



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*

**MAESTRIA EN GERENCIA DE SALUD PARA EL  
DESARROLLO LOCAL**

“Programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del cantón Bolívar, Manabí, 2012”

**Tesis de grado**

**Autora:**

Arteaga Sánchez, Mayra Cecilia, Lcda.

**Director:**

Donoso Palomeque, Myrian Susana, Mg.Sc.

**CENTRO UNIVERSITARIO PORTOVIEJO**

**2013**

## **CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR DE TESIS**

Mg.  
Myrian Susana Donoso Palomeque.  
**DIRECTORA DE TESIS.**

### **CERTIFICA:**

Que el presente trabajo titulado “Programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial “Yamil Doumet Sepak” del cantón Bolívar, Manabí, 2012” realizado por la estudiante Lic. Arteaga Sánchez Mayra Cecilia, ha sido orientado y revisado durante su ejecución, ajustándose a las normas establecidas por la Universidad Técnica Particular de Loja; por lo que autorizo su presentación ante el tribunal respectivo.

Portoviejo, noviembre del 2012.

f).....  
Myrian Susana Donoso Palomeque.

## AUTORÍA

Yo, Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez, como autora del presente trabajo de intervención, soy responsable de las ideas, conceptos, procedimientos y resultados en el mismo.

f).....

**AUTORA:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez

**CEDULA:** 131168180-1

## CESIÓN DE LOS DERECHOS

Yo, Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez, declaro ser la autora del presente trabajo y eximo expresamente a la Universidad Técnica Particular de Loja y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Adicionalmente declaró conocer y aceptar a disposición del Art. 67 del Estatuto Orgánico de la Universidad Técnica Particular de Loja que en su parte pertinente textualmente dice. "Forman parte del patrimonio de la Universidad la propiedad intelectual de investigaciones, trabajos científicos y tesis de grado que se realicen a través o con apoyo financiero, académico o institucional (operativo) de la Universidad".

Portoviejo, noviembre del 2012.

f).....  
**AUTORA:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez  
**CEDULA:** 131168180-1

## **DEDICATORIA**

Este proyecto de acción representa todo mi sacrificio, y desvelos le dedico a mí amado esposo ya que ha sido mi apoyo incondicional y mi guía.

A mi madre quien me dio la vida y se merecen todos los frutos que pueda recoger en el trayecto de mi vida.

A mis amistades por el apoyo incondicional que he recibido día a día para la culminación de este proyecto de manera desinteresada.

Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a las autoridades, docentes de la Universidad Técnica Particular de Loja por el apoyo y colaboración oportuna en el desarrollo del proceso de investigación.

A todos los niños, padres y encargados del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar.

Mi especial agradecimiento a la Lic. Myrian Susana Donoso Palomeque por su valioso aporte en la dirección y asesoría en la presente investigación quien no escatimo esfuerzo alguno para poner a mi disposición su vasta experiencia.

A mi esposo que con comprensión y afecto acepto mi transitorio alejamiento de las obligaciones del hogar mientras realice la dura tarea de construir el conocimiento durante el periodo de esta maestría que servirá para el adelanto y progreso de la institución en la cual me desempeño.

A todas las personas que con su apoyo me colaboraron para la realización de esta tesis.

Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

## ÍNDICE DE LÁMINAS, CUADROS, APÉNDICES Y FOTOGRAFÍAS

| <b>LAMINAS.</b>                                                                                                                                                                                                                    | <b>Pág.</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>LAMINA N° 1</b><br>Mapa del Cantón Bolívar.                                                                                                                                                                                     | 8           |
| <b>LAMINA N° 2</b><br>Pirámide poblacional del Cantón Bolívar 2012                                                                                                                                                                 | 10          |
| <b>LAMINA N° 3</b><br>Organigrama funcional del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak                                                                                                                                 | 11          |
| <b>LAMINA N° 4</b><br>Diapositivas de PowerPoint.                                                                                                                                                                                  | 44          |
| <b>CUADROS</b>                                                                                                                                                                                                                     |             |
| <b>CUADRO N°1</b><br>Distribución de la población según grupos programáticos.                                                                                                                                                      | 9           |
| <b>CUADRO N°2</b><br>Principales causas de morbilidad del Cantón Bolívar año 2011                                                                                                                                                  | 12          |
| <b>CUADRO N° 3</b><br>Opinión de las madres de los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak acerca de la existencia de problemas a la hora de la alimentación. Bolívar julio 2012                              | 36          |
| <b>CUADRO N° 4</b><br>Opinión de las madres de los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak sobre los principales problemas que han tenido con la alimentación de su hijo. Bolívar julio 2012                  | 37          |
| <b>CUADRO N° 5</b><br>Opinión de las madres de los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak sobre qué tipos de alimentos son los que consumen más el niño. Bolívar julio 2012                                  | 38          |
| <b>CUADRO N° 6</b><br>Respuesta de las madres de los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak sobre cada cuanto tiempo le da de comer al niño. Bolívar julio 2012                                              | 39          |
| <b>CUADRO N°7</b><br>Cronograma de capacitación.                                                                                                                                                                                   | 43          |
| <b>CUADRO N°8</b><br>Derivaciones de las madres de los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak que dieron ejemplos de cómo hacer para proporcionar una alimentación saludable. Bolívar noviembre 2012         | 46          |
| <b>CUADRO N°9</b><br>Derivaciones de las madres de los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak que enunciaron maneras de ayudar a mejorar la aceptación de los alimentos en los niños. Bolívar noviembre 2012 | 47          |
| <b>CUADRO N°10</b><br>Derivaciones de las madres de los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak que nombraron alimentos para mejorar el estreñimiento. Bolívar noviembre 2012                                 | 47          |

|                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>CUADRO N°11</b>                                                                                                                                                                                  |    |
| Derivaciones del personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak que dieron ejemplos de cómo hacer para proporcionar una alimentación saludable a los niños. Bolívar noviembre 2012 | 50 |
| <b>CUADRO N°12</b>                                                                                                                                                                                  |    |
| Derivaciones del personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak que enunciaron maneras de ayudar a mejorar la aceptación de los alimentos en los niños. Bolívar noviembre 2012     | 51 |
| <b>CUADRO N°13</b>                                                                                                                                                                                  |    |
| Derivaciones del personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak que nombraron alimentos para mejorar el estreñimiento Bolívar noviembre 2012                                       | 52 |
| <b>APÉNDICES</b>                                                                                                                                                                                    |    |
| <b>APÉNDICE N° 1:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Certificación Institucional.                                                                                                                                                                        | 62 |
| <b>APÉNDICE N° 2:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Registro del avance del proyecto                                                                                                                                                                    | 63 |
| <b>APÉNDICE N° 3:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Oficio enviado a la Directora para la presentación del proyecto                                                                                                                                     | 66 |
| <b>APÉNDICE N° 4:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Oficio de aprobación del Proyecto.                                                                                                                                                                  | 67 |
| <b>APÉNDICE N° 5:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Planificación del grupo focal.                                                                                                                                                                      | 68 |
| <b>APÉNDICE N° 6:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Manual de Manejo Alimentario en Niños con Capacidades Especiales                                                                                                                                    | 69 |
| <b>APÉNDICE N° 7:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Plan de capacitación sobre el manejo alimentario en niños con capacidades especiales                                                                                                                | 83 |
| <b>APÉNDICE N° 8:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Oficio enviado para la designación de la fecha de capacitación.                                                                                                                                     | 86 |
| <b>APÉNDICE N° 9:</b>                                                                                                                                                                               |    |
| Oficio de invitación a Madres de familia.                                                                                                                                                           | 87 |
| <b>APÉNDICE N° 10:</b>                                                                                                                                                                              |    |
| Registro de asistencia a la capacitación de madres.                                                                                                                                                 | 88 |
| <b>APÉNDICE N° 11:</b>                                                                                                                                                                              |    |
| Acta de Reunión con el Director y el personal.                                                                                                                                                      | 92 |
| <b>APÉNDICE N° 12:</b>                                                                                                                                                                              |    |
| Registro de asistencia a la capacitación del personal.                                                                                                                                              | 93 |
| <b>APÉNDICE N° 13:</b>                                                                                                                                                                              |    |
| Evidencias Fotográficas                                                                                                                                                                             | 94 |

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

|                                                                                     | Pág. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Caratula                                                                            | I    |
| Certificación del director de tesis                                                 | II   |
| Autoría                                                                             | III  |
| Cesión de derechos                                                                  | IV   |
| Dedicatoria                                                                         | V    |
| Agradecimiento                                                                      | VI   |
| Índice de láminas, cuadros, apéndices y fotografías                                 | VII  |
| Índice de contenidos                                                                | IX   |
| Resumen                                                                             | XI   |
| Abstract                                                                            | XII  |
| 1. Introducción                                                                     | 1    |
| 2. Problematización                                                                 | 3    |
| 3. Justificación                                                                    | 6    |
| 4. Objetivos                                                                        | 7    |
| CAPÍTULO I                                                                          | 8    |
| 5. MARCO TEÓRICO                                                                    | 8    |
| 5.1. Marco institucional                                                            | 8    |
| 5.1.1. Aspectos geográficos y características del lugar                             | 8    |
| 5.1.2. Dinámica poblacional                                                         | 9    |
| 5.1.3. Misión de la institución                                                     | 10   |
| 5.1.4. Visión de la institución                                                     | 10   |
| 5.1.5. Organización administrativa                                                  | 11   |
| 5.1.6. Servicios que presta la institución                                          | 11   |
| 5.1.7. Datos estadísticos de cobertura (estado de salud enfermedad de la población) | 12   |
| 5.1.8. Características geofísicas de la institución                                 | 12   |
| 5.1.9. Políticas de la institución                                                  | 14   |
| 5.2. Marco conceptual                                                               | 14   |
| 5.2.1. La Gestión de salud y la nutrición                                           | 14   |
| 5.2.2. Niños con capacidades especiales                                             | 16   |
| 5.2.3. Estado Nutricional                                                           | 18   |
| 5.2.4. La alimentación en niños con capacidades neurológicas                        | 19   |
| 5.2.5. Lista de verificación de riesgo nutricional                                  | 20   |
| 5.2.6. Pérdida de apetito y peso subnormal                                          | 20   |

|                                                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 5.2.6.1. Qué hacer cuando el niño rechaza los alimentos o tiene peso subnormal                                                   | 22 |
| 5.2.7. Sobrepeso                                                                                                                 | 22 |
| 5.2.7.1. Qué hacer cuando el niño tiene sobrepeso                                                                                | 23 |
| 5.2.8. Estreñimiento                                                                                                             | 23 |
| 5.2.8.1. Estrategias para disminuir el estreñimiento                                                                             | 24 |
| 5.2.9. Consistencia de los alimentos                                                                                             | 25 |
| 5.2.10. Los alimentos licuados o batidos                                                                                         | 25 |
| CAPÍTULO II                                                                                                                      | 27 |
| 6. DISEÑO METODOLÓGICO                                                                                                           | 27 |
| 6.1. Matriz de involucrados                                                                                                      | 27 |
| 6.2. Árbol de problemas                                                                                                          | 29 |
| 6.3. Árbol de objetivos                                                                                                          | 30 |
| 6.4. Matriz del Marco Lógico                                                                                                     | 31 |
| CAPÍTULO III                                                                                                                     | 34 |
| 7. RESULTADOS                                                                                                                    | 34 |
| 7.1. Resultado 1: Manual de Manejo Alimentario en Niños con capacidades especiales elaborado.                                    | 34 |
| 7.2. Resultado 2. Madres de niños con capacidades especiales capacitadas sobre alimentación adecuada para sus hijos              | 42 |
| 7.3. Resultado 3. Personal actualizado sobre la importancia del manejo alimentario adecuado en niños con capacidades especiales. | 48 |
| 8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES                                                                                                | 56 |
| 8.1. CONCLUSIONES                                                                                                                | 56 |
| 8.2. RECOMENDACIONES                                                                                                             | 57 |
| 9. BIBLIOGRAFÍA                                                                                                                  | 59 |
| 10. APÉNDICES                                                                                                                    | 61 |

## **RESUMEN**

El propósito de este proyecto de acción fue la ejecución de un programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" cantón Bolívar, Manabí, durante el 2012; luego de reuniones realizadas con el grupo focal se determinó que el 89% de madres presentaban problemas para alimentar a sus hijos y el personal no estaba capacitado para detectar problemas nutricionales.

Con estos antecedentes se ejecutó el proyecto con cumplimiento de sus componentes: elaboración del Manual de Manejo Alimentario, capacitación a madres y al personal.

Posterior a la aplicación del proyecto se realizó la evaluación de madres y personal a través de preguntas referentes a los temas tratados en las capacitaciones con el objetivo de medir los conocimientos que lograron adquirir.

La principal conclusión del programa se basó en que el 98% de los participantes lograron preparar menús nutricionalmente adecuados, esto permitió corregir malos hábitos alimentarios y otros factores que afectan la introducción, masticación y deglución de alimentos en niños con capacidades especiales e identificar problemas nutricionales a tiempo.

