **vitaminas** y los **minerales**. Son imprescindibles para el mantenimiento de la vida, a pesar de que las cantidades que necesitamos se miden en milésimas, o incluso millonésimas de gramo (elementos traza u oligoelementos).

Otra clasificación es la de los nutrientes en cuanto a la función que realizan en el metabolismo. Un primer grupo lo forman aquellos compuestos que se usan normalmente como combustible celular. Se les llama **nutrientes energéticos** y prácticamente coinciden con el grupo de los macronutrientes. De ellos se obtiene energía al oxidarlos (quemarlos) en el interior de las células con el oxígeno que transporta la sangre.

La mayor parte de los nutrientes que ingerimos se utiliza con estos fines.

Un segundo grupo está formado por los nutrientes, que utilizamos para construir y regenerar nuestro propio cuerpo. Estos son los llamados **nutrientes plásticos** y pertenecen, la mayor parte, al grupo de las proteínas, aunque también se utilizan pequeñas cantidades de otros tipos de nutrientes.

Un tercer grupo se compone de todos aquellos nutrientes cuya función es facilitar y controlar las funciones bioquímicas que tienen lugar en el interior de los seres vivos. Este grupo está constituido por las vitaminas y los minerales, de los que se dice que tienen **funciones de regulación**. Por último, habría que considerar al **agua** que actúa como disolvente de otras sustancias, participa en las reacciones químicas más vitales y, además, es el medio de eliminación de los productos de desecho del organismo². Vamos a exponer las características fundamentales de cada uno de estos elementos. En cada caso veremos cuáles son las cantidades recomendadas y qué pasa si sufrimos carencias o exceso de alguno de ellos.

Todos los colombianos tenemos derecho a tener un régimen de confianza social para mantener un bienestar integral como

² GRUPO DE PEDIATRÍA SOCIAL. Niños sanos. Medellín, Antioquia 2000. 203p. NTC2600.

individuos. Es importante tener buenos hábitos higiénicos para así evitar que se presenten enfermedades en el preescolar.

Es necesario que los preescolares ingresen a un programa de crecimiento y desarrollo ya que se pueden detectar a tiempo cualquier proceso patológico que se presente en el niño objeto de estudio. Es por ello que nos hemos hecho el siguiente interrogante: ¿Cuáles son los factores de riesgo asociados al grado de nutrición?

La edad preescolar es una etapas progresiva y evidente cambios en el crecimiento y desarrollo del niño que le permiten adquirir múltiples capacidades . El niño necesita una alimentación variada que le permita crecer, desarrollar actividad física y estar sano, además la prevención de enfermedades no solo infantiles, sino también en su vida adulta, son de crucial importancia, par ello es necesario realizar la medición antropométrica de peso para la edad (P/E), donde el peso para la edad refleja la masa corporal en relación con la edad cronológica. Es fluido por la talla del niño (T/E)² y por su peso (P/E), y por su carácter compuesto resulta compleja la interpretación, pero en ausencia de una prescricia considerable de ³la consunción en una comunidad, el P/E y la T/E proporcionan información similar, pues ambos reflejan la experiencia nutricional y de salud a largo plazo del individuo o la población. La modificación a corto plazo en especial la reducción del peso para la edad, revela el cambio del peso /

³ SOLIS HERNÁNDEZ, Camilo. Manual clínico de Pediatría.España.1998.203p.NTC.2659

talla, pero bajo para la edad. Se ha propuesto el termino "peso bajo" para describir el peso bajo para la edad, mientras se ha usado "peso insuficiente" para referirse al proceso patológico subyacente. Si bien hay cierta incongruencia con el empleo del sobrepeso (que se refiere al peso excesivo para la talla), se ha utilizado mucho "el peso insuficiente" para describir el trastorno en las zonas de prevalencia elevada, del mismo modo que se emplean los términos detención del crecimiento y consunción en el contexto del peso bajo para la edad y el peso bajo para la talla.

Como el peso bajo para la edad refleja la talla baja para la edad, el peso bajo para la talla o ambos, se ha empleado el termino malnutrición global para describir este indicador, que puede abarcar la malnutrición crónica o aguda³.

Todos los alimentos contienen nutrientes en proporciones variables, por lo que una alimentación sana debe ser lo más variada posible. Con la digestión se absorben las sustancias nutritivas que, al ser utilizadas metabólicamente, proporcionan la energía necesaria para el funcionamiento y mantenimiento del cuerpo, los materiales para el crecimiento y la renovación, además de elementos que colaboran en la regulación y la vitalidad adecuada para la vida. Se estima 1g de hidratos de carbono proporciona 4 Kcal. , 1g de lípidos proporciona 9 Kcal. y 1g de proteínas proporciona 4 Kcal.

El uso de las pirámides de los alimentos le proporciona un grado nutricional adecuado feculentos (pan, patatos, arroz), cárnicos (carnes, aves, huevos), vegetales crudos hortalizas, frutas), vegetales cocidos (frutas cocidas, verduras), lácteos (leche, yogurt), grasas de cocinar(aceite, mantequilla, margarina), productos azucarados(azúcar), bebidas (agua, jugos).

El preescolar por lo general en esta etapa tiene una gran demanda de energía por su desarrollo físico y motor, por tanto el aporte energético debe ser frecuente y necesario, las diferentes comidas con un tiempo determinado.

Las enfermedades se pueden presentar en el preescolar por la falta de una nutrición balanceada, son: anemia, obesidad, desnutrición tipo I, II y III, trastornos del aprendizaje y del desarrollo mental (diferencia de huevo), entre otros, por ello es necesario medir y pesar al preescolar comparándolo con la edad.

Los hábitos higiénicos que tiene los padres de los preescolares influyen en el grado nutricional del niño, ya que el contacto con microorganismos patógenos producen múltiples enfermedades que si no se tiene conocimiento y la debida prevención puede causarle la muerte al preescolar.

Existen programas de crecimiento y desarrollo que tiene como propósito el bienestar óptimo del individuo en sus primeros años de vida que abarca de los 2 a 12 años de edad; en este programa se realiza un seguimiento periódico del peso y la talla del niño (a) adecuado al sexo y la edad cronológica, el desarrollo psicomotor y el proceso nutricional.

De acuerdo a lo anterior se plantean los siguientes objetivos:
Realizar en los preescolares del hogar infantil de Galapa medición de peso en relación con la edad para evaluar el grado nutricional de los niños objeto de estudio.

Establecer cuales son los nutrientes que la madre le proporciona al preescolar en su alimentación diaria. Indagar en la familia del preescolar cuales son los tipos esenciales de alimentos para su nutrición. Determinar la frecuencia con la que la madre le proporciona los alimentos necesarios para su nutrición. Determinar el horario en que los preescolares obtienen su comida diariamente.

Establecer que tipos de enfermedades son más prevalentes en el preescolar con el fin de llevar un control con las enfermedades asociadas a la malnutrición. Clasificar los valores de peso y talla según la edad cronológica y sexo del preescolar.

Indagar acerca de los ingresos económicos del preescolar.
Determinar cuales son los alimentos que la madre le proporciona al preescolar en cada comida . Indagar acerca de la afiliación del preescolar a un régimen de seguridad social.
Determinar cuales son los hábitos higiénicos que tiene la madre del preescolar para prevenir las enfermedades.
Determinar si los preescolares asisten a un programa de crecimiento y desarrollo para llevar un control de peso y talla y detectar cualquiera alteración en su estado nutricional.

Nuestro tipo de estudio es de carácter descriptivo prospectivo, en la medida en que se muestra en forma fisiológica los más sobresalientes de la problemática planteada. Se realizó una encuesta a los familiares en la cual se determinaron los factores asociados al riesgo del grado nutricional del Preescolar.