## **ABSTRACT**

The purpose of this action project was the implementation of a training program food to mothers and staff of children with special needs Special Education Institute "Yamil Doumet Sepak" Bolívar canton, Manabí, in 2012, after meetings with the focus group determined that 89% of mothers had trouble feeding their children and the staff was not trained to detect nutritional problems.

With this background the project was implemented with performance of its components: development of Food Management Manual, training mothers and staff.

After the implementation of the project was the assessment of mothers and staff through questions about the topics covered in the training with the aim of measuring it managed to acquire knowledge.

The main conclusion of the program was based on that 98% of participants were able to prepare nutritionally adequate menus, this allowed correct poor eating habits and other factors affecting the introduction, chew and swallow foods in children with special abilities and identify nutritional problems time.

## **1. INTRODUCCION**

La malnutrición es uno de los principales problemas que pueden afectar el estado de salud de los niños con capacidades especiales, esto se debe a que no reciben una alimentación adecuada en cantidad y calidad o al poco interés que se da a la capacitación para promocionar una alimentación saludable.

Cuando existen problemas de malnutrición es primordial la participación del profesional nutricionista para que actúe en beneficio del niño y la familia con el fin de reducir sus impactos negativos en el desarrollo, las madres deben conocer que una comida nutritiva es de suma importancia para evitar complicaciones en la salud del niño, para esto deben estar comprometidas y capacitadas sobre los aspectos que pueden realizar en el hogar para mejorar la alimentación.

Actualmente no existen antecedentes de proyectos de acción que se hayan realizado sobre esta problemática de la malnutrición en niños con capacidades especiales a nivel local o provincial.

En la evaluación nutricional que efectuó el Ministerio de Educación a los niños del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak se pudo determinar que el 72% presentan problemas de malnutrición, en esta Institución no se han realizado programas de educación que este dirigido a tratar temas de alimentación y nutrición.

La implementación de este programa de capacitación de alimentación para niños con capacidades especiales dirigido a madres y personal, se lo llevo a efecto en la Ciudad de Calceta del Cantón Bolívar y fue considerando de suma importancia porque permitió corregir los malos hábitos alimentarios, técnicas de alimentación y formas de preparación así como otros factores que afectan la introducción, masticación y deglución de los alimentos de los niños con capacidades especiales, además que ayudó a realizar un análisis completo de la problemática a tratar.

La factibilidad de la implementación de este programa se fundamentó en lograr mejorar la alimentación que reciben los niños, fue posible gracias a la participación de madres y del personal, especialmente en el grupo focal que permitió identificar los principales problemas que se presentan en la alimentación y sirvieron como pautas

en la elaboración del manual para determinar los temas de capacitaciones, este programa puede ser integrado con éxito a los ya existentes con la posibilidad de que los conocimientos adquiridos sean aplicados en la casa.

El objetivo general que se alcanzó con el desarrollo de este proyecto fue mejorar la alimentación que reciben los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar, mediante la ejecución un programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado para reducir los problemas de malnutrición.

El presente programa tuvo un desarrollo exitoso por el alto nivel de empoderamiento mostrado por el maestrante, el personal y las madres de familia, quienes colaboraron en todo momento y dieron las facilidades para el cumplimiento de las metas establecidas y de sus 3 objetivos los cuales fueron:

El primero, elaborar un manual de manejo alimentario en niños con capacidades especiales, que sirva como instrumento de apoyo para madres y personal del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak", que se logró a través de la información obtenida dela grupo focal así como de documentos de la institución, luego de un proceso de análisis y estructuración de manual se obtuvo una herramienta de trabajo acorde a las necesidades de los niños para poder empezar a aplicar el programa de capacitación.

El segundo objetivo fue capacitar a madres sobre el manual de manejo alimentario de los niños con capacidades especiales, el desarrollo de este se logró con la coordinación entre la directora de la institución y las madres de familias, diseñando el de material de apoyo para la capacitación, ejecutando la capacitación y la culminación de esta actividad con la evaluación de los participantes.

Es tercer objetivo se enfocó en realizar la capacitación sobre el manual de manejo alimentario al personal encargado de los niños con capacidades especiales, para la ejecución de este objetivo se coordinó con el personal del instituto, para la realización de la capacitación y luego de esta se evaluó a los participantes.

## 2. PROBLEMATIZACIÓN

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) la malnutrición ha sido la causa, directa o indirecta, del 60% de los 10,9 millones de defunciones registradas cada año entre los niños menores de cinco años. Más de dos tercios de esas muertes, a menudo relacionadas con prácticas inadecuadas de alimentación, ocurren durante el primer año de vida (Martínez, R., Palma, A, Atalah, E., Pinheiro, A. 2009).

En el Ecuador en la actualidad un 12.8% de la población total (14.483.499) tiene algún tipo de discapacidad, y las demandas a sus necesidades han ido siendo atendidas por el Estado desde distintos sectores, misiones y proyectos aunque lamentablemente no han sido atendidos desde el punto de vista nutricional. (www.inec.gov.ec, Año 2012)

De acuerdo con las estadísticas del Consejo Nacional de Discapacidades, CONADIS (2008) en Manabí hay 181.500 personas con discapacidad, de las cuales el índice más elevado es por la incapacidad o falta de miembros (brazos y piernas) por causa de la poliomielitis, enfermedades congénitas o accidentes de tránsito. Le sigue el síndrome de Down, causado por la alteración del cromosoma 21. En el tercer y cuarto puestos están la ceguera y la falta de audición, lo que hace necesarios que tengan cuidadores y estos demandan capacitación en áreas como salud, higiene, rehabilitación, *nutrición*, derechos y autoestima.

En el Cantón Bolívar, la Dra. Mercedes Poveda (2012), responsable de los programas Misión Manuela Espejo y Joaquín Gallegos Lara, reconoció que las personas con capacidades especiales registrados en esta población son 876, según datos de la Misión Manuela espejo; de los cuales 173 son niños y en su mayoría presentan algún tipo de malnutrición, esto puede deberse a la falta de capacitación que existe en el manejo de la alimentación de los niños con capacidades especiales, lo que muchas veces permite que se cometan errores al momento de alimentarlos.

Con este antecedente nos queda claro que la educación y capacitación es la base fundamental para que los niños reciban una nutrición de calidad apropiada y la

importancia que tienen los padres y el personal en el proceso de solución de los problemas más frecuentes en cuanto a alimentación es indiscutible.

El Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak atienden a 67 niños con trastornos en el crecimiento y desarrollo que vienen desde distintos puntos del cantón Bolívar, en la evaluación nutricional anual realizada por parte del Ministerio de Educación a los niños del Instituto se pudo determinar que solo el 28% presento un estado nutricional normal, mientras un 72% tuvo problemas de malnutrición distribuido de la siguiente manera: 49% bajo peso, el 16% sobrepeso y el 6% obesidad, esto se debe en gran manera a que los niños con capacidades especiales requieren los mismos nutrientes que los niños con capacidades normales, pero la manera de asimilarlos pueden variar, por lo que están en riesgo de crecimiento alterado, deficiente o exagerada ganancia de peso, anemia, intolerancia a los alimentos, estreñimiento entre otros.

Si no se da una alimentación adecuada y adaptada a sus necesidades se pueden presentarse problemas de malnutrición que la mayoría de las veces podrían ser corregidas si se tienen los conocimientos adecuados a la hora de preparar y administrar la alimentación a los niños.

Con la formación de un grupo focal y a través de una entrevista se pudo identificar que el 89% de los niños presentan algún tipo de inconveniente a la hora de alimentarse, y que dentro de estos se encuentran:

- La dificultad en la aceptación, masticación y deglución de los alimentos que pueden conducir a una malnutrición.
- Los problemas de estreñimiento.
- Además de no recibir una alimentación adecuada, ya que el personal y las madres de familia nunca han sido capacitadas en temas referentes a alimentación y no han tenido el apoyo de algún profesional de la nutrición.

Las causas por las cuales los niños que acuden al Instituto de Educación especial no reciban una alimentación adecuada corresponden a:

1. La inexistencia de un manual de manejo alimentario de los niños con capacidades especiales, esto se debe a que los responsables no han

identificado la necesidad de elaborarlo, por no tener conocimientos suficientes sobre nutrición situación que ha generado el manejo inadecuado de los niños con capacidades especiales y aumenten las complicaciones.

2. Las madres de familia están desinformadas por la falta de capacitación apropiada ya que esta no la han recibido de parte del personal correcto en este caso un nutricionista, lo que se expresara en una alimentación inadecuada en calidad y cantidad suministrada a los niños como el aumento de la morbilidad.
3. El personal del instituto desconoce la importancia del adecuado manejo alimentario del niño, ya que no cuentan con tiempo suficiente para dedicar a la capacitación esto se debe a la desmotivación laborar por los problemas de organización existentes y la poca participación de los responsables.

El contexto antes descrito conlleva a que esto incida en el incremento de problemas de malnutrición de los niños del instituto Yamil Doumet Sepak.

Por esta razón surge la siguiente interrogante ¿es factible implementar un programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak?

### **3. JUSTIFICACION**

Los principales problemas respecto a la alimentación que padecen los niños con capacidades especiales son la malnutrición, el estreñimiento, la dificultad en la aceptación, masticación y deglución de los alimentos; estos problemas son causados principalmente por el desconocimiento que tienen las madres al momento de seleccionar, preparar y suministrar la alimentación, de la misma manera influye la poca capacitación que tiene el personal para detectar a tiempo en los niños problemas de malnutrición, en el Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak del Cantón Bolívar, aquí radica la importancia de ser ejecutado el programa, ya que el haber contribuido en la solución de esta problemática constituye el aspecto fundamental de este proyecto de intervención.

Por otra parte la necesidad de ejecutar un programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales fue la parte fundamental porque a través de los conocimientos adquiridos por ellos en las capacitaciones se mejoró los problemas existentes y los niños reciben una alimentación adecuada que evite la malnutrición.

En este contexto, la realización de este programa de capacitación debe ser considerado desde el punto de vista humano y social muy relevante para la comunidad por tener un gran impacto en el mejoramiento de la calidad de vida de los niños, el programa incluyó la elaboración de un manual que se utilizó en la ejecución de capacitaciones durante el tiempo indicado en el cronograma de la tesis y que servirá de guía para las madres cuando lo necesiten.

Pretendo además que el programa sirva de modelo para seguir ejecutando actividades que permitan que los involucrados estén preparándose constantemente constituyéndose en un punto de partida para mejorar las condiciones de vida de la población más vulnerable del Cantón; coherente con la política social y formación del profesional maestrante en Gerencia en Salud para el Desarrollo Local de la Universidad Técnica Particular de Loja.

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. OBJETIVO GENERAL**

Mejorar la alimentación que reciben los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar, mediante la ejecución un programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado, para reducir los problemas de malnutrición.

### **4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Elaborar un Manual de Manejo Alimentario en niños con capacidades especiales, que sirva como instrumento de apoyo para para madres y personal encargado del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar.
- Capacitar a madres sobre el Manual de Manejo Alimentario de los niños con capacidades especiales.
- Realizar la capacitación sobre el Manual de Manejo Alimentario al personal encargado de los niños con capacidades especiales.

# CAPITULO I

## 5. MARCO TEORICO

### 5.1. MARCO INSTITUCIONAL

#### 5.1.1. Aspectos Geográficos y Características del Lugar.

El Cantón Bolívar situado en la provincia de Manabí, tiene como cabecera a la parroquia Calceta, que comenzó a formarse en el siglo XIX, el 27 de mayo de 1878. (<http://www.manabi.gob.ec/cantones/bolivar>)

##### 5.1.1.1. Ubicación:

Su territorio es bastante montañoso, tiene una extensión de 537,8 km<sup>2</sup>. La principal montaña es El Bejuco. Consta de una parroquia Urbana, Calceta, cabecera Cantonal formada por comunidades cercanas como: Arrastradero, Miraflores, San Lorenzo, Divino Niño, El Corozo, Las Delicias, El Morro, La Venturita, Cabello, Bejucal, Platanales, entre otras y dos parroquias rurales, Quiroga y Membrillo. (Diagnóstico Situacional del Cantón Bolívar – Hospital Dr. Aníbal González Álava, Año 2009)

##### 5.1.1.2. Límites:

Al norte limita con el Cantón Chone, al sur con los Cantones Portoviejo y Junín, al este con el Cantón Pichincha y al oeste con el Cantón Tosagua. (Diagnóstico Situacional del Cantón Bolívar – Hospital Dr. Aníbal González Álava, Año 2009)

**LÀMINA N°1. MAPA DEL CANTÓN BOLIVAR**



F

**Fuente:** Gobierno Provincial de Manabí 2012.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

#### 5.1.1.3. Orografía, hidrografía, clima, flora y fauna:

Su territorio es montañoso e irregular, presenta elevaciones o tabladitas así como lomas y cerros de poca altura; entre los que destacan los de Membrillo y Severino.

Su hidrografía describe que el suelo de este cantón está bañado por varios ríos y esteros. El principal río es el Carrizal que pasa por la cabecera cantonal. Sus aguas forman la represa La Esperanza.