El municipio de Galapa se encuentra al Noroccidente del departamento del Atlántico con una población de 23888 habitantes, con 26 barrios incluyendo el lugar de estudio, barrio el carmen del municipio de Galapa.

La población en la cual se realizaron estos estudios de investigación fueron cuarenta niños en edad preescolar del hogar infantil los pollitos y los capullitos del ICBF del municipio de Galapa - Atlántico.

- Alcances: que tuvimos se lograron determinar el grado nutricional pesando al preescolar de acuerdo con el sexo y la edad cronológica, la colaboración de los representantes de los hogares de bienestar familiar para llevar a cabo el proyecto de nutrición y recibimos el apoyo por parte de los familiares de los preescolares en la aplicación de encuestas para determinar los factores de riesgo asociados al grado nutricional.

- Limitaciones: que tuvimos fueron las pocas investigaciones similares a nuestro estudio y la ubicación del municipio de galapa Atlántico para las aplicaciones de pruebas pilotos de nuestra investigación y la falta de recursos económicos para transportes y la realización del proyecto.



1.RESULTADOS

TABLA 1. Relación grado nutricional peso / edad asociados al grado de nutrición en preescolares, hogar infantil Galapa atlántico, año 2003-2004.

GRADO NUTRICIONAL	FRECUENCIA	%
Obesidad	0	0
Sobrepeso	0	0
Normal	13	32,5
Bajo peso	9	22,5
Desnutrición leve	10	25
Desnutrición moderada	8	20
Desnutrición severa	0	0
Total	40	100%

Fuente: cálculo de grado nutricional según tabla estándar de investigación, peso de los preescolares sobre la mediana por (x) 100.

Interpretación: la tabla muestra que el 32,5% de los niños objeto de estudio presentan un grado nutricional normal, para sus edades respectivas, el 22,5% indica un bajo peso para la edad en los niños objeto de estudio y el 20% una desnutrición moderada en la población objeto de estudio.

TABLA 2. Nutrientes esenciales de los alimentos asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

NUTRIENTES	FRECUENCIA	%
Proteínas, grasas, vitaminas, hidratos de carbono, minerales.	1	2,5
Vitaminas, proteínas, grasas, hidratos de carbono.	7	17,5
Proteínas, vitaminas, hidratos de carbono.	13	32,5
Vitaminas, proteínas.	15	37,5
Proteínas.	4	10
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 37,5% de la población objeto de estudio consumen los nutrientes (vitaminas, proteínas), el 32,5% consumen (proteínas, vitaminas hidratos de carbono) el 17,5% consumen (vitaminas proteínas, grasas, hidratos de carbono), el 10% consumen (vitaminas, proteínas), y el 2,5% consumen (proteínas, grasas, vitaminas, hidratos de carbono, minerales).

TABLA 3. Tipos de alimentos asociada al grado de nutrición de preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

TIPOS DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	%
Cárnicos, féculentos, vegetales crudos y cocidos, lácteos, grasas, productos azucarados, bebidas.	8	20
Cárnicos, féculentos, vegetales crudos y cocidos, grasas.	8	20
Cárnicos, féculentos, vegetales crudos y cocidos, lácteos.	8	20
Cárnicos, féculentos, vegetales crudos y cocidos.	9	22,5
vegetales crudos y cocidos.	7	17,5
Total	40	100 %

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 22,5% de los familiares de los preescolares tienen conocimiento de los tipos de alimentos esenciales para la nutrición (Cárnicos, féculentos, vegetales crudos y cocidos, lácteos, grasas), el 20% conocen los tipos de alimentos (Cárnicos, féculentos, vegetales crudos y cocidos, lácteos, grasas, productos azucarados, bebidas), el 20% conoce los tipos de alimentos (Cárnicos, féculentos,

vegetales crudos y cocidos, lácteos, grasas), el otro 20% conoce los tipos de alimentos (Cárnicos, feculentos, vegetales crudos y cocidos, lácteos).

TABLA 4. Frecuencia de alimentos asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

INGESTA	FRECUENCIA	%
Desayuno, merienda matutina, almuerzo, merienda vespertina, cena.	40	100
Desayuno, merienda , almuerzo cena.	0	0
Desayuno, cena.	0	0
Almuerzo	0	0
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 100% de los niños objeto de estudio consumen con frecuencia las diferentes comidas, (desayuno, merienda, matutina, almuerzo, merienda vespertina, cena).



TABLA 5. Horario de alimentación asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa atlántico año 2003-2004.

HORARIO DE ALIMENTACION	FRECUENCIA	%
Desayuno-6:30.Merienda matutina-9:00.Almuerzo-12:00 Merienda vespertina. Cena-4:30	9	22,5
Desayuno-7:30.Merienda matutina-9:30.Almuerzo-12:00.Merienda vespertina-3:30.Cena-5:30	28	70
Desayuno-8:30.Merienda matutina-10:30.Almuerzo-4:30.Merienda vespertina-4:30.Cena-6:30	0	0
Desayuno-9:30.Merienda matutina-10:30.Almuerzo-2:30.Merienda vespertina-5:30.Cena-7:30	2	5
Desayuno-10:30.Merienda matutina-12:00.Almuerzo-3:30.Merienda vespertina-6:30.Cena-8:30	1	2,5
Total	40	10%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 70% de los niños de la población objeto de estudio tiene un horario de alimentación (Desayuno-7:30.Merienda matutina-9:30.Almuerzo-12:00.Merienda vespertina-3:30.Cena-5:30), el 22,5% (Desayuno-6:30.Merienda matutina-9:00.Almuerzo-12:00 Merienda vespertina. Cena-4:30), el 5% (Desayuno-

9:30.Merienda matutina-10:30.Almuerzo-2:30.Merienda
vespertina-5:30.Cena-7:30), y el 2,5% (Desayuno-
10:30.Merienda matutina-12:00.Almuerzo-3:30.Merienda
vespertina-6:30.Cena-8:30).

TABLA 6. Enfermedades asociadas al grado de nutrición de los preescolares. Hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

ENFERMEDADES	FRECUENCIA	%
Enfermedades diarreicas agudas (EDA). Infección respiratoria aguda (IRA). Desnutrición, obesidad, anemia.	1	2,5
Desnutrición, infección respiratoria aguda, enfermedad diarreica aguda, anemia.	6	15
Desnutrición, anemia, enfermedad diarreica aguda.	4	10
Desnutrición, anemia.	13	31,5
Desnutrición.	16	40
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los acudientes de los preescolares.

Interpretación: la tabla muestra que 40% de los acudientes de los niños objetos de estudio tienen un conocimiento acerca de algunas enfermedades asociadas al grado de nutrición (desnutrición), el 31,5% respondió (desnutrición, anemia), el 15% (Desnutrición, infección respiratoria aguda, enfermedad

diarreica aguda, anemia), el 10% (Desnutrición, anemia, enfermedad diarreica aguda), el 2,5% (enfermedad diarreica aguda- (EDA), infección respiratoria aguda (IRA), desnutrición, obesidad, anemia).

TABLA 7. Relación peso / edad asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

PESO	3 años	4 años	5 años	6 años	FRECUEN CIA	%
Aumentado para la edad	5	0	1	0	6	15
Normal	2	0	0	0	2	5
Disminuido para la edad	18	13	1	0	32	80
Total	25	13	2	0	40	100%

Fuente: toma de peso y cálculo en tablas estándar según investigación.

Interpretación: la tabla muestra que el 80% de los niños objeto de estudio presentan un peso disminuido para la edad, en las edades respectivas el 15% indica un peso aumento para la edad y el 5% un peso normal.

TABLA 8. Relación talla / edad asociado al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa atlántico año 2003-2004.

TALLA	3 años	4 años	5 años	6 años	FRECU ENCIA	%
Aumentad o para la edad	10	1	2	13	13	32,5
Normal	0	0	0	0	0	0
Disminuid o para la edad	15	12	0	27	27	67,5
Total	25	13	2	40	40	100%

Fuente: toma de talla y cálculo en tablas estándar según investigación.

Interpretación: la tabla muestra que el 67,5% de los niños objeto de estudio presentan una talla disminuida para la edad, en la edades respectivas, el 32,5% indica una talla aumentada para la edad.

TABLA 9. Edad asociada al grado de nutrición en preescolares, hogar infantil Galapa Atlántico, año 2003-2004.

EDAD	FRECUENCIA	%
3 AÑOS	23	57,5
4 AÑOS	15	37,5
5 AÑOS	2	5
6 AÑOS	0	0
TOTAL	40	100%

Fuente: encuesta realizada al acudiente del preescolar de los registros del hogar infantil.

Interpretación: la tabla muestra que el 57,5% de los niños de la población objeto de estudio están en la edad de 3 años, el 37,5% indica que los niños están en una edad de 4 años encuentran y el 5% se encuentran en los 6 años de edad.



TABLA 10. Sexo asociado al grado de nutrición en el preescolar hogar infantil Galapa Atlántico, año 2003-2004.

SEXO	FRECUENCIA	%
Femenino	14	47,5
Masculino	21	52,5
Total	40	100%

Fuente: observación y registro civil de las carpetas del hogar.

Interpretación: la tabla muestra que el 47,5% de los niños objeto de estudio corresponden al sexo femenino y el 52,5% muestra que corresponde al sexo masculino.

TABLA 11. Alimentos esenciales del desayuno Asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

ALIMENTOS DEL DESAYUNO	FRECUENCIA	%
Leche, queso, tostadas, yogurt, pan, frutas, cereales, jamón.	12	30
Leche, queso, pan, cereales, jamón, frutas.	14	35
Leche, pan queso, cereales, tostadas.	9	22,5
Leche, pan, queso, tostadas.	4	10
Leche, pan.	1	2,5
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 35% de los preescolares consumen los alimentos en el desayuno (leche, queso, pan, cereales, jamón, frutas), el 30% consumen alimentos en el desayuno (leche, queso, tostadas, yogurt, pan, frutas, cereales, jamón), el 22,5% consumen alimentos en el desayuno (Leche, pan queso, cereales, tostadas), el 10% de los preescolares consumen los alimentos en el desayuno (Leche, pan, queso, tostadas), y el 2,5% consumen alimentos en el desayuno (leche y pan).

TABLA 12 . Alimentos esenciales del almuerzo asociada al grado de nutrición en preescolares, hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

ALIMENTOS DEL ALMUERZO	FRECUENCIA	%
Papas, carnes, verduras, ensaladas, frutas, sopas, arroz, granos , huevos.	16	40
Papas, carnes, frutas, arroz, granos , huevos.	11	27,5
Granos, frutas, ensaladas , carnes.	3	7,5
Huevos, ensaladas, arroz , granos.	6	15
Granos, carnes , arroz.	4	10
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la encuesta muestra que el 40% de los preescolares consumen los alimentos adecuados en el almuerzo (Papas, carnes, verduras, ensaladas, frutas, sopas, arroz, granos, huevos), el 27,5% consumen (Papas, carnes, frutas, arroz, granos, huevos), el 15% consumen (granos, frutas, ensaladas, carnes), el 10% consumen (Granos, carnes y arroz), y el 7,5% consumen (Granos, frutas, ensaladas, Carnes).

TABLA 13. Alimentos esenciales en la cena asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

ALIMENTOS DE LA CENA	FRECUENCIA	%
Pescado, carne, verduras, frutas, arroz, harinas.	14	35
Carne, verduras, frutas, arroz, harinas, lácteos.	8	20
Pescado, verduras, frutas, lácteos, arroz.	3	7,5
Lácteos, carnes, verduras, arroz.	6	15
Lácteos, carnes, arroz.	9	22,5
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 35% de la población consumen alimentos en la cena (Pescado, carne, verduras, frutas, arroz, harinas), el 22,5% consumen alimentos en la cena (Lácteos, carnes, arroz), el 20% consumen los alimentos en la cena (Carne, verduras, frutas, arroz, harinas, lácteos), el 7,5% consumen los alimentos en la cena (Pescado, verduras, frutas, lácteos, arroz).

TABLA 14. Ingresos económicos asociados al grado de desnutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

INGRESOS ECONOMICOS	FRECUENCIA	%
Más de dos salarios mínimos.	0	0
Mas de un salario mínimo.	5	12,5
Un salario mínimo.	4	10
Menos de un salario mínimo.	28	70
No tiene ingresos.	3	7,5
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 70% de los padre de los niños tienen como ingresos económicos menos de un salario mínimo el 12,5% indica que reciben más de un salario mínimo, el 10% recibe un salario mínimo, el 7,5% no tiene ingresos económicos fijos.

TABLA15. Seguridad social asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

SEGURIDAD SOCIAL	FRECUENCIA	%
Contributivo	8	20
Subsidiado	29	72,5
No tiene	3	7,5
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: el 72,5% de los niños de la población objeto de estudio se encuentran en el régimen subsidiado, el 20% indica que se encuentra en el régimen contributivo, el 7,5% no tiene régimen de seguridad social.



TABLA 16. Hábitos higiénicos asociados al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico año 2003-2004.

HABITOS HIGIENICOS	FRECUENCIA	%
Lavar los alimentos antes de consumirlos. Lavarse las manos antes y después de cada comida. Buena preparación de alimentos. Lavado de utensilios de cocina. Lavarse las manos después de ir al baño	3	7,5
Lavar los alimentos antes de consumirlos. Lavarse las manos antes y después de cada comida. Lavarse las manos después de ir al baño. Preparar bien los alimentos.	4	10
Lavarse las manos antes y después de cada comida. Lavarse las manos después de ir al baño. Preparar bien los alimentos.	11	27
Lavarse las mano antes y después de cada comida. Preparar bien los alimentos.	7	17,5
Lavarse las manos antes y después de cada comida.	15	73,5
Total	40	100%

Fuente: encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: el 37,5% de los familiares de los niños objeto de estudio los hábitos que higiénicos que emplean son (lavar los alimentos antes de consumirlos, lavarse las manos antes y después de cada comida, preparar bien los alimentos, lavar bien los utensilios de cocina, lavarse las manos después de ir al baño), el 27% (lavar los alimentos antes de consumirlos, lavarse las manos antes y después de cada comida, lavarse las manos después de ir al baño, preparar bien los alimentos), el 7,5% (lavarse las manos antes y después de cada comida, lavarse las manos después de ir al baño, preparar bien los alimentos) el 10% (lavarse las manos antes y después de cada comida, preparar bien los alimentos) el 7,5% (lavarse las manos antes y después de cada comida).

TABLA17. Asistencia al programa de Crecimiento y desarrollo asociada al grado de nutrición en preescolares hogar infantil Galapa Atlántico, año 2003- 2004.

ASISTENCIA AL PROGRAMA DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO	FRECUENCIA	%
Asiste puntualmente al programa de crecimiento y desarrollo	26	65
Asiste esporádicamente al programa de crecimiento y desarrollo.	2	5
Asiste al programa de crecimiento y desarrollo cuando sospecha alguna alteración nutricional.	0	0
Asiste al programa de crecimiento y desarrollo cuando tiene alguna enfermedad.	0	0
No asiste al programa de crecimiento y desarrollo.	12	30
Total	40	100%

Fuente: La encuesta realizada a los adultos responsables de la población objeto de estudio.