El clima al igual que en el resto de la Provincia de Manabí es tropical, cálido seco, con temperatura promedio de 25,5°C. Existen dos estaciones diferenciadas: una caracterizada por rigurosos inviernos con una precipitación media anual de 1300mm de agua y otra por largos veranos, de noches frías y días calurosos.

Su flora hay árboles de madera, como: palo de balsa (boya), guayacán, laurel, cedro, guachapelí, etc. Se cultiva cacao, café, maíz, higuera, caña de azúcar.

Es importante la cría de ganado vacuno. Se mantiene corrales con chanchos y caballos. Últimamente se ha incrementado la avicultura. (Diagnóstico Situacional del Cantón Bolívar – Hospital Dr. Aníbal González Álava, Año 2009)

#### 5.1.2. Dinámica poblacional.

La población del Cantón según Censo del INEC (2010) era de 45,657 habitantes, de los cuales el 52% son mujeres 48% son varones. Actualmente el Ministerio de Salud Pública en el 2012 tiene una población asignada según Grupos Programáticos de 41,980 habitantes distribuida de la siguiente manera:

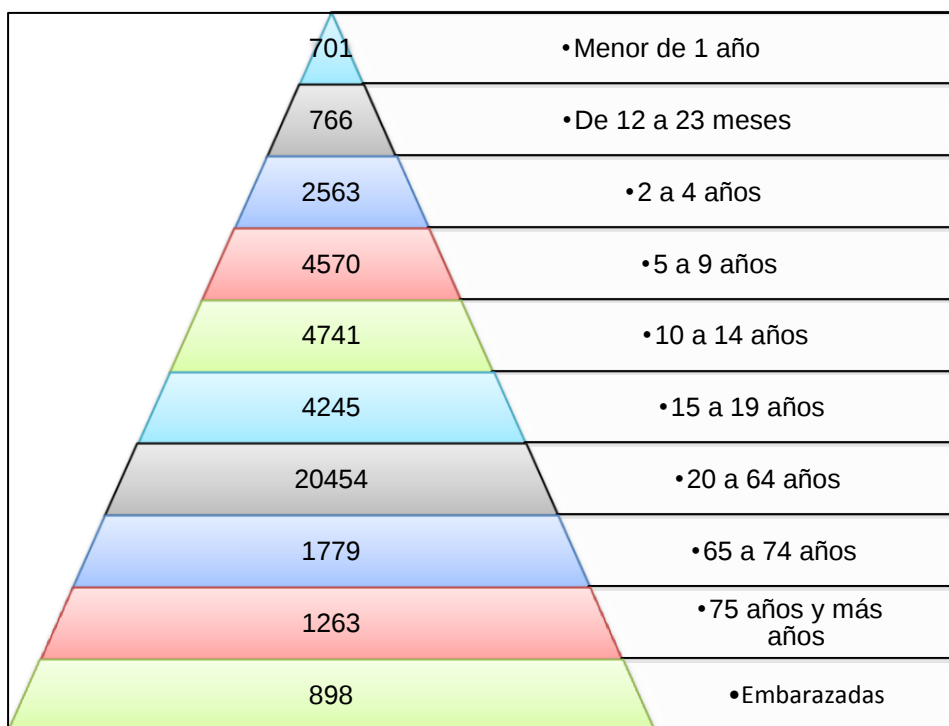
**CUADRO N°1. DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN SEGÚN GRUPOS PROGRAMATICOS.**

| GRUPOS PROGRAMATICOS        | POBLACIÓN     |
|-----------------------------|---------------|
| Menor de 1 año              | 701           |
| De 12 a 23 meses            | 766           |
| 2 a 4 años                  | 2563          |
| 5 a 9 años                  | 4570          |
| 10 a 14 años                | 4741          |
| 15 a 19 años                | 4245          |
| 20 a 64 años                | 20454         |
| 65 a 74 años                | 1779          |
| 75 años y más años          | 1263          |
| Embarazadas                 | 898           |
| <b>POBLACION TOTAL 2012</b> | <b>41,980</b> |

**Fuente:** Estadísticas Área de Salud N°6.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

**LÀMINA N°2. PIRAMIDE POBLACIONAL CANTON BOLIVAR 2012.**



**Fuente:** Estadísticas Área de Salud N°6.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

### **5.1.3. La Misión de la Institución.**

Según el normativo del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak su misión es:

“El Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak de Calceta, cantón Bolívar tiene como misión fundamental dar atención a niños/as y adolescentes con necesidades educativas especiales en las áreas pedagógicas y técnicas del cantón Bolívar y otros sectores aledaños”. (Normativo - Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak, Año 2011)

### **5.1.4. La Visión de la Institución.**

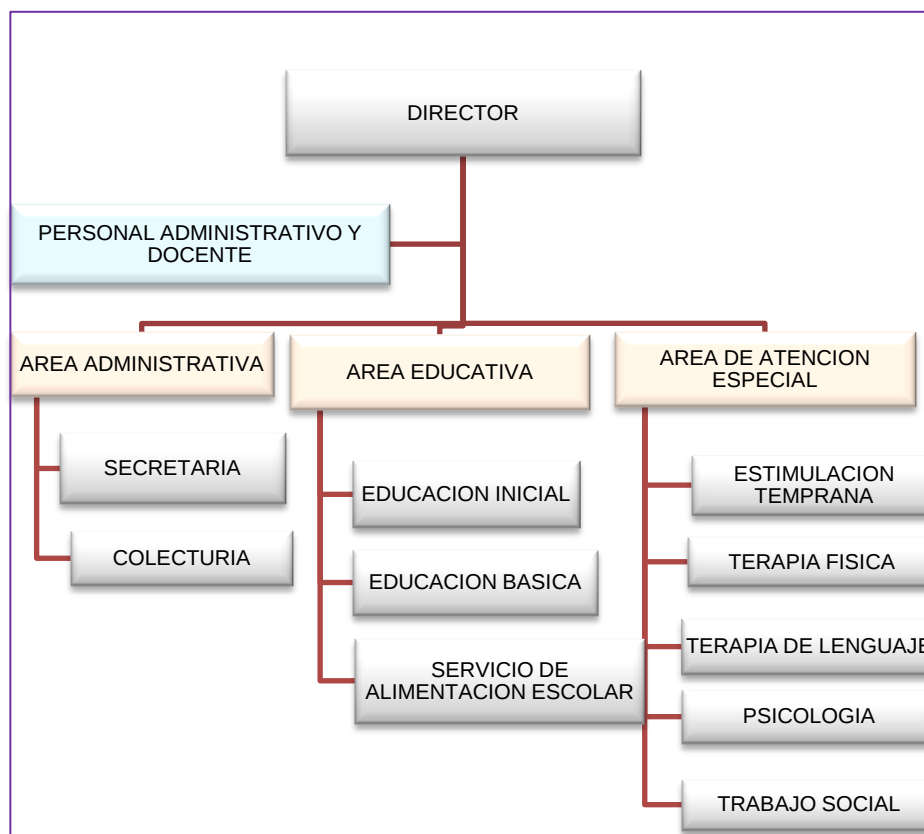
Según el normativo del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak su visión es:

“Con la aplicación del nuevo modelo educativo como es: EL CURRÍCULO FUNCIONAL ENFOQUE ECOLÓGICO, mejorar la calidad de vida de niños/as y adolescentes, ayudando a desarrollar las relaciones sociales y laborales que les permita vivir como antes útiles a la sociedad y su entorno”. (Normativo - Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak, Año 2011)

### 5.1.5. Organización administrativa.

La organización de la Institución educativa se caracteriza por ser de tipo jerárquico lo que se traduce en su organigrama funcional en la que incluyen las principales áreas y sus interrelaciones.

**LÀMINA N°3. ORGANIGRAMA FUNCIONAL DEL INSTITUTO DE EDUCACION ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK.**



**Fuente:** Normativo del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

### 5.1.6. Servicios que presta la Institución.

Los servicios que presta el Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" son:

- Educación Inicial.
- Educación Básica.
- Servicios Administrativos.
- Servicio de Estimulación Temprana.
- Servicio de Terapia Física.
- Servicio de Terapia de Lenguaje.
- Servicio de Psicología Clínica.

- Servicio de trabajo Social.
- Servicio de alimentacion escolar.

#### 5.1.7. Datos estadísticos de cobertura (Estado de salud enfermedad de la población)

Según a los datos estadísticos el perfil epidemiológico del Cantón es el siguiente:

**CUADRO N°2. PRINCIPALES CAUSAS DE MORBILIDAD DEL CANTON BOLIVAR AÑO 2011**

| Nº | CAUSA                         | FRECUENCIA | %  |
|----|-------------------------------|------------|----|
| 1  | Infección Respiratoria Aguda. | 6404       | 48 |
| 2  | Parasitosis                   | 3234       | 24 |
| 3  | Infección vías urinarias      | 1084       | 8  |
| 4  | Hipertensión Arterial         | 508        | 4  |
| 5  | Anemia                        | 425        | 3  |
| 6  | Accidentes Terrestres (SOAT)  | 392        | 3  |
| 7  | Enfermedad Diarreica aguda    | 385        | 3  |
| 8  | Gastritis                     | 359        | 3  |
| 9  | ITS                           | 300        | 2  |
| 10 | Piodermitis                   | 275        | 2  |

**Fuente:** estadísticas del MSP, EPI 2 y causas área.

**Elaborado por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

#### 5.1.8. Características geofísicas de la institución.

La institución se encuentra ubicado en el sector marginal ciudadela San Felipe cerca de las riveras del Rio Carrizal posee una extensión de 1.600 mts<sup>2</sup>, su infraestructura es de cemento, con pabellones de un solo piso, con aulas ventiladas, con áreas verdes y áreas especiales para la realización de las terapias de cada niño. (Diagnostico Situacional Participativo - Yamil Doumet Sepak, Año 2010)

El 31 de agosto de 1981, siendo presidente del municipio el Dr. Rolando Mendoza Vélez, en base de un estudio se pudo detectar que en la ciudad de calceta se encontraban muchos niños con diversos problemas que estaban al margen de la educación y de la sociedad; y por ser el año 1981, el año internacional del impedido, mediante una solicitud al Dr. Salomón Doumet Vera. Director de Educación

Provincial en ese entonces se pidió la creación de una escuela de educación especial que se necesita en esta ciudad.

El señor Director de Educación mediante acuerdo N92-DT del 9 de septiembre del mismo año resuelve crear la Escuela Fiscal de Educación Especial que llevara el nombre de “YAMIL DOUMET SEPAK” en reconocimiento a su señor padre un extranjero de origen sirio que llegó a nuestro país en el año 1938 y se radicó en esta ciudad. Contrajo matrimonio con la señora Virginia Vera Marcillo, con quien procreó 9 hijos los cuales en su mayoría son profesionales en la docencia, se dedicó al comercio colaborando al progreso de nuestro pueblo.

La Municipalidad en octubre del mismo año dona un terreno al Ministerio de Educación para la construcción de la escuela ubicado en sector marginal ciudadela San Felipe con una extensión de 1.600 mts<sup>2</sup>. En este mismo mes toman posesión al personal docente y administrativo designado para laborar en esta escuela. Dra. Aida De La Cruz de Mendoza Directora, Lic. Carmen Zambrano Salas Trabajadora Social, Lic. Othón Cueva Vera Profesor, Lic. Vicente Vera Sacón Psicólogo Educativo, Srta. María Verduga Vera Custodia De Minusválidos Y Señor Mario Zambrano Llor chofer.

En el lapso de tiempo que quedaba del año lectivo no fue posible iniciar las labores educativas, porque era necesario conocer los casos de los niños que merecían estar en esta escuela, se comienza la investigación valiéndose de entrevista y visitas domiciliarias a los diferentes casos. Al término del año lectivo ya se tenía encuestados los niños con sus diferentes discapacidades: Intelectuales, auditivas, y visuales. (Diagnostico Situacional Participativo - Yamil Doumet Sepak, Año 2010)

La institución posee un espacio físico formado por:

- El departamento de Dirección.
- Tres aulas para la educación básica.
- Un área de estimulación temprana.
- Un área de terapia Física.
- Un área para la terapia ocupacional.
- Un área para la terapia de lenguaje.
- Tres cuartos de baños.