Interpretación: la tabla muestra que el 65% Asiste puntualmente al programa de crecimiento y desarrollo, el 30% No asiste al programa de crecimiento y desarrollo, el 5% Asiste esporádicamente al programa de crecimiento y desarrollo.

2. CONCLUSION

2.1 GRADO NUTRICIONAL:

Según el proyecto de publicidad de alimentos y conductas alimentarias, año 2002 Santiago Chile encontramos que el 45,5% de la población infantil tiene obesidad, el 15% sobrepeso, el 10% normal, 16% desnutrición leve, el 9% desnutrición moderada y el 4.5% desnutrición severa.

Al compararlo con nuestro estudio podemos observar que se tuvieron porcentajes de obesidad, sobrepeso y desnutrición severa, el 32,5% corresponde a grado nutricional normal; el 22,5 bajo peso, el 25% desnutrición leve, el 20% desnutrición moderada.

Al justificar nuestro estudio podemos decir que hay una diferencia entre los estudios debido a que la población de Santiago de Chile y Galapa Atlántico hay una cultura alimenticia diferente.

2.2 NUTRIENTES ESENCIALES:

Una investigación realizada en el área rural de Calí, año 1999, sobre nutrientes esenciales en preescolares, se encontró que en la alimentación incluyen 5 nutrientes esenciales 15%, el 25% 4 nutrientes esenciales, el 43% 3 nutrientes, el 12% 2 nutrientes y el 5% un nutriente. Al compararlo con nuestro

estudio vemos que el 2,5% consumen 5 nutrientes en su alimentación diaria, el 17,5% 4 nutrientes, el 32,5% 3 nutrientes, el 37,5% dos nutrientes y el 10% un nutriente.

Al justificar podemos decir que hay diferencia en los estudios debido a que las culturas alimentarias son diferentes asociadas al clima.

2.3 TIPOS DE ALIMENTOS:

Según el proyecto de publicidad de alimentos y conductas alimentarias, año 2002 Santiago Chile encontramos que el 43.9% consumen alimentos en un estado máximo; el 27% consumen alimentos en un estado aceptable; el 10% consumen alimentos en un estado normal; el 19.1% consumen alimentos en un estado mínimo. En nuestro estudio encontramos que el 22.5% consumen alimentos en un estado regular; el 20% consumen alimentos en un estado máximo; el 20% consumen alimentos en un estado aceptable; el 20% consumen alimentos en un estado normal; el 17.5% consumen alimentos en un estado mínimo. Se puede determinar que existe una diferencia entre los estudios, ya que existen hábitos alimenticios diferentes en cada una de las poblaciones.

2.4 FRECUENCIA DE ALIMENTOS:

Según la investigación realizada en Santiago de Chile, proyecto de publicidad y conductas alimentarias, año 2003, muestra que

el 54,5% de los preescolares consumen 5 comidas diarias y el 45,5% 4 comidas diarias.

Al compararlo con nuestro estudio podemos observar que el 100% de la población objeto de estudio consumen 5 comidas diarias.

Al justificar podemos decir que hay una similitud debido a que ambos países son regidos por políticas de nutrición a nivel mundial.

2.5 HORARIO DE ALIMENTACIÓN:

Según el proyecto de publicidad de alimentos y conductas alimentarias, año 2002, Santiago de Chile, encontramos 71,5% de infantes que tienen un puntaje máximo en el horario alimenticio, un 20% aceptable, 8,5% tiene un dato normal en el horario de ingesta de las comidas.

En relación con nuestro proyecto establece que un 22,5% tiene un horario alimenticio máximo, un 70% es aceptable, un 5% regular, y 2,5% es mínimo, por tanto indica que hay similitud debido a que existen unas políticas alimentarias a nivel mundial y que cada cultura, en el caso del país de Santiago de Chile y el municipio de Galapa Atlántico mantienen en sus hábitos alimenticios.

2.6 ENFERMEDADES RELACIONADAS A LA MALNUTRICIÓN:

En un estudio realizado en 1998 sobre enfermedades relacionadas a la malnutrición en el país de Costa Rica se encontró que un porcentaje del 15% máximo, 20% aceptable, del 25% bueno, del 33% regular y mínimo del 0,7%, si comparamos con nuestro estudio encontramos en máximo un porcentaje de 2,5%, 15% aceptable, 10% bueno, 31,5% regular y el 40% mínimo, esto nos dio una diferencia en cuanto a comparación y se puede deber a los diferentes hábitos alimenticios de los dos países, ya que son dos culturas diferentes.

2.7 PESO:

Según la investigación realizada en Amazonía Colombia, año 2002, medidas antropométricas en preescolares mostró que el 10% tiene un peso aumentado para la edad, el 40% un peso normal para la edad y el 30% disminuido para la edad.

Al compararlo con nuestro estudio podemos ver que el 15% está aumentado para la edad, el 5% normal y el 80% disminuido para la edad.

Podemos justificar que hay una diferencia debido a la oportunidad de tipos y calidad de alimentos de la población amazónica.



Talla: según el estudio Medidas Antropométricas en preescolares, Amazonía Colombia, año 2002, se encontró que el 15% de la población está aumentada para la edad, el 45 % normal, y el 40% disminuido para la edad.

Al compararlo con nuestro estudio vemos que el 32,5% de la población está aumentada para la edad, no se encontró porcentaje para talla normal y el 67,5% se encuentra aumentada para la edad.

Al justificar los estudios podemos decir que hay una diferencia debido a las características medioambientales y a la actividad física.

2.8 SEXO:

Según la investigación realizada por Distrisalud, año 1997, prevención de desnutrición infantil en la fundación infantil feliz en Barranquilla se encontró que el 42% de la población preescolar en Colombia es de sexo femenino, el 58% es masculino. Comparación con nuestro estudio el 47,5% pertenece al sexo femenino y el 52,5% al sexo masculino.

Podemos justificar que no hay similitud debido a que las dos poblaciones son de características epidemiológicas similares por pertenecer al área metropolitana del distrito de Barranquilla.

2.9 TALLA:

Según el estudio Medidas Antropométricas en preescolares, Amazonía Colombia, año 2002, se encontró que el 15% de la población está aumentada para la edad, el 45 % normal, y el 40% disminuido para la edad.

Al compararlo con nuestro estudio vemos que el 32,5% de la población está aumentada para la edad, no se encontró porcentaje para talla normal y el 67,5% se encuentra aumentada para la edad.

Al justificar los estudios podemos decir que hay una diferencia debido a las características medioambientales y a la actividad física.

2.10 EDAD:

Estudios realizados por el ICBF: Ejecución de Metas Sociales, año 2002. Se determinó que la población infantil entre 0 y 6 años es de 6,683 niños y niñas.

Al compararlo con nuestro estudio podemos decir que nuestra población objeto de estudio es de 40 niños y niñas entre 3 y 6 años.

Podemos justificar que la etapa del preescolar es importante porque es una etapa en la cual el niño comienza su crecimiento

y desarrollo, por eso es necesario mantener una adecuada alimentación nutricional.

2.11 ALIMENTOS EN EL DESAYUNO:

Según el estudio realizado en Costa Rica, año 1997, análisis del estado nutricional se encontró que el 52% de los preescolares consumen 8 alimentos en el desayuno, el 20% consumen 6 alimentos, el 11,9% consumen 5 alimentos, el 3,3% consumen 4 alimentos.