### **5.1.9. Políticas de la institución.**

Las políticas del Instituto Yamil Doumet Sepak son las siguientes:

1. Promover la Integración Educativa de niños/as con necesidades educativas especiales en las escuelas regulares del cantón: Dr. Julio Cobo Hernández, Dr. Viliulfo Cedeño S, Vicente León, Darío Guevara.
2. Realizar el seguimiento del avance de los estudiantes que gracias a la aceptación de directores/as y profesores de las escuelas regulares e han logrado integrar.
3. Implementar acciones y herramientas de planificación como: PEI, POA, Código de Convivencia, archivo maestro y todos los libros y registros que constan en el Reglamento de Educación Especial vigente.
4. Impulsar el desarrollo integral de los recursos humanos del Instituto considerando las necesidades de formación y capacitación a maestros/as donde hay niños integrados, con el aval de la Coordinadora de la UTE No 4 de nuestro cantón.
5. Promover la participación social de organismos nacionales, provinciales, y, locales como: MEC, MIES, CONADIS, INNEA, Vicepresidencia de la Republica, Concejo Provincial, Dirección de Salud, Hospital Local, fundaciones, clubes, asociaciones, Gobierno Municipal, instituciones educativas locales, ESPAM, medios de comunicación. (Normativo - Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak, Año 2011)

## **5.2. MARCO CONCEPTUAL.**

### **5.2.1. La Gestión de Salud y la Nutrición.**

Los graves problemas nutricionales que afectan, de manera especial, a un gran número de niñas y niños de los sectores rurales y más pobres del país, demandan fortalecer las actividades y las respuestas implementadas hasta ahora. El 26% de los niños y niñas menores de cinco años padecen desnutrición crónica, y un grupo aún mayor sufre de anemia por falta de hierro. Pero no solo las niñas y los niños son afectados por la malnutrición; se estima que el 40 % de mujeres gestantes tiene anemia; el 50% de mujeres en edad fértil, sobrepeso u obesidad y, más grave: un

7% de menores de 5 años sufre de sobrepeso. ([www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion](http://www.salud.gob.ec/encuesta-nacional-de-salud-y-nutricion))

Para la actual gestión gubernamental, es una exigencia universalizar el acceso a la salud, independientemente del nivel de ingreso; de la situación laboral, económica, social, cultural, de género, generacional, ubicación geográfica o el tipo de riesgo que afecta a las personas. La salud es un derecho y como tal, se constituye en ámbito esencial de la protección social, y en requerimiento sustantivo para implementar en el país un estado de bienestar y de “buen vivir”. Derecho que la población estima se materializa cuando el estado garantiza, por una parte, el desarrollo de capacidades y un conjunto de beneficios destinados a mejorar sus condiciones y calidad de vida, y por otra, le asigna respuestas oportunas, con calidad y amabilidad, a sus requerimientos. (CONANSA, 2008)

Lo señalado demanda fortalecer las capacidades técnicas del personal de salud, para atender los requerimientos de nutrición en salud de la población, y optimizar la organización y gestión, e institucionalizar los instrumentos normativos que permitan resolver con eficiencia, pero especialmente con efectividad y solidaridad, sus necesidades.

Asumiendo la responsabilidad de garantizar la salud y la nutrición en salud como un derecho fundamental de toda persona, el Ministerio de Salud Pública implementa una serie de estrategias destinadas, entre otras cosas, a reducir la desnutrición de los niños y niñas menores de 5 años, y eliminar de manera progresiva la desnutrición de los recién nacidos hasta el primer año de edad, así como controlar el peso y promover la actividad física.

Sin desconocer que la desnutrición y la malnutrición son expresiones del deterioro de las condiciones y calidad de vida de las personas, ponen en evidencia el impacto de una serie de factores económicos, sociales y culturales, que reflejan la desigualdad, la inequidad y la exclusión.

Las estrategias que implementa el Ministerio de Salud Pública proponen como componentes: la captación temprana de la mujer gestante (en el primer trimestre); la vigilancia del incremento del peso del a madre durante el embarazo; la administración de micronutrientes, hierro y ácido fólico para la mujer gestante; la consejería para promover la lactancia materna exclusiva y la alimentación

complementaria adecuada; la implementación de las prácticas integrales del parto (el pinzamiento oportuno del cordón umbilical, el apego precoz, piel con piel, y el inicio de la lactancia materna, en la primera hora después del parto); la evaluación y vigilancia del crecimiento desde que nacen; la suplementación con micronutrientes a los niños y niñas; la promoción de la lactancia materna y la alimentación complementaria. (Síntesis de la Normas para la prevención de la malnutrición, año 2012).

La nutrición juega un rol fundamental en el desarrollo del ser humano desde el momento mismo de la concepción. Desde el punto de vista de la nutrición pública, los estudios realizados en el ciclo de vida confirman que existen déficits o excesos de nutrientes que influyen negativamente en el desarrollo óptimo del ser humano provocando indeseables consecuencias en la salud. Las deficiencias de micronutrientes son uno de los problemas que afecta a grandes grupos de la población, en especial a los más vulnerables, como las personas con capacidades especiales. (MSP, 2012).

Estos antecedentes marcan la importancia de la nutrición en la salud de la población, responsabilidad que recae en el sector salud y que por relevancia tiene a su cargo la implementación de programas dirigidos a revertir estos problemas.

Para ello es necesario desarrollar normas, protocolos y manuales de procedimientos orientados a estandarizar los procesos de atención a la población como parte de la atención integral que las unidades de salud prestan a la población. (Protocolo de atención y manual de consejería para el crecimiento del niño y la niña, año 2012).

### **5.2.2. Niños con capacidades especiales.**

La Organización Mundial de la Salud (Bradley, 1995; OMS, 1997): Define la discapacidad de una persona como resultante de la interacción entre la discapacidad de una persona y las variables ambientales que incluyen el entorno físico, las situaciones sociales y los recursos.

A la atención de las personas con discapacidad en el Ecuador desde siempre se le a dato el enfoque de un problema social, no fue sino hace aproximadamente tres décadas que el estado empezó a asumir su responsabilidad en la atención de las

personas con discapacidad respondiendo sus necesidades denominándole grupo de atención prioritaria, anteriormente la atención a las personas con discapacidad en su mayoría llevada a cabo desde el sector privado siempre bajo el enfoque de la caridad y beneficencia. ([www.vicepresidencia.gob.ec/programas/manuelaespejo/mision](http://www.vicepresidencia.gob.ec/programas/manuelaespejo/mision))

Se clasifica a la discapacidad en relación a su pérdida funcional frente al entorno físico, sin considerar las causas etiológicas que la originaron. Las discapacidades pueden ser agrupadas en motoras, sensoriales, mentales y asociadas o mixtas.

Dos niños con igualdad de edad y sexo, uno con discapacidad y el otro no, suelen tener las mismas recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, las cuales en casos específicos pueden ser modificadas en dependencia de otros factores asociados. A veces la familia tiende a crear hábitos alimentarios erróneos en estos niños, quizás como un reflejo de sobreprotección.

Seguir el crecimiento y el desarrollo no solo posee la importancia de atender a las necesidades del niño desde una edad determinada, sino de asistirlo con un criterio preventivo y evolutivo, teniendo en cuenta sus características cambiantes, o sus patologías.

La Constitución Política de la República del Ecuador en el **Art. 53** dispone que el Estado establecerá medidas que garanticen a las personas con discapacidad; la utilización de bienes y servicios, especialmente en las áreas de salud, educación, capacitación, inserción laboral y recreación. (Constitución De La República Del Ecuador Artículo 47 Al 48. Sección Sexta Personas Con Discapacidad).

En el marco de la inclusión educativa los estudiantes que presentan necesidades educativas especiales asociadas a una discapacidad son atendidos en instituciones regulares. Los estudiantes gravemente afectados son atendidos en las Instituciones de educación especial. Su objetivo es mejorar la calidad de vida de las personas con discapacidad a través de la provisión de servicios educativos y de formación ocupacional de calidad, buscando activamente su inclusión en la sociedad. ([www.educarecuador.ec/\\_upload/EDUCACIONESPECIALpw.pp](http://www.educarecuador.ec/_upload/EDUCACIONESPECIALpw.pp))

### 5.2.3. Estado nutricional

El estado nutricional expresa el grado al cual satisface las necesidades fisiológicas de nutrientes. Diversos investigadores han sugerido que aquellas personas con discapacidad particularmente la mental es el resultado del balance entre la necesidad y el gasto de la energía alimentaría y otros nutrientes esenciales, secundariamente el de una amplia gama de condiciones sociales y económicas. ([www.disability.vic.gov.au](http://www.disability.vic.gov.au))

También se puede definir como la interpretación de la información obtenida de estudios dietéticos, bioquímicos antropométricos y clínicos.

La finalidad del estado nutricional de un paciente es precisar la magnitud y la distribución geográfica de la malnutrición, descubrir y analizar los factores que directamente o indirectamente son responsables y de ser posible proponer medidas que puedan ser aplicadas.

La antropometría es un método no invasivo que se utiliza para evaluar el tamaño y la composición corporal; resulta el más económico el cual resulta más económico y aplicable en el ámbito universal. También es muy útil para caracterizar el crecimiento y el bienestar infantil. (Reporte de un comité de expertos de la OMS-2003)

El estado nutricional se puede evaluar comparando los valores antropométricos de un grupo de niños, o de uno de ellos, con los valores que están aceptados como patrones normales de referencia. A veces se considera que la evaluación nutricional por medio de la antropometría es un asunto sencillo y que las limitaciones fundamentales se hayan en el equipo y en el personal que la realiza; sin embargo, para que los datos antropométricos sean útiles se necesita también una correcta interpretación y análisis. Los datos básicos para su evaluación son: edad, sexo, peso y talla. (Onís, 2002)

El tamaño corporal es obviamente proporcional a la edad, no solamente en el feto, sino durante toda la infancia hasta el momento de la fusión ósea.

Entre los factores que favorecen el desarrollo normal del organismo infantil, tiene una gran importancia la alimentación, pues contribuye al crecimiento del niño y al

desarrollo de sus órganos y tejidos. Por tal motivo, una alimentación balanceada es la forma de lograr que estos reciban diariamente todos los componentes nutritivos necesarios. (Díaz, 2001)

Diversas afecciones neurológicas, entre las que se pueden citar: parálisis cerebral, síndrome de Down y otras cromosomopatías, síndromes hipotónicos, síndrome del Maullido del Gato, leucodistrofia, enfermedad de Sandhoff y lesiones cerebrales postnatales por traumatismos o asfixia no requieren de un tratamiento dietético como base terapéutica, pero sí es necesario garantizar un estado nutricional satisfactorio para mejorar la calidad de vida de los afectados.

#### **5.2.4. La alimentación en niños con discapacidades neurológicas.**

Para muchos niños la hora de la comida es un conflicto, pues se sienten presionados a ingerir cada bocado, aunque no les agrada el menú. Para los niños con discapacidad, el almuerzo y la merienda se vuelven más complicados aún, ya que además de las 'mañas' surgen otros inconvenientes, tales como problemáticas motoras que les dificultan el comer.

Muchos niños con problemas neurológicos, como parálisis cerebral, tienen dificultades para cortar, masticar y tragar. Las investigaciones indican que alrededor del 85% de los niños con ese diagnóstico tienen problemas para comer. Este tipo de problemas al comer se denomina disfagia, afirma Anne Cronin (2011), terapeuta ocupacional estadounidense.

El comer es una actividad que la familia suele hacer junta, compartiendo y disfrutando del momento. Sin embargo, cuando uno de los miembros presenta dificultades, ya sea para ingerir los alimentos, para moverse o para comportarse, se genera un clima de tensión y estrés.

La idea detrás de las intervenciones profesionales es prevenir nuevas enfermedades y la malnutrición y mejorar la calidad de los momentos de alimentación para el niño y su familia. La familia es clave para lograr que la intervención sea exitosa". (<http://www.revistabuenasalud.com/la-alimentacion-en-ninos-con-discapacidades-neurologicas/>)

### **5.2.5. Lista de verificación de riesgo nutricional.**

Las señales de cuándo el padre, madre, maestro, cuidador o proveedor de servicios de comida debe preocuparse de la ingesta de comida y de los hábitos alimentarios del niño es:

A veces se observa la presencia de problemas nutricionales en niños con discapacidades, retrasos del desarrollo o necesidades especiales de atención sanitaria. Si en el niño se observa una o más de las cosas indicadas a continuación, tendrá que evaluarlo un médico, nutricionista profesional, dietista autorizado, terapeuta ocupacional o físico, educador especial o patólogo del habla: (Wellman, 2002)

- Dificultades mecánicas al alimentarse
- Técnicas de alimentación por debajo del nivel de desarrollo correspondiente
- Sobrepeso o peso subnormal notable
- Aumento o rebajamiento repentino de peso
- Se niega a comer o pierde el apetito durante mucho tiempo
- Hábitos alimentarios poco comunes
- Aumento de la frecuencia de diarreas o estreñimiento
- Alergias o intolerancia a ciertos alimentos que interfieren en la ingesta de alimentos
- Se recetan medicinas estimulantes o anticonvulsivas.

Signos externos de deficiencia nutricional:

- Piel áspera, seca, pálida y escamosa
- Salpullido
- Cabello greñudo, seco y quebradizo
- Encías rojas, esponjosas o sangrantes
- Ojeras
- Dientes faltantes o manchados, caries sin empastar
- Labios secos, hinchados o agrietados

### **5.2.6. Pérdida del apetito y peso subnormal**

El apetito del niño depende de la clase y tamaño del cuerpo, del ritmo de crecimiento, de la actividad física, de la tonalidad muscular, del grado de disfunción

motriz y de otras limitaciones físicas. A menudo, los niños pierden el apetito durante períodos de crecimiento lento o cuando comienzan a interesarse en algo en la casa o escuela, y comer no constituye prioridad. Esto puede suceder en diversas etapas del desarrollo y no suele causarle riesgos nutricionales al niño.

Hay niños con necesidades especiales de atención sanitaria que pueden tener pesos subnormales a pesar de que la ingesta de alimentos parezca ser adecuada. Los vómitos, las diarreas y la malabsorción pueden contribuir a que rebaje de peso. Los niños pacientes de parálisis cerebral atetoide, cardiopatías congénitas o problemas pulmonares tienen que ingerir más calorías.

Los niños pasan por períodos en que se niegan a comer ciertos alimentos. Puede que prefieran ciertos alimentos en particular. Muchos quieren que cada alimento se sirva por separado en el plato. El niño tiende a rechazar las comidas cuando se mezclan las unas con las otras o hasta cuando se toca el plato. Los niños tienen “capricho alimentario” cuando reducen su ingesta a solamente unos pocos alimentos.

Cuando el niño presenta una mayor sensibilidad ante las diversas temperaturas, favorece comidas tibias en lugar de calientes o frías. Comerá con ganas algunos alimentos que se cocinan de cierta forma, aunque los rechazará si se cocinan de otra forma. Puede que acepte vegetales o frutas crudos mientras rechaza los cocinados.

Muchos padres, madres, maestros y cuidadores comienzan a obligar al niño a comer cuando le disminuye el apetito, lo que puede resultar en conducta problemática, sobrepeso y malos hábitos alimentarios. Los indicadores de la ingesta de alimentos adecuados son el crecimiento, nivel de energía y estado general de salud del niño.

Si el niño se alimenta a base de purés durante un tiempo mayor que el necesario, puede que el interés en los alimentos se desvanezca. Los padres, madres, maestros, cuidadores y proveedores de servicios de comida deben estar al tanto de los indicios de movimientos giratorios al masticar, lo que señala que puede que el niño esté listo para pasar a comer alimentos troceados. Hay que practicar para adquirir buenas técnicas de masticación. (Wellman, 2002)

#### 5.2.6.1 Qué hacer cuando el niño rechaza los alimentos o tiene un peso subnormal

Nancy Wellman, (2002) esta autora manifiesta que hacer cuando los niños rechazan los alimentos:

1. Bríndele alimentos nuevos cuando el niño tenga más hambre: a primera hora, después de dormir en la tarde, antes o después de hacer ejercicios o cuando tenga más apetito que nunca.
- 2 Fortifique los alimentos favoritos con suplementos nutritivos que aumentan las calorías sin incrementar el volumen.
3. Ofrezcale jugo de fruta natural en lugar de jugos o colas
4. Chequee el patrón de crecimiento. Si el peso es el adecuado para la talla y el niño come varios alimentos, puede que no haya necesidad de preocuparse por el apetito.

#### 5.2.7. Sobrepeso

El sobrepeso se origina a partir del momento en que la persona ingiere más alimentos de los que se consumen para lograr la energía que se necesita diariamente. Los niños con actividades físicas limitadas y poca tonalidad muscular corren más riesgo de tener sobrepeso. El niño que no camina ni gatea necesita como 25% menos calorías que el niño de un largo análogo que sí hace esto, a no ser que haya otro problema, como, por ejemplo, la malabsorción. Los niños pacientes del síndrome de Down, mielomeningocele, síndrome de Praeder-Willi o hipotonía necesitan menos calorías. En el niño con poca tonalidad muscular, el sobrepeso interfiere en la coordinación y desarrollo muscular. Además, el sobrepeso dificulta el manejo del niño al que hay que cargar.

Los alimentos, principalmente los dulces, se emplean indebidamente como recompensas por el buen comportamiento. Es posible que, con el transcurso del tiempo, estos alimentos causen que engorde varias libras. Al tener las mejores de las intenciones, hay adultos que, de vez en cuando, alimentan excesivamente a un chico porque le tienen lástima al niño o ven que comer hace feliz al niño. A veces, el

niño también come sencillamente porque se siente frustrado o aburrido o lo hace por hábito, si hay refrigerios disponibles fácilmente.

Las consecuencias sanitarias y sociales del sobrepeso son serias. Ayudar al niño a evitar comer excesivamente es una responsabilidad importante. (Anderson, 1995)

#### 5.2.7.1. Qué hacer por el niño que tiene sobrepeso

- Limitar la ingesta de alimentos para que engorde más lentamente. Servir porciones pequeñas de carnes magras, granos y almidones. Promover las frutas y vegetales frescos o envasados en agua. Limitar las carnes grasas, salsas, alimentos fritos, dulces, postres y aderezos de ensaladas. Cambiar la leche entera por leche desgrasada o, por lo menos, mezclarlas en partes iguales. (Al niño menor de 2 años hay que darle leche entera, a no ser que el médico recomiende que se le dé a ese niño leche baja en grasa o desgrasada).
- Promover actividades físicas que concuerden con la capacidad del niño. Esto no sólo aumentará el consumo de energía, sino que servirá de buen ejercicio. Los niños que tienen sobrepeso a menudo no han tenido la oportunidad de desarrollar las habilidades motrices. La discriminación fuerte de sus compañeritos también los desalienta de realizar actividades físicas.
- Evitar emplear los alimentos como recompensa; en vez de ello, pruebe colocar un papelito engomado o una estrellita en una gráfica. Si es imprescindible ofrecer alimentos como recompensa, emplee los alimentos bajos en calorías sugeridos a continuación. ([www.firn.edu/doe/commhome](http://www.firn.edu/doe/commhome))

#### 5.2.8. Estreñimiento

Hay estreñimiento cuando el vientre se evacua con menos frecuencia de la normal o con dificultad. La frecuencia de la evacuación del vientre varía mucho según el niño. Cuando es de menos de una vez al día, ello no es necesariamente indicio de estreñimiento, a no ser que esto constituya una alteración del hábito normal.

Hay muchas causas que pueden originar el estreñimiento del niño. La ingesta inadecuada de líquidos es causa de esto en aquéllos niños que no pueden

reaccionar ante la sed y manifestar la necesidad de beber. La cantidad escasa de fibra en el régimen alimentario a consecuencia de una alimentación a base de purés o dificultades al dar los alimentos son también una de las causas comunes. La tonalidad muscular baja, como la que se presenta en el síndrome de Down, o el aumento de la tonalidad muscular, como en los casos de parálisis cerebral espástica, pueden contribuir al estreñimiento. La disminución de la movilidad física a consecuencia de problemas motores graves o de la obesidad conduce frecuentemente a irregularidades intestinales.

No se recomienda el uso prolongado de laxantes y enemas, puesto que esto puede conducir a que se dependa de ellos. El aceite mineral no se recomienda porque disminuye la absorción de las vitaminas solubles en grasa. A pesar de que otros laxantes y ablandadores de heces fecales causan pocos efectos secundarios, no se recomienda su uso durante lapsos prolongados de tiempo. Más fibra dietética y líquida es la respuesta. (<http://www.buenastareas.com/ensayos/Nutrici%C3%B3n-Para-Ni%C3%B1os-Con-Discapacidad/2886445.html>)

#### 5.2.8.1. Estrategias para disminuir el estreñimiento

- Alimente al niño a las horas habituales de las comidas
- Implante una hora habitual de dormir
- Aumente la ingesta de líquidos en el niño, sobre todo el jugo y agua.
- Permita que tenga suficiente tiempo para que evacue el vientre antes de ir a la escuela.
- Las ciruelas pasas o el jugo de ciruelas pasas a la hora de dormir pueden ser útiles.
- Aconséjele que participe en actividades físicas todos los días para aumentar la motilidad intestinal.
- Incluya frecuentemente en el régimen alimentario los siguientes alimentos ricos en fibra dietética: pan integral, galletitas integrales y cereales; salvado; germen de trigo; frutas y vegetales (con cáscara o corteza); frutas secas; maíz; ciruelas pasas; nueces y semillas (de ajonjolí, girasol y calabaza) cuando no haya preocupación por que se atragante.

### **5.2.9. La consistencia de los alimentos**

El cambio de alimentos colados y líquidos por alimentos de una consistencia más variada puede implicar un proceso más lento en niños con problemas de la musculatura bucal. Es importante promover esto tan pronto como el niño esté listo. Aunque no es preciso prepararle al niño los alimentos de una forma especial, puede que haya que adaptar el desayuno familiar o escolar o el menú del almuerzo.

Frecuentemente, los niños piensan que la carne es dura y que ciertos pedazos de comida son demasiado grandes para manipularlos o masticarlos. Puede que haga falta emplear el procesador de alimentos o la licuadora o batidora para cambiar la consistencia de los alimentos.

(<http://www.buenastareas.com/ensayos/Nutrici%C3%B3n-Para-Ni%C3%B1os-Con-Discapacidad/2886445.html>)

Los alimentos troceados, molidos o licuados son mejores que los alimentos colados. Gracias a ellos se practica la masticación y se promueve la evacuación normal del vientre debido a la fibra. La mayor parte de los alimentos que hay que masticar contribuye a promover el desarrollo de los músculos. A medida que el niño aprende a emplear los músculos de la lengua, boca y garganta, los alimentos troceados y sólidos deben remplazar a los licuados.

Los buenos alimentos para comenzar son crujientes, se disuelven fácilmente y promueven el buen estímulo sensorial, por ejemplo, las galletitas saladas, las galletitas dulces, los palitroques y los pedacitos de pan tostado. Otros alimentos que son buenos para comer con los dedos son los pedacitos de pan de carne o pollo, los vegetales cocinados o crudos, ciertas partes de las frutas y los palitos de queso.

### **5.2.10. Los alimentos licuados o batidos**

Los niños con problemas de la musculatura bucal pueden necesitar alimentos convertidos en puré o troceados. Cuando se licúan o baten diversos alimentos a la vez, se produce una acumulación poco apetecible y llamativa. Los alimentos deben licuarse o batirse individualmente para mejorar su atractivo y aceptación visuales. Sin embargo, los estofados se licúan o baten fácilmente y tienen buena aceptación

por parte de la mayoría de los niños. Los almidones, como el arroz o los espaguetis, deben licuarse o batirse con salsa o leche, de lo contrario, se pondrán pegajosos.

Trocee los alimentos que se vayan a licuar o batir en pedazos de una pulgada antes de cocinarlos (trocearlos después de cocinarlos causa más suciedad frecuentemente). Cocinar los alimentos por poco tiempo preservará su valor nutritivo.

La mayoría de las licuadoras o batidoras tiene, al menos, dos botones: uno para hacer purés y el otro para trocear. Haga purés únicamente cuando ello sea necesario, de lo contrario, trocee los alimentos.

Meta el líquido con que va a cocinar, la leche o la sopa en la licuadora o batidora. Emplee una cantidad de líquido menor o igual a la del alimento sólido. Añádale el alimento troceado y licúelo o bátalo durante varios segundos para lograr la consistencia adecuada. Si la mezcla es demasiado espesa, puede que le haga falta más líquido o más tiempo de licuado.

Espesar alimentos es más difícil. Los buenos espesantes nutritivos son el germen de trigo, los cereales fortificados para bebés, la crema de trigo, el queso rallado, la leche en polvo, el yogur, el suero de leche y otros alimentos licuados o batidos. También se pueden conseguir espesantes comerciales. ([http://www.disenoparatodos.com/proyectos/cocina\\_accesible.htm](http://www.disenoparatodos.com/proyectos/cocina_accesible.htm))