Al compararlo con nuestro estudio el 30% consumen 8 alimentos en el desayuno, el 35% 6 alimentos, el 22,5% 5 alimentos, el 10% 4 alimentos y el 2,5% 2 alimentos en el desayuno.

2.12 ALIMENTOS EN EL ALMUERZO:

En el almuerzo la población objeto de estudio de Costa Rica consumen 9 alimentos esenciales en el almuerzo que corresponde al 71%, el 13% consumen 6 alimentos, el 7,8% consumen 5 alimentos, el 4,2% consumen 4 alimentos y el 4% consumen 2 alimentos.

Al compararlo con nuestro estudio podemos decir que el 40% de la población objeto de estudio consumen 8 alimentos en el almuerzo, el 27,5% consumen 6 alimentos, el 7,5% consumen

5 alimentos, el 15% consumen 4 alimentos y el 10% 3 alimentos en el almuerzo.

2.13 ALIMENTOS EN LA CENA:

Se encontró que de la población de Costa Rica, el 52% consumen 8 alimentos en la cena, el 33,7% consumen 6 alimentos, el 8,3% 5 alimentos, el 4% consumen 4 alimentos, el 2% consumen 2 alimentos en la cena.

Al compararlo con nuestro estudio podemos decir que el 3,5% consumen 8 alimentos en la cena, el 20% 6 alimentos, el 7,5% 5 alimentos, el 15% consumen 4 y el 22,5% consumen dos alimentos.

Al justificar nuestro estudio podemos decir que hay diferencia en ambos estudios porque la calidad nutricional y alimentaria es mayor y mejor en Costa Rica que en Galapa a nivel de servicios de salud, también por los ingresos per cápita debido a que en Costa Rica los ingresos económicos son más altos que en Colombia.

2.14 INGRESOS ECONÓMICOS:

Según investigaciones realizadas por el DANE, Bogotá, Colombia, año 2002 mostró que el 12% de la población colombiana posee más de 2 salarios mínimos, el 15% más de 1 salario mínimo, el 16% 1 salario mínimo, el 27% no tiene ingresos fijos.

Al compararlo con nuestro estudio, este muestra que el 12,5% tiene más de 1 salario mínimo, el 10% 1 salario mínimo, el 70% menos de 1 salario mínimo, el 7,5% no tiene ingresos fijos. Al justificar las investigaciones podemos decir que existe una diferencia por la oportunidades laborales de la población de Bogotá por ser la capital de Colombia tiene mejor oportunidad de trabajo, por lo que Galapa es un municipio que tiene pocas fuentes de trabajo por eso el ingreso económico es bajo.

2.15 SEGURIDAD SOCIAL:

Estudios realizados por el ICBF, año 1998 se estableció que el 11% de la población colombiana pertenece al régimen de contributivo, el 71,3% pertenece al régimen subsidiado y el 9,7% restante no tienen régimen de confianza social.

Al compararlo con nuestro estudio podemos decir que el 20% pertenecen al régimen contributivo, el 72,5% pertenecen al subsidiado y el 7,5% no poseen régimen de seguridad social.

Al justificar el estudio podemos ver que hay similitud en ambas investigaciones debido que en la ciudad de Barranquilla y en el municipio de Galapa los padres de los preescolares no están afiliados al sector formal de la empresa, lo cual indica que la mayoría tienen bajos ingresos para vincularse al régimen contributivo.

2.16 ASISTENCIA AL PROGRAMA DE CRECIMIENTO Y DESARROLLO:

Según el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar: Ejecución de Metas Sociales, año 2002, se estableció que el 58,3% de la población preescolar asiste a control de crecimiento y desarrollo y el 41,7% no asiste a control.

Al comparar lo con nuestro estudio se puede ver que el 70% de la población objeto de estudio asiste a control de crecimiento y desarrollo y el 30% no asiste.

Al justificar nuestro estudio podemos decir que hay similitud de acuerdo a las políticas nacionales de servicios del ICBF.

2.17 HÁBITOS HIGIÉNICOS:

En un estudio realizado en 1994 sobre hábitos higiénicos en el país de Chile se encontró que el 10,5% de las madres de los preescolares realizan actividades de higiene a los alimentos y los niños y ellas como personas y esto se interpreta como máximo, el 7,5% la realiza de forma aceptable, el 32% de forma buena, el 13,2% de forma regular y el 36,8% de forma mínima, si comparamos con nuestro estudio encontramos que el 7,5% lo hace de forma máxima, el 10% aceptable, el 27% bueno, el 17,5% regular, el 37,5% mínimo al hacer esta comparación podemos observar que hay una similitud la cual puede deberse a que los padres de los preescolares de Chile y

los de Colombia tiene un buen conocimiento acerca de los hábitos higiénicos.

3. RECOMENDACIONES

➤ **Grado nutricional:**

- Conformar equipo interdisciplinario para diseñar un proyecto de intervención como:
- Acciones de seguimiento.
- Valoración por un nutricionista.
- Motivar a los padres para que lleven a sus hijos a los controles de crecimiento y desarrollo.
- Reeducar a los padres de familia para mejorar el estado nutricional de los preescolares.

➤ **Nutrientes esenciales:**

- Reorientar a los familiares de los preescolares sobre los alimentos que poseen buenos nutrientes para aportar al niño.
- Con la ayuda de la nutricionista indicarle a la madre un menú que incluya una dieta balanceada para aportar buenos nutrientes a la alimentación del preescolar.

• **Tipos de alimentos:**

- Reeducar a los padres de los preescolares sobre los tipos de alimentos que le deben suministrar a su hijo en la dieta diaria.

➤ **Frecuencia de alimentos:**

- Reeducar a la familia del niño sobre la frecuencia de alimentos que debe tener en el preescolar ya que esta ayuda a su estado nutrición.

- **Horario alimentario:**

Reeducar a la familia de los preescolares en cuanto al horario en la alimentación ya que esta ayuda al estado nutricional del niño.

➤ **Enfermedades relacionadas a la malnutrición:**

- Reeducar a la familia de los preescolares acerca de las enfermedades que pueden estar asociadas a la malnutrición para que no se presenten en los niños.

➤ **Peso:**

- Realizar acciones en compañía de la nutricionista.
- Valoración nutricional.
- Controles periódicos con la nutricionista.
- Reeducar a la familia de los preescolares sobre la dieta balanceada que le deben proporcionar al preescolar en su alimentación.

➤ **Talla:**

- Llevar control periódicamente de las medidas antropométricas del niño para evaluar su normal crecimiento y desarrollo.
- Orientar a los familiares de los preescolares para que realicen actividades que le ayuden a su desarrollo físico .

➤ **Edad:**

- reeducar a los familiares de los preescolares.

➤ **Sexo:**

Orientar a los familiares de los preescolares sobre la importancia de la nutrición tanto en el niño como en la niña en su proceso de crecimiento y desarrollo.

● **Ingresos económicos:**

- Reeducar a los padres sobre la utilización de los ingresos económicos en cuanto a la compra de alimentos nutritivos para el niño y que sean de bajo costo.

➤ **Alimentos en el desayuno, almuerzo y cena:**

- Participar con la nutricionista en la enseñanza de los aportes nutritivos y las combinaciones de los alimentos.
- Reeducar a los padres de los preescolares sobre la importancia de los alimentos en el desayuno ya que esta es la primera comida del día, la cual rompe con el ayuno.
- Reeducar a los padres de los preescolares sobre la preparación de los alimentos para mantener su valor energético.
- Reeducar a la madre del preescolar sobre los alimentos recomendados para su uso diario de acuerdo con los criterios nutricionales.
- Reeducar a la familia de los preescolares sobre los alimentos esenciales en el desayuno, en el almuerzo y en la cena como son: la leche, el queso, el yogurt, los cereales, las

tostadas, el pan, las frutas, el jamón, las papas, la carne, las verduras, las ensaladas, la sopa, el arroz, los granos, el pescado, los lácteos, las harinas, etc.