## CAPITULO II

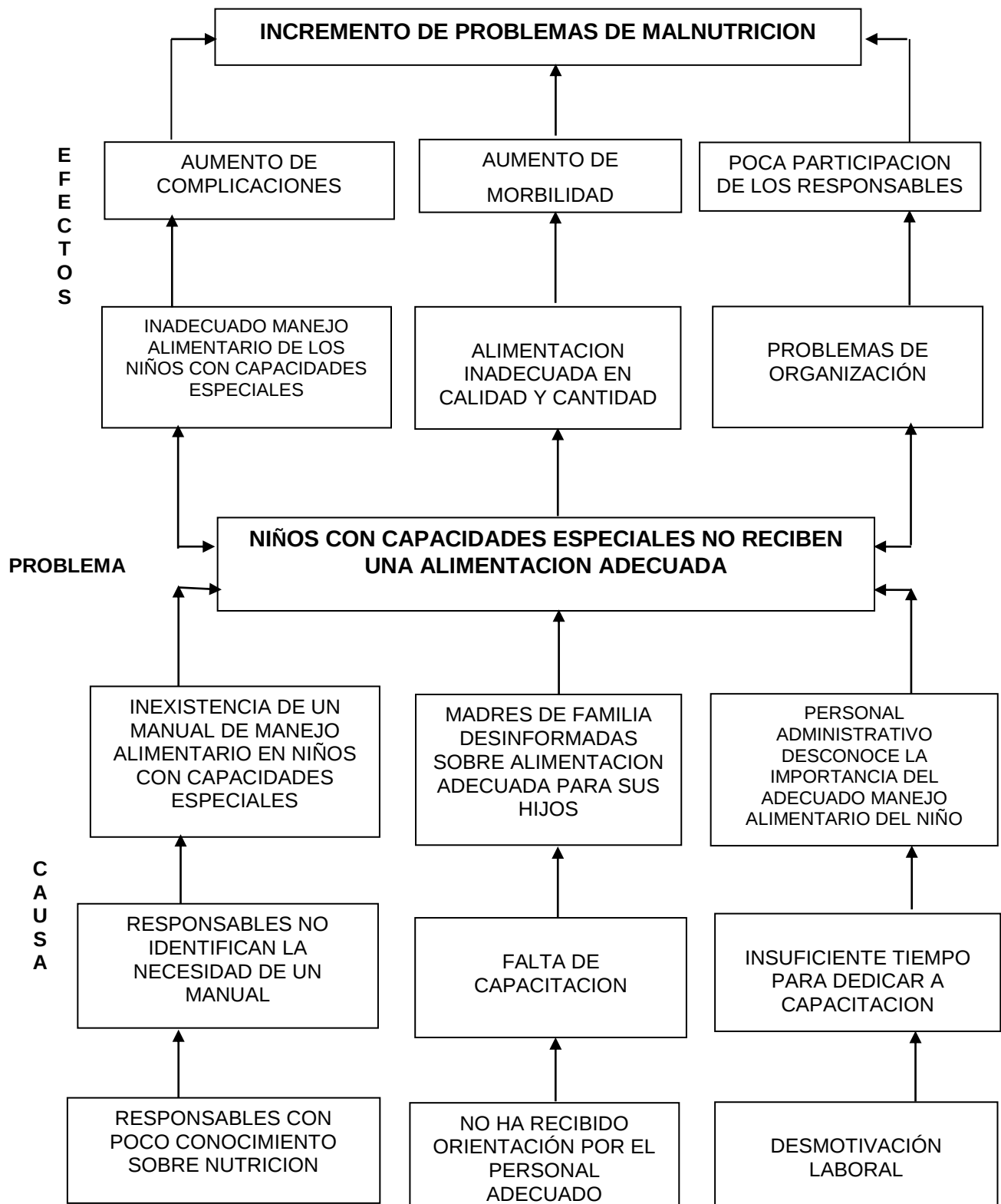
### 6. DISEÑO METODOLÓGICO

#### 6.1. MATRIZ DE INVOLUCRADOS

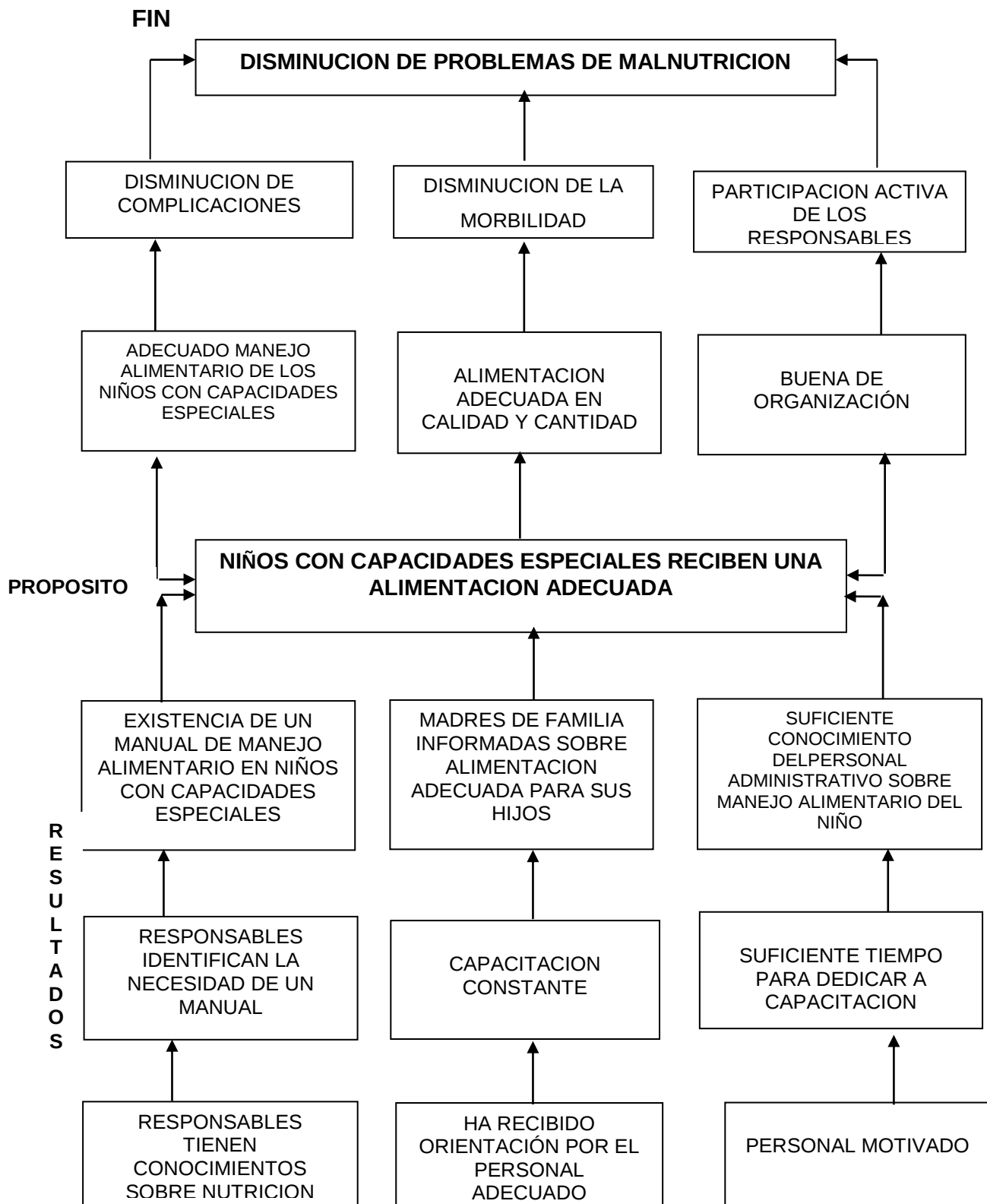
| GRUPO Y/O INSTITUCIONES                                      | INTERESES                                                                              | RECURSOS Y MANDATOS                                                                                                                                                                                                                                      | PROBLEMAS PERCIBIDOS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak".</b> | Brindar una mejor atención de calidad y calidez a los niños con capacidades especiales | <b>Recursos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humanos</li> <li>- Materiales</li> <li>- Presupuesto del Instituto provenientes del Estado y asignado al MEC.</li> </ul> <b>Mandatos:</b><br>Plan Nacional del Buen Vivir 2009. Objetivo. 2-3. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinterés de las autoridades para implementar programas de capacitación</li> <li>• Inadecuada organización.</li> <li>• Flujo inadecuado de información entre el personal y padres de familias.</li> <li>• Problema no priorizado por las entidades de educación.</li> </ul> |
| <b>Director y Personal de la institución.</b>                | Propiciar un espacio continuo educación en alimentación y nutrición.                   | <b>Recursos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humanos</li> <li>- Materiales</li> </ul> <b>Mandatos:</b><br>Plan Nacional del Buen Vivir 2009. Objetivo. 2-3.                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inexistencia de un Programa de capacitación en alimentación.</li> <li>• Director y personal no priorizan la nutrición</li> <li>• Desinterés del personal.</li> </ul>                                                                                                         |
| <b>Madres de familia.</b>                                    | Brindar una alimentación balanceada y nutritiva a los niños.                           | <b>Recursos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humanos</li> <li>- Materiales</li> <li>-</li> </ul> <b>Mandatos:</b><br>Plan Nacional del Buen Vivir 2009.                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descoordinación de los directivos con el equipo de salud y otras instituciones que trabajan por la salud de los niños con capacidades</li> </ul>                                                                                                                             |

|                   |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                                                                                                     | Objetivo. 2-3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>especiales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de capacitación por parte del profesional adecuado.</li> <li>• Escaso conocimiento de nutrición.</li> <li>• Inadecuada utilización de alimentos.</li> </ul>                                                                    |
| <b>Maestrante</b> | Desarrollar acciones que permitan mejorar la calidad de vida de los niños a través de la ejecución de un programa de capacitación alimentario para niños con capacidades especiales | <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humanos</li> <li>- Materiales</li> <li>- Económicos</li> </ul> <p><b>Mandatos:</b></p> <p>Cumplir con la misión de la UTPL que dice: Buscar La verdad y formar al hombre, a través de la ciencia, para que sirva a la sociedad. (Misión de la UTPL)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inexistencia de un manual de alimentación</li> <li>• No se ha capacitado adecuadamente al personal que se encarga de la atención de los niños en el instituto.</li> <li>• Las madres no identifica la alimentación adecuada para sus hijos.</li> </ul> |

## 6.2. ÁRBOL DEL PROBLEMA



### 6.3. ÁRBOL DEL OBJETIVOS



## 6.4. MATRIZ DEL MARCO LÓGICO

| ASPECTOS                                                                                                                                                                                                | INDICADORES                                                                                                                             | FUENTES DE VERIFICACIÓN                                                                                                                                                        | SUPUESTOS                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FIN</b><br>Contribuir a la disminución de los problemas de malnutrición en los Niños con Capacidades Especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" Doumeth del Cantón Bolívar. |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                | Aplicándose el Programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak", se contribuirá en la reducción de los problemas de malnutrición. |
| <b>PROPÓSITO</b><br>Niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak", reciben una alimentación adecuada.                                                       | A noviembre 31 del 2012 el 80% de los niños recibirán una alimentación adecuada a su discapacidad.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evidencias fotográficas</li> <li>- Manual.</li> <li>- Registro de capacitación</li> <li>- Evaluación de las capacitaciones</li> </ul> | Participación del nutricionista, madres, y personal motivado con el cambio de actitud de la institución.                                                                                                                                             |
| <b>Resultado 1</b><br>Manual de Manejo Alimentario en niños con capacidades especiales elaborado.                                                                                                       | Hasta el 31 agosto del 2012, el 100% del manual ha sido elaborado                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manual de Manejo Alimentario en niños con capacidades especiales</li> <li>- Evidencias fotográficas</li> </ul>                        | Participación activa de las madres de familia, personal y maestrante.                                                                                                                                                                                |
| <b>Resultado 2</b><br>Madres de niños con capacidades especiales capacitadas sobre alimentación adecuada para sus hijos.                                                                                | Hasta el 19 de noviembre del 2012, el 80% de madres han sido capacitadas.                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro de Asistencia</li> <li>- Evidencias fotográficas</li> <li>- Evaluación</li> <li>- Cronograma de capacitación.</li> </ul>     | Participación activa de las madres de familia.                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Resultado 3</b><br>Personal administrativo actualizado sobre la importancia del adecuado manejo alimentario del niño con capacidades especiales.                                                     | Hasta el 23 de noviembre del 2012 100% del personal del Instituto actualizado en Manejo alimentario de Niños con Capacidades especiales | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro de Asistencia</li> <li>- Evidencias fotográficas</li> <li>- Evaluación</li> <li>- Cronograma de capacitación.</li> </ul>     | Interés y motivación del personal administrativo por mejorar sus conocimientos.                                                                                                                                                                      |

| ACTIVIDADES                                                                                                                                                                                                        | RESPONSABLES                | CRONOGRAMA                                | RECURSOS                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Resultado 1:</b>                                                                                                                                                                                                |                             |                                           |                                                                                   |
| Manual de Manejo Alimentario en niños con capacidades especiales elaborado.                                                                                                                                        |                             |                                           |                                                                                   |
| <b>A1.</b><br>Reunión con la Directora del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar para presentar el proyecto que cuenta con el aval de la Universidad Técnica Particular de Loja. | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 2 de Julio del 2012                       | Computadora<br>Papel<br>Esferos<br>\$ 20                                          |
| <b>A2.</b><br>Recolección de la información de madres de familia y personal (grupo focal).                                                                                                                         | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 9 al 13 de julio del 2012                 | Pizarra<br>Hojas<br>Lápiz<br>Esferos<br>Refrigerios<br>\$ 65                      |
| <b>A3.</b><br>Análisis de la información obtenida.                                                                                                                                                                 | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 16 al 27 de julio del 2012                | Computadora<br>Internet<br>Hojas<br>Esferos<br>\$ 15                              |
| <b>A4.</b><br>Estructuración del manual de Manejo alimentario en niños con capacidades especiales.                                                                                                                 | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 30 de julio al 15 de agosto del 2012      | Computadora<br>Impresora<br>Hojas<br>Internet<br>\$ 30                            |
| <b>A5.</b><br>Presentación y aprobación del manual.                                                                                                                                                                | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 30 de agosto del 2012                     | Computadora<br>Impresora<br>Hojas<br>\$ 40<br><br><b>SUBTOTAL</b><br><b>\$170</b> |
| <b>RESULTADO 2:</b>                                                                                                                                                                                                |                             |                                           |                                                                                   |
| Madres de niños con capacidades especiales capacitadas sobre alimentación adecuada para sus hijos.                                                                                                                 |                             |                                           |                                                                                   |
| <b>A1.</b><br>Planificación de programa de capacitación para madres                                                                                                                                                | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 24 de septiembre al 5 de octubre del 2012 | Computadora<br>Internet<br>Libros<br>Hojas<br>Esferos<br>\$ 50                    |
| <b>A2.</b><br>Reunión con la Directora para la aprobación de la Capacitación a madres y coordinar acciones pertinentes                                                                                             | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 12 de noviembre del 2012                  | Computadora<br>Hojas<br>Esferos<br>\$ 20                                          |