➤ **Ingresos económicos:**

- Reeducar a los padres sobre la utilización de los ingresos económicos en cuanto a la compra de alimentos nutritivos para el niño y que sean de bajo costo.

- **Seguridad social:**

- Gestionar el ingreso de algún régimen de confianza social de los preescolares que no poseen régimen de seguridad social.

➤ **Hábitos higiénicos:**

- Reeducar a los familiares de los preescolares acerca de los hábitos higiénicos que deben tener con los alimentos ya que estos pueden tener bacterias que pueden causar enfermedades.

➤ **Asistencia al programa de crecimiento y desarrollo:**

- Reeducar a la madre sobre la importancia de tener al niño en un programa de crecimiento y desarrollo ya que este ayuda en su evolución física y mental.

Gestionar con el equipo interdisciplinario la inscripción al programa de crecimiento y desarrollo a los niños que no estén inscritos.

4. BIBLIOGRAFÍA

- BEHRMAN KLIEGMAN, Jenson. Tratado de Pediatría. España: Barcelona. 1000. p. 120
- [Htp //www.google.com](http://www.google.com)
- Manual de pediatría BEHRMAN KLIEGMAN Jenson, 16 Edición. 203 pgs. NTC. 5000.
- OMS Medición del cambio nutricional, Ginebra .1990 p. 120. NTC. 2000
- [http://www. Buena salud.com/lib/shocodoc.cfm plip do cid= 330 y 8 Returca + ID= 3/200/2004](http://www.BuenaSalud.com/lib/shocodoc.cfm?plipdo=cid=330&y=8&Returca+ID=3/200/2004).Bibliomedic-higiene.
- TECNICAS PARA EL DESARROLLO Y OFICINA DE ESTADÍSTICAS. Como pesar y medir niños. Naciones Unidas: New york. 2000. 350 P.NTC. 1600
- ATLAS, Antonio. Parapsicología medica. Editorial mediterráneo Guatemala. 1999. 110 P. NTC. 1200
- SOLIS HERNÁNDEZ, Camilo. Manual clínico de pediatría. España, Barcelona. 1998. 203 p. NTC. 2659.

- LEJARRAGA H. Guías de evaluación del crecimiento y nutrición del niño menor de 6 años en atención primaria. Dirección nacional de maternidad e infancia. Buenos Aires Argentina.1999. 305 p NTC. 1800.

- [www.monografia proyecto salud.com/2000](http://www.monografia.proyecto.salud.com/2000).

- INSTITUTO DE NUTRICION DE CENTRO AMERICA.

- Il cursillo de educación a distancia: Monitoreo de crecimiento físico del niño. Distrito D F, México. 1998. 108 p. NTC. 1000

- www.google.com/ Instituto nacional de estadística.

- INEC. HTC. 2000

- www.google.com

- OMS. Medición del cambio nutricional. Ginebra 2000.

Google: [Nutrición juvenil.com/Documentos-htm/dj](http://Nutrición.juvenil.com/Documentos-htm/dj) –
alimentación receta-5 USP. 2002.



ANEXOS

A OPERACIONALIZACIÓN

Macrovariable	Variante	Def. de Variable	naturaleza	Nivel de Medición	Escala de medición																																				
Factores de riesgos nutricionales	Relación grado nutricional P/E	peso para la edad que refleja la masa corporal, en la que la relación con la edad cronológica establece el grado nutricional y de salud a largo plazo en el preescolar	Cualitativa	Ordinal	> 120% obesidad 111- 120% sobrepeso 90- 110 % normal 85-89% bajo peso 80- 84% desnutrición leve 75- 79% desnutrición moderada < 75% de desnutrición severa																																				
	nutrientes esenciales de los alimentos	cantidad de nutrientes que contienen los alimentos esenciales para la alimentación diaria del preescolar			Nominal	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>edad</th> <th>Kcal</th> <th>protei.</th> <th>calc</th> <th>hierro</th> <th>yodo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1-3a</td> <td>1250</td> <td>23</td> <td>800</td> <td>7</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>4-6a</td> <td>1700</td> <td>30</td> <td>800</td> <td>9</td> <td>70</td> </tr> <tr> <th>edad</th> <th>zinc</th> <th>mg</th> <th>VB 12</th> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1-3a</td> <td>10</td> <td>125</td> <td>0.5</td> <td>0.9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4-6a</td> <td>10</td> <td>200</td> <td>0.7</td> <td>1.5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	edad	Kcal	protei.	calc	hierro	yodo	1-3a	1250	23	800	7	55	4-6a	1700	30	800	9	70	edad	zinc	mg	VB 12			1-3a	10	125	0.5	0.9		4-6a	10	200	0.7	1.5
edad	Kcal	protei.	calc	hierro	yodo																																				
1-3a	1250	23	800	7	55																																				
4-6a	1700	30	800	9	70																																				
edad	zinc	mg	VB 12																																						
1-3a	10	125	0.5	0.9																																					
4-6a	10	200	0.7	1.5																																					
	Tipos de alimentos	alimentos que le proporciona la madre al preescolar para su crecimiento y desarrollo:	Cualitativa	Nominal	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">tipos de alimentos</th> <th>si</th> <th>no</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td colspan="2">Cárnicos</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Feculentos</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">v. Crudos</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">v. Cocidos</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Lácteos</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Grasa</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Productos azucarados</td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="2">Bebidas</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	tipos de alimentos		si	no	Cárnicos				Feculentos				v. Crudos				v. Cocidos				Lácteos				Grasa				Productos azucarados				Bebidas			
tipos de alimentos		si	no																																						
Cárnicos																																									
Feculentos																																									
v. Crudos																																									
v. Cocidos																																									
Lácteos																																									
Grasa																																									
Productos azucarados																																									
Bebidas																																									
	Frecuencia de alimentos	secuencia de alimentos que le proporciona la madre a la población objeto de estudio diariamente	cualitativa	nominal	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>comidas</th> <th>si</th> <th>no</th> <th>casí siempre</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>desayuno</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>comidas</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>almuerzo</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>merienda</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>ceña</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	comidas	si	no	casí siempre	desayuno				comidas				almuerzo				merienda				ceña															
comidas	si	no	casí siempre																																						
desayuno																																									
comidas																																									
almuerzo																																									
merienda																																									
ceña																																									
	Horario alimentación	intervalo entre una y otra comida que le suministra la madre al preescolar:	cualitativa	nominal	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>comidas</th> <th>horario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>desayuno</td><td></td></tr> <tr><td>comidas</td><td></td></tr> <tr><td>almuerzo</td><td></td></tr> <tr><td>merienda</td><td></td></tr> </tbody> </table>	comidas	horario	desayuno		comidas		almuerzo		merienda																											
comidas	horario																																								
desayuno																																									
comidas																																									
almuerzo																																									
merienda																																									