|                                                                                                                                           |                             |                                |                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A3.</b><br>Diseñar material de apoyo                                                                                                   | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 12 al 18 de noviembre del 2012 | Computadora<br>Internet<br>Hojas<br>Esferos<br>Revistas<br>\$ 100                                                                              |
| <b>A4.</b><br>Ejecución de la capacitación.                                                                                               | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 19 de noviembre del 2012       | Computadora<br>Manuales elaborados<br>Esferos<br>Refrigerios<br>Proyector<br>Hojas de Registro de Asistencia<br>\$ 500                         |
| <b>A5.</b><br>Evaluación de los participantes asistentes a la capacitación.                                                               | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 19 de noviembre del 2012       | Computadora<br>Hojas de Registro de evaluación<br>Esferos<br>\$ 30<br><br><b>SUBTOTAL</b><br><b>\$700</b>                                      |
| <b>RESULTADO 3:</b><br><br>Personal actualizado sobre la importancia del manejo alimentario adecuado en niños con capacidades especiales. |                             |                                |                                                                                                                                                |
| <b>A1.</b><br>Planificación de la capacitación al personal                                                                                | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 20 de noviembre del 2012       | Computadora<br>Internet<br>Hojas<br>Esferos<br>\$ 30                                                                                           |
| <b>A2.</b><br>Coordinación con la Director y personal.                                                                                    | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 21 de noviembre del 2012       | Computadora<br>Hojas<br>Esferos<br>\$ 20                                                                                                       |
| <b>A3.</b><br>Realización de la capacitación al personal sobre Manejo Alimentario del Niño con Capacidades Especiales.                    | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 23 de noviembre del 2012       | Computadora<br>Manuales elaborados<br>Esferos<br>Refrigerios<br>Proyector<br>Hojas de Registro de Asistencia<br>\$ 200                         |
| <b>A4.</b><br>Evaluación de los participantes.                                                                                            | Lic. Mayra Arteaga Sánchez. | 23 de noviembre del 2012       | Computadora<br>Hojas de Registro de evaluación<br>Esferos<br>\$ 30<br><br><b>SUBTOTAL</b><br><b>\$280</b><br><br><b>TOTAL</b><br><b>\$1150</b> |

## CAPITULO III

### 7. RESULTADOS

#### 7.1. RESULTADO 1: Manual de Manejo Alimentario en Niños con Capacidades Especiales Elaborado.

##### A1. Reunión con la Directora del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak del Cantón Bolívar, para presentar el proyecto que cuenta con el aval de la Universidad Técnica Particular de Loja

El día 2 de julio del 2012 se mantuvo una reunión de trabajo con la Lic. Carmen Zambrano Directora del Instituto Yamil Doumet Sepak, en la que se expone el Proyecto a realizar, para cumplir con esta actividad se entregó el oficio que cuenta con el aval de la Universidad Técnica Particular de Loja, además se le solicita la información requerida para la ejecución, la colaboración de las madres y del personal de la institución. El proyecto es aceptado y se establece un compromiso de apoyo.

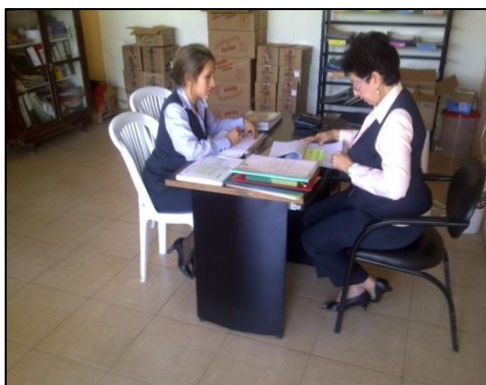
##### Oficio enviado a la Directora para la presentación del proyecto



##### Oficio de aprobación del proyecto de la Directora del Instituto Yamil Doumet Sepak



##### Reunión con la Directora del Instituto Yamil Doumet Sepak.



En el Apéndice N°3 se encuentran como evidencia:

- El oficio enviado a la Directora para la presentación del proyecto.

En el Apéndice N°4 se encuentran como evidencia:

- El oficio de aprobación del Proyecto

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- Las fotografías de la reunión con la Directora del Instituto Yamil Doumet.

## **A2. Recolección de la información de madres de familia y personal (grupo focal)**

La semana del 9 al 13 de julio del 2012 se recolectó la información sobre los principales problemas de alimentación que presentan los niños con capacidades especiales, para ello se pidió un espacio de tiempo de 40 minutos dentro de las reuniones que el personal realiza con las madres y que se encuentran programadas todos los días lunes, miércoles y viernes a partir de las 10 de la mañana, esta información se obtuvo a través de la conformación de un grupo focal y la utilización de preguntas abiertas, también se realizó una exhaustiva revisión bibliográfica.

### **Planificación del grupo focal.**

|                                                                                     |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                                                                                                        |
| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA<br>La Universidad Católica de Loja           |                                                                                                                        |
| FACULTAD DE MEDICINA<br>MAESTRIA EN GERENCIA EN SALUD<br>PARA EL DESARROLLO LOCAL   |                                                                                                                        |
| PLANIFICACIÓN DEL GRUPO FOCAL:                                                      |                                                                                                                        |
| Lugar:                                                                              | Sala de instrucción temprana del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Segura.                                  |
| Tiempo de reunión:                                                                  | 40 minutos.                                                                                                            |
| Nombre de moderador:                                                                | Lic. Mayra Arango Sánchez.                                                                                             |
| Objetivo:                                                                           | Identificar los principales problemas que se presentan al momento de alimentar a los niños con capacidades especiales. |
| Preguntas generadoras:                                                              |                                                                                                                        |
| 1.                                                                                  | ¿Existen problemas con su hijo a la hora de darle la alimentación?                                                     |
| 2.                                                                                  | ¿Cuál es el principal problema que presentan los niños con la alimentación?                                            |
| 3.                                                                                  | ¿Qué tipo de alimentos consume más el niño?                                                                            |
| 4.                                                                                  | ¿Cada cuánto tiempo le da de comer al niño?                                                                            |
| Bolívar-Morales-Ecuador:<br>2012                                                    |                                                                                                                        |

### **Reuniones realizadas con grupo focal.**



En el Apéndice N°5 se encuentran como evidencia:

- Planificación del grupo focal.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- Las fotografías de las reuniones realizadas con el grupo focal.

### A3. Análisis de la información obtenida

Durante las semanas del 16 al 27 de julio, y una vez obtenida la información necesaria para la elaboración del manual, se procedió al análisis de las respuestas que se dieron en el grupo focal y lo investigado en la bibliografía además se cumplió con las siguientes actividades.

a) Definir los temas.

Identificar los problemas más relevantes que tienen las madres, y definir hasta donde abarcara el manual, cuidando de no ser muy breve o extralimitarnos.

b) Visualizar a la población.

A quien estaba dirigido el manual, para adaptar el lenguaje cuidando de utilizar términos que sean claros y fáciles de entender además de imágenes que llamen su atención.

#### Análisis de los datos obtenidos con la Directora de la Institución



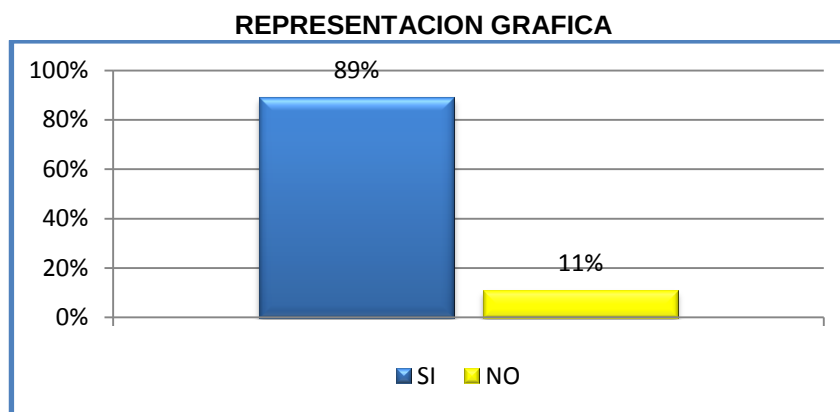
Los resultados de las preguntas realizadas a las madres en el grupo focal se presentan a continuación:

#### CUADRO N° 3

**OPINIÓN DE LAS MADRES DE LOS NIÑOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK ACERCA DE LA EXISTENCIA DE PROBLEMAS A LA HORA DE LA ALIMENTACIÓN. BOLÍVAR JULIO 2012**

| Respuesta    | Numero    | Porcentaje  |
|--------------|-----------|-------------|
| Si           | 31        | 89%         |
| No           | 4         | 11%         |
| <b>Total</b> | <b>35</b> | <b>100%</b> |

**Fuente:** Grupo focal madres y personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.  
**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.



#### ANALISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que un 89% de las madres respondieron si presentan problemas al momento de alimentar a los niños con capacidades especiales. Lo que indica que la dificultad que tienen los niños para alimentarse debido a su discapacidad.

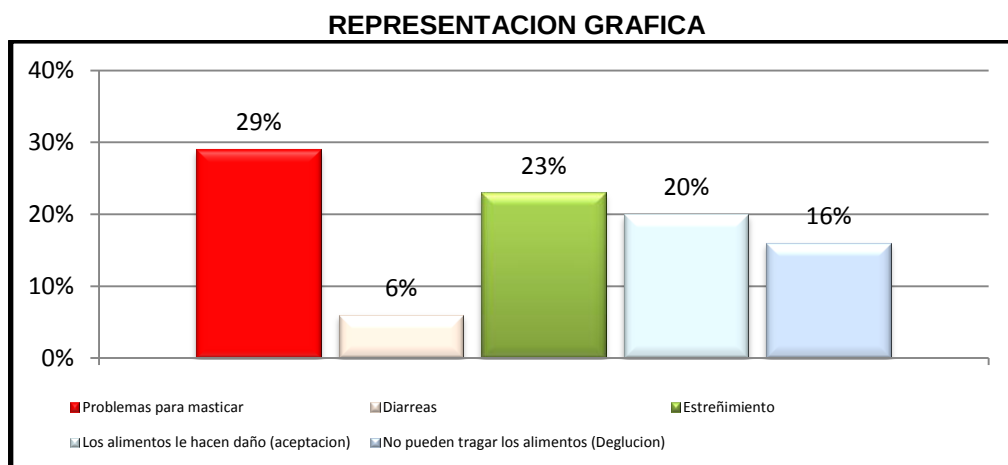
Con esta pregunta se determinó que es de suma importancia la aplicación del programa de capacitación que involucre a todas las madres y al personal para que puedan detectar problemas de malnutrición de manera oportuna.

#### CUADRO N°4

**OPINIÓN DE LAS MADRES DE LOS NIÑOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK SOBRE LOS PRINCIPALES PROBLEMAS QUE HAN TENIDO CON LA ALIMENTACIÓN DE SU HIJO. BOLÍVAR JULIO 2012**

| Respuesta                                 | Numero    | Porcentaje  |
|-------------------------------------------|-----------|-------------|
| Problemas para masticar                   | 10        | 29%         |
| Diarreas                                  | 2         | 6%          |
| Estreñimiento                             | 8         | 23%         |
| Los alimentos le hacen daño(aceptación)   | 7         | 20%         |
| No pueden tragar los alimentos(Deglución) | 6         | 16%         |
| Vómitos                                   | 2         | 6%          |
| <b>Total</b>                              | <b>35</b> | <b>100%</b> |

**Fuente:** Grupo focal madres y personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.  
**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.



### ANALISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que los principales problemas que se presentan son: problemas para masticar con un 29%, el estreñimiento con un 23%, problemas de aceptación de los alimentos con un 20% y problemas de deglución con un 16%. Lo que indica que existen muchos inconvenientes de origen orgánico a la hora de alimentarse los niños.

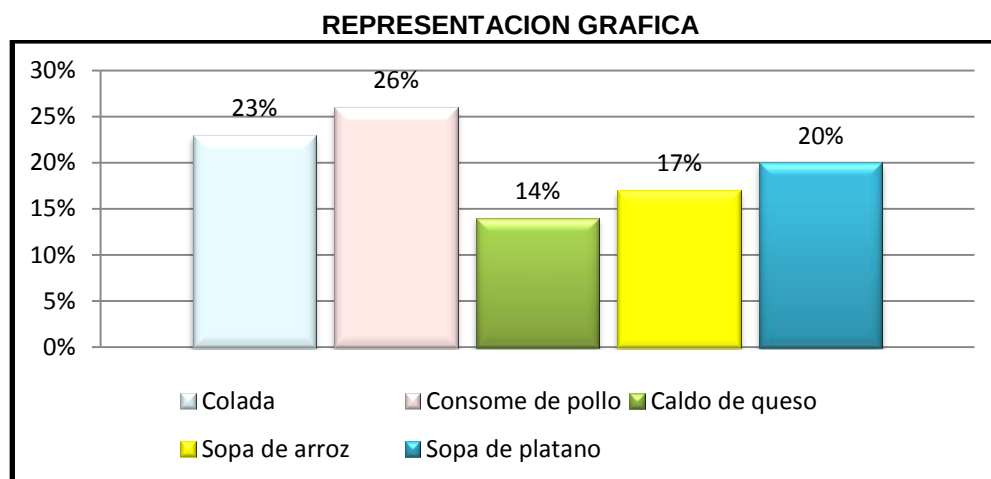
Con estos resultados se decidió que se las capacitaciones estarían enfocadas a tratar los problemas principales que se presentan y en base a estos se elaborara el Manual.