OPERACIONALIZACIÓN

Macrovariable	Variable	Def. de Variable	naturaleza	Nivel de Medición	Escala de medición		
Características personales	Peso	promedio de Kg de la masa corporal del preescolar.	cualitativa	ordinal	edad	niños	niñas
					3a	14,6 kg	14 Kg
					4a	16,7	16
					5a	20,7	17,7
					6a	20,7	19,5 Kg
	talla	estatura del preescolar se mide en cm	cuantitativa	ordinal	edad	niños	niñas
					3a	94,9cm	93,9
					4a	102,9cm	101,6
					5a	109,9cm	108,4
					6a	116,1cm	114,6
	edad	niños en edad preescolar de 3 a 6 años	cuantitativa	ordinal	3 años		
					4 años		
					5 años		
					6 años		
sexo	características que diferencian los niveles de medición del niño y la niña.	cualitativa	nominal	masculino			
				femenino			
Hábitos alimenticios	alimentos del desayuno	alimentos esenciales que le suministra la madre al preescolar en el desayuno	cualitativa	nominal	comida	alimentos	
	alimentos del almuerzo	alimentos esenciales que la madre suministra al preescolar en el almuerzo	cualitativa	nominal	comida	alimentos	
					almuerzo		

OPERACIONALIZACIÓN

Macrovariable	Variable	Def. de Variable	naturaleza	Nivel de Medición	Escala de medición		
	alimentos de la cena	alimentos esenciales que la madre le suministra al preescolar en la cena	cualitativa	nominal	comida	alimentos	
	Ingresos económicos	ingresos mensuales de número de salarios mínimos captados por el núcleo familiar de la POE	cualitativa	ordinal	< dos salarios mínimos < un salario mínimo un salario mínimo > un salario mínimo ninguno		
	seguridad social	régimen de seguridad social en salud que pertenecen los colombianos con el fin de tener un bienestar integral	cualitativa	nominal	contributivo subsidiado vinculado		
	programa de crecimiento y desarrollo	programa en el cual pertenecen los preescolares para el control de su crecimiento y desarrollo	cualitativa	nominal	pertenecen a programas de crecimiento y desarrollo	si	no
Nivel de conocimiento	hábitos higiénicos	se refiere a los peligros sanitarios asociados a los microorganismos patógenos que pueden transmitir	cualitativa	nominal	hábitos higiénicos:		
	enfermedades relacionadas a la malnutrición.	enfermedades que pueden producirse por la falta de nutrición en el preescolar.	cualitativa	nominal	enfermedades posibles		
					EDA		
					IRA		
					ANEMIA		
					DESNUTRICION		
					OBESIDAD		

**CORPORACIÓN EDUCATIVA MAYOR DEL DESARROLLO
SIMÓN BOLÍVAR**

**FACULTAD DE ENFERMERÍA
VII SEMESTRE**

**FACTORES DE RIESGOS ASOCIADOS AL GRADO DE NUTRICIÓN
EN PREESCOLARES HOGAR INFANTIL GALAPA**

FORMATO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

OBJETIVO: Indagar en Adulto responsable de los niños población objeto de estudio, los factores de riesgo asociados al grado de Nutrición por medio de la siguiente encuesta.

INSTRUCTIVO:

- Leer textualmente la pregunta
- No dejar espacios en blanco
- Escribir con tinta
- Revisar al final de la encuesta

NOMBRE DEL NIÑO: _____

EDAD - MESES: _____

SEXO: _____

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: _____

FAMILIARIDAD: _____

1. Cuales son los nutrientes esenciales para la nutrición del Preescolar?

2. ¿Cuáles son los alimentos esenciales para la nutrición del Preescolar en el desayuno?

3. ¿Cuáles son los alimentos esenciales para la nutrición del preescolar en el almuerzo?

4. ¿Cuáles son los alimentos esenciales para nutrición del preescolar en la cena?

5. ¿Cuáles es el peso adecuado del Preescolar?

6. ¿Cuáles es la talla adecuada del Preescolar?

7. ¿Qué enfermedades puede producir la falta de nutrientes?

8. ¿Cuáles cree usted que por los nutrientes que le debe proporcionar a su hijo en el desayuno?

9. ¿Cuáles cree usted que son los nutrientes que les debe proporcionar a su hijo en el almuerzo?

10. ¿Cuáles cree usted que son los nutrientes que les proporcionar a su hijo en el cena?

11. ¿Cuál cree usted que es le peso adecuado del Preescolar?

12. ¿Cuál cree usted que es la talla del Preescolar?

13. ¿Cuál cree usted son las enfermedades que puede producir la falta de nutrición en el escolar?

14. ¿Cómo debe proporcionar los nutrientes necesarios en la nutrición del escolar?

15. ¿Cómo debe suministrara los alimentos necesarios para la nutrición del preescolar en el desayuno?

16. ¿De que manera se debe proporcionar los alimentos necesarios para la nutrición del escolar en el almuerzo?

17. ¿Cómo debe suministrar los alimentos necesarios para la nutrición del escolar en la cena?

18. ¿De que manera puede conocer la talla adecuada del escolar?

19. ¿De que manera puede conocer el peso del escolar?

20. ¿De que forma puede detectar las diferentes enfermedades que puede producir la falta de nutrición?

21. ¿Qué tipos de alimentos le proporciona al escolar diariamente?

22. ¿Qué cantidad de alimentos le brinda al escolar durante cada comida?

23. ¿Con que frecuencia le brinda los alimentos al escolar diariamente?

24. ¿Qué alimentos le brinda al escolar en cada comida?

25. ¿A que Seguridad Social pertenece el escolar?

26. ¿Su hijo asiste al programa de crecimiento y desarrollo?

27. ¿Qué hábitos higiénicos mantienen para evitar enfermedades en el escolar?

28. ¿Cuáles son los distintos horarios de la alimentación de su hijo?

DESAYUNO _____ MERIENDA _____ ALMUERZO _____ MERIENDA _____
CENA _____

INGRESOS ECONÓMICOS?

+ 2 Salarios Mínimos ^X _____

-1 Salario Mínimo _____

No Tienen Ingresos Fijos _____

Costos? 684 000

C TABULACIÓN

N°	Nombres	Acudientes	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	Alejandro varelo	Susana Pérez	D	A	A	B	E	A	A	A	A	A	A	B	D	B	D	E
2	Amalia Palacios	Carolina Barrios	C	B	A	B	E	C	C	B	B	A	A	B	E	B	E	E
3	Mario Ortiz	Carolina Peña	D	A	A	B	D	C	A	A	B	B	A	A	B	E	E	E
4	Jean C. Pacheco	Inés Ramírez	B	A	A	B	D	A	A	A	A	B	A	A	E	E	D	E
5	Meibeth Rodríguez	Mileides Oconis	D	A	A	B	D	C	A	A	B	D	D	A	E	B	E	E
6	Jomar Ortiz	Raul Ortiz	C	B	A	C	E	A	A	A	B	C	C	C	B	A	E	A
7	Sergio Zambrano	Sergio Zambrano	C	C	A	B	C	C	C	B	A	A	A	A	D	B	C	A
8	Moisés Pérez	Albenis Pérez	D	B	A	B	D	C	C	A	A	B	A	D	D	B	E	A
9	Adalberto Navarrete	Milena Ojeda	D	A	A	B	E	C	C	A	A	C	A	E	E	B	E	A
10	Jhon Padilla	Maria Peña	C	D	A	B	E	C	C	A	A	C	B	E	E	B	E	A
11	Alberto Fontalvo	Margarita Ortiz	C	D	A	A	D	C	C	A	A	C	D	B	C	B	C	E
12	Carolina Aleman	Carmen de La rosa	E	C	A	C	E	C	C	A	B	B	D	D	D	B	E	A
13	Danilo Ahumada	Sergio Ahumada	D	E	A	A	D	C	C	A	A	A	A	A	B	A	C	A
14	Catalina Mójica	Jenny De la Rosa	E	E	A	B	E	C	C	A	B	E	E	B	E	B	E	A
15	Alexis Ojeda	Claudia Castro	C	C	A	A	A	C	C	A	A	A	A	A	B	A	B	E
16	Dina Fernández	Dina Caballero	B	C	A	A	B	A	C	A	B	C	A	A	D	B	C	A
17	Francisco Pérez	Juan Pérez	C	B	A	B	C	C	C	B	A	B	B	A	E	B	C	E
18	Nataly Quintero	Natalia Ramos	B	A	A	B	E	A	C	A	B	D	B	A	E	E	D	E
19	Yemis Orellano	Jenny Pérez	B	D	A	B	D	C	C	C	B	C	A	D	E	B	A	A
20	Melissa Florez	Rosalba Ortiz	D	E	A	B	B	C	C	B	B	C	B	D	E	B	D	A
21	Maria Jose Peña	Javier Peña	D	B	A	B	E	C	C	B	B	A	B	B	D	B	C	E

22	Miguel Carotero	María Castro	B	A	A	B	E	C	C	B	A	B	E	E	B	D	A
23	Roiber Barros	Margarita Peña	D	D	A	B	D	C	C	B	A	A	A	E	C	B	E
24	Andrea Castro	Estelina Conde	C	E	A	B	D	A	A	A	S	B	B	B	E	A	A
25	Adriana Gómez	Marelbis Areyalo	C	D	A	B	D	A	A	A	B	B	E	D	B	B	B
26	Ximena Alumnada	Manuela Castro	A	D	A	B	D	C	C	B	B	B	B	E	B	A	C
27	Juan Blanco	Juan Blanco	B	C	A	B	B	C	C	B	A	B	B	A	D	B	E
28	Nicolás 29Caballero	María Forero	D	D	A	B	E	C	C	A	A	C	E	E	B	B	A
29	Jesús Quintero	Eva Martínez	D	E	A	A	C	C	A	A	A	D	D	E	B	D	A
30	Jeison De la Rosa	Felicia Forero	B	B	A	A	B	A	A	B	A	B	A	B	B	A	B
31	Jessica O	Edelmira Tovar	C	C	A	A	C	C	A	A	B	B	C	A	D	B	C
32	Adel Guzmán	Alberto Guzmán	C	E	A	A	D	C	C	B	A	D	D	D	B	E	A
33	María Orellano	María Estafi	E	D	A	A	B	C	C	A	B	A	A	A	E	B	C
34	Isaac Vargas	Jose Vargas	C	C	A	B	E	C	C	A	A	A	B	E	E	B	E
35	Dona Caballero	Carmen Estrada	E	E	A	B	E	C	A	B	B	A	A	A	E	B	E
36	Melanth Mendoza	Adalgiza Molina	C	B	A	B	E	C	C	A	B	C	C	C	E	A	D
37	Maibeth De la Hoz	Milena Teharan	D	B	A	B	D	C	C	A	B	B	A	B	E	A	A
38	Adanis Beltrán	Fernando Beltrán	D	A	A	D	E	C	C	A	A	A	B	A	D	B	C
39	Eimi Orozco	Elvira Roncayo	D	D	A	B	B	C	C	B	B	B	B	C	D	B	C
40	Julio Beltrán	Jorge Beltrán	D	C	A	B	E	C	C	B	A	A	D	E	B	E	B



**GRADO NUTRICIONAL DE LOS PRESCOLARES
HOGAR INFANTIL GALAPA ATLANTICO
AÑO 2003-2004**

No.	Nombre y apellidos	Fecha Nacimiento	Edad meses	peso	Talla	Mediana	Grado Nutricional
1	Alejandro Varela	2000-jun-09	3.11	15	96.5		95% normal
2	Amalín Palacios	2000-en-01	4.6	13	94		77% desn. Moderada
3	Maye Ortiz	2001-ene-05	3.5	13	94		84% desn. Leve
4	Jean C. Pacheco	2000-oct-02	3.8	15	98.8		93% normal
5	Neibith Rodriguez	2001-abril-06	3.2		97.5		93% normal
6	Yomar Ortiz	2001-may-08	3.1	15.5	97		104% normal
7	Sergio Zambrano	200-jun-0	4	12	90.6		71% desn.moderada
8	Moisés Pérez	2001-feb-13	3.4	13	89.2		84% desn. Leve
9	Adalberto Navarrete	2001-ene-04	3.5	12	86.1		87% bajo peso
10	Jhon Padilla	200-dic-01	3.6	13.5	92.7		76% desn. Moderada
11	Adalberto Fontalvo	2001-feb-20	3.4	13	83.7		84% desn. Leve
12	Carolina Aleman	2001-marzo-01	3.3	13	86.3		89% bajo peso
13	Danilo Ahumada	2001-abril-09	3.2	13.6	88		90% normal
14	Catalina Mojica	2001-dic-12	3.6	12	89.3		76% D. Moderada
15	Alexis Ojeda	2001-ene-04	3.5	14	84		90% normal
16	Dina Fernández	2001-ene-10	3.5	14.4	93.6		96% normal
17	Francisco Pérez	2000-marz-02	4.3	12.90	101.7		75% D. Moderada
18	Nataly Quintero	1999-marz-08	5.3	17.9	97		98% normal
19	Yenny Orellano	1999-abril-20	5.2	14	102.5		77% desn. Moderada
20	Melisa Flórez	2000-marz-13	4.3	15	96		91% normal
21	Maria J. Peña	2000-Ene-03	4.5	15	98.5		89% bajo peso
22	Miguel Carotero	1999-Dic-08	4.6	15	96.3		85% bajo peso
23	Roiber Barros	1999-oct. 17	4.8	16	99.3		88% bajo peso
24	Andrea Castro	2001-agost-05	3.11	15	94		94% normal
25	Adriana Gómez	2001-agost-05	3.11	14.5	95.7		92% normal
26	Ximena Ahumada	2000-ene-10	4.5	13.9	99.3		83% D. Leve
27	Juan Blanco	2000-jun-02	4.11	15	98.32		81% D. Leve
28	Nicolás Caballero	2000-oct-22	3.7	13	87		82% D. Leve
29	Jesús D. Quintero	2001-marz-27	3.2	14	97		98.6% Normal
30	Jeison J. De la Rosa	2001-feb-13	3.3	15	97		98% normal
31	Jesica Orellanos	2000-nov-11	3.7	12.7	111		83% D. Leve
32	Adela Guzmán	1999-dic-02	4.8	16	96		89% bajo peso
33	Maria Orellanos	2001-jul-11	3.11	13.5	87		85% bajo peso
34	Isaac Vargas	2000-nov-03	3.6	14	93		89% bajo peso
35	Danna Caballero	2000-may-18	4.0	12.5	100		75% D. Moderada
36	Melany Mendoza	2000-julio-22	3.10	13	84		83% D. Leve
37	Maibeth de la Hoz	2000-junio-20	3.11	12.5	85		76% D. Moderada
38	Adanis Beitran	2001-ene-21	3.5	12	87		80% D. Leve
39	Heimy Orozco	1999-nov-27	4.6	15	98		89% bajo peso
40	Julio Beltrán	2000-junio20	4	13.6	86		81% D. Leve

- 1- NUTRICION INFANTIL
- 2- HABITOS ALIMENTICIOS
- 3- VITAMINAS
- 4- SALUD
- 5- DESARROLLO INFANTIL
- 6- NIÑOS
- 7- ALIMENTOS PARA ESCOLARES
- 8- NUTRICION INFANTIL - INVESTIGACIONES
- 9- DIETA INFANTIL
- 10- ENFERMERIA - TESIS y DISERTACIONES ACADEMICAS