### CUADRO N°5

**OPINIÓN DE LAS MADRES DE LOS NIÑOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK SOBRE QUÉ TIPOS DE ALIMENTOS SON LOS QUE CONSUMEN MÁS EL NIÑO. BOLÍVAR JULIO 2012**

| Respuesta        | Numero    | Porcentaje  |
|------------------|-----------|-------------|
| Colada           | 8         | 23          |
| Consomé de pollo | 9         | 26          |
| Caldo de queso   | 5         | 14          |
| Sopa de arroz    | 6         | 17          |
| Sopa de plátano  | 7         | 20          |
| <b>Total</b>     | <b>35</b> | <b>100%</b> |

**Fuente:** Grupo focal madres y personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.  
**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.



#### ANALISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que las madres prefieren dar una alimentación rica en carbohidratos que es pobre en vitaminas y minerales, su consistencia es líquida o blanda. Lo que indica que existe un alto riesgo de que los niños sufran problemas de malnutrición por errores cometidos en la alimentación.

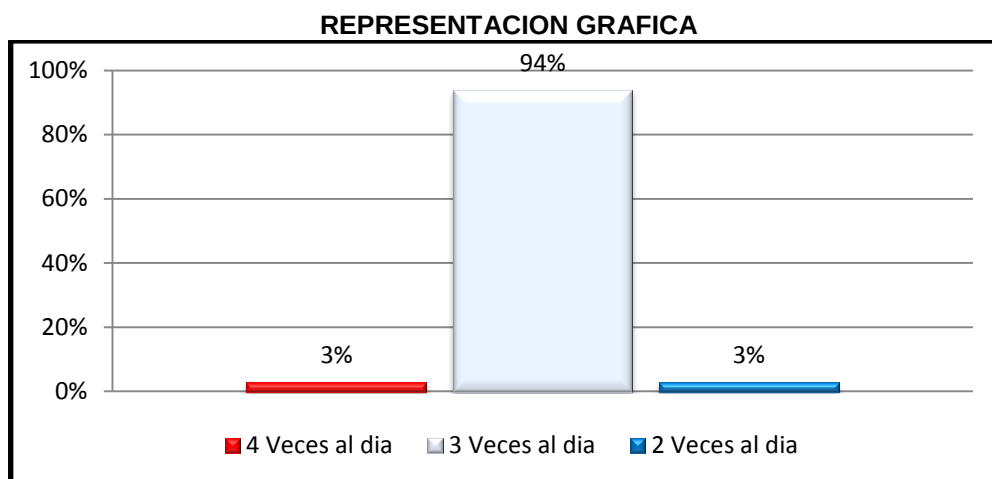
En base a estos resultados se decidió que el manual de capacitación deberá tratar un tema para conocer los alimentos así las madres aprendan a identificar sus nutrientes y la importancia que tienen cada uno en el desarrollo y crecimiento de sus hijos.

#### CUADRO N°6

**RESPUESTA DE LAS MADRES DE LOS NIÑOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK SOBRE CADA CUANTO TIEMPO LE DA DE COMER AL NIÑO. BOLÍVAR JULIO 2012**

| Respuesta      | Numero    | Porcentaje  |
|----------------|-----------|-------------|
| 4 veces al día | 1         | 3%          |
| 3 veces al día | 33        | 94%         |
| 2 veces al día | 1         | 3%          |
| <b>Total</b>   | <b>35</b> | <b>100%</b> |

**Fuente:** Grupo focal madres y personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.  
**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.



#### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN**

En este cuadro y gráfico se puede determinar que el 94% de las madres dan solo 3 comidas al día al niño. Lo que indica que existe un alto riesgo de que los niños sufran problemas de malnutrición por déficit en la alimentación.

En base a estos resultados se decidió que el manual de capacitación deberá tratar un tema para conocer los alimentos así las madres aprendan a identificar sus nutrientes y la importancia que tienen cada uno de ellos en el desarrollo y crecimiento de sus hijos.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de las actividades realizadas durante el análisis de la información.

#### **A4. Estructuración del manual de manejo alimentario en niños con capacidades especiales**

Durante las semanas del 30 de julio al 15 de agosto, procedí a estructurar el manual realizando las siguientes actividades:

- a) Definición de la estructura del manual.

Tome manuales de temas similares, para tomar ideas y afinar la estructura, antes de comenzar a describir los temas plante los objetivos del manual y la meta.

- b) Diseño de la presentación

Se elaboró un diseño que sea atractivo a la vista de nuestra población objetivo y de fácil entendimiento.

### c) Redacción del manual

Tomando en cuenta todo lo anterior, y luego de haberlo hecho revisar por personas entendidos en la materia, se toma en consideración sus recomendaciones, antes de elaborar el borrador final.

**Presentando Manual a Directora y Terapeuta de Lenguaje**



En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de las actividades realizadas durante la estructuración del manual.

### A5. Presentación y aprobación del manual

El día 30 de agosto, cuando tuve el manual ya estructurado se realizó la presentación del borrador del Manual de Manejo alimentación en niños con capacidades especiales, a un grupo de personas que se asemejan mucho a la población objetivo, antes de la elaboración del manual definitivo considere las correcciones sugeridas, y por último su modelo para la impresión.

**Manual de Manejo Alimentación en Niños con Capacidades Especiales.**



**Presentación del manual a un grupo de personas (Población de Prueba).**



En el Apéndice N°6 se encuentran como evidencia:

- Manual de Manejo Alimentario en Niños con Capacidades Especiales.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de las actividades realizadas durante la presentación y aprobación del Manual

## **7.2. RESULTADO 2: Madres de niños con capacidades especiales capacitadas sobre alimentación adecuada para sus hijos.**

### **A1. Planificación de programa de capacitación para madres**

Durante la semana del 24 de septiembre al 5 de octubre del 2012, realice la planificación de cómo se ejecutaría la capacitación a las madres.

#### **Plan de capacitación sobre el manejo alimentario en niños con capacidades especiales**



#### **Planificación de logística para el Programa de Capacitación**



En el Apéndice N°7 se encuentran como evidencia:

- Plan de capacitación sobre el manejo alimentario en niños con capacidades especiales

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de las actividades realizadas durante la planificación del programa de capacitación.

## A2. Reunión con el Director para la aprobación de la Capacitación a madres y coordinar el cronograma

El día 12 de noviembre del 2012 se realizó una reunión de trabajo con la directora saliente y el director encargado para entregarle el oficio de la fecha designada para la capacitación, el oficio de invitación a las madres, y establecer el cronograma a seguir dicho día, por motivos de comodidad de las madres de familia este fue realizado en un solo día en doble jornada y en las instalaciones del Instituto, estableciéndose de la siguiente manera:

**CUADRO N°7. CRONOGRAMA DE LA CAPACITACION**

| CRONOGRAMA                                                                      | HORA     | RESPONSABLE                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bienvenida                                                                      | 9:00 am  | Lic. Oswaldo Loor Zambrano<br><b>Director Encargado.</b><br>Lic. Mayra Arteaga Sánchez.<br><b>Nutricionista</b> |
| <b>TEMA:</b> Conociendo a los alimentos.                                        | 9:30 am  | Lic. Mayra Arteaga Sánchez.<br><b>Nutricionista</b>                                                             |
| Refrigerio                                                                      | 10:30 am | Lic. Mayra Arteaga Sánchez.<br><b>Nutricionista</b>                                                             |
| <b>TEMA:</b> Dificultad en la aceptación, masticación y deglución de alimentos. | 11:00 am | Lic. Mayra Arteaga Sánchez.<br><b>Nutricionista</b>                                                             |
| Receso                                                                          | 12:00 pm |                                                                                                                 |
| <b>TEMA:</b> Problemas de estreñimiento                                         | 2:00 pm  | Lic. Mayra Arteaga Sánchez.<br><b>Nutricionista</b>                                                             |
| Evaluación de la capacitación                                                   | 3:00 pm  | Lic. Mayra Arteaga Sánchez.<br><b>Nutricionista</b>                                                             |
| Clausura de la capacitación                                                     | 4:00     | Lic. Carmen Zambrano<br><b>Directora Saliente.</b>                                                              |

**Fuente:** Programa de capacitación Alimentaria en Niños con Capacidades Especiales.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

### Oficio enviado para la designación de la fecha de capacitación.



### Oficio de invitación a Madres de familia.



### Reunión con la Directora saliente y el Director encargado.



En el apéndice N°8 se encuentran como evidencia:

- Oficio enviado para la designación de la fecha de capacitación.

En el apéndice N°9 se encuentran como evidencia:

- Oficio de invitación a Madres de familia.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de la Reunión con la Directora saliente y el Director encargado.

### A3. Diseñar material de apoyo

Durante la semana del 12 al 18 de noviembre del 2012, diseñe el material de apoyo de la capacitación elaborado en PowerPoint, ya que será proyectado, este material servirá también cuando se realice la capacitación al personal, también se adquirió el material de oficina y se organizó la logística del evento.

#### LAMINA N° 4 DIAPOSITIVAS DE POWERPOINT



**Fuente:** Manual de Manejo Alimentario en Niños con Capacidades Especiales.  
**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

#### A4. Ejecución de la capacidad

El 19 de noviembre del 2012 se realizó el evento, el cual se desarrolló con la participación activa de los participantes.

**Registro de asistencia a la capacitación.**

| <div>  <div> <b>UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA</b><br/> <b>INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "TAMU DIONET SEPÁRA"</b><br/> <b>"PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA PARA NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES"</b> </div> </div> |             |                      |                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|-------------------------|--|
| REGISTRO DE ASISTENCIA                                                                                                                                                                                                                                                                                              |             |                      |                         |  |
| FECHA: _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |             |                      |                         |  |
| Nombre y apellidos                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | N° Cédula   | Residencia           | Firma                   |  |
| Franca Patricia Salazar                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 116683590-6 | Calle José P. Huachi | Francisca Salazar       |  |
| Rosa Camilla Zambrano                                                                                                                                                                                                                                                                                               |             | San marcelino        | Rosa Camilla Zambrano   |  |
| Alfonso José P.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |             | Alfonso              | Alfonso José P.         |  |
| Leonilda Padilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 10-169-53-3 | San Francisco        | Leonilda Padilla        |  |
| Belen Gutierrez Pimentel                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 130991351-2 | (San Marcos)         | Belen Gutierrez         |  |
| Alfonso Salazar                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 130572925-1 |                      | Alfonso Salazar         |  |
| Yazli Rodriguez                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 301393993-6 | San José de los Rios | Yazli Rodriguez         |  |
| Jose Maria Celisano Y                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 138574557-3 | San Juan de los Rios | Jose Maria Celisano     |  |
| Angela Consuelo Barrios                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1828567-0   | Calle José P. Huachi | Angela Consuelo Barrios |  |
| Rosa Mercedes Ariz                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 01079130-5  | Calle 8              | Rosa Mercedes Ariz      |  |
| Blanca Hilda Salazar                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 130669143-9 | Tecoma               | Blanca Hilda Salazar    |  |
| Rosa Ana                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 130130928-9 | Jarama               | Rosa Ana                |  |
| Andrés Alvarado                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 00150971-9  | Andrés               | Andrés Alvarado         |  |
| Alma María Van                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 130669632-7 | Calle Alvarado       | Alma María Van          |  |
| Reyes Demare                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 130149159-1 | La Piedad            | Reyes Demare            |  |
| <div> <div>  </div> <div> <b>Maria Angela Mendieta</b><br/> <b>"Directora"</b> </div> </div>                                                                                                                                       |             |                      |                         |  |

### Capacitación realizada a las madres de familia.



En el Apéndice N°10 se encuentran como evidencia:

- Registro de asistencia a la capacitación.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de la capacitación realizada a las madres de familia.

#### A5. Evaluación de los participantes asistentes a la capacitación.

El 19 de noviembre del 2012 antes de la capacitación se le hizo la entrega a cada una de las madres del manual de manejo alimentario en niños con capacidades especiales y se procedió a efectuar la capacitación, luego se realizó la evaluación del evento, a través de preguntas a cada una de las participantes lo que midió el nivel de conocimiento adquirido.

#### Evaluación de las madres luego de entregarles el Manual



A continuación se presentan los resultados de las preguntas realizadas a las madres luego de la capacitación.

#### CUADRO N°8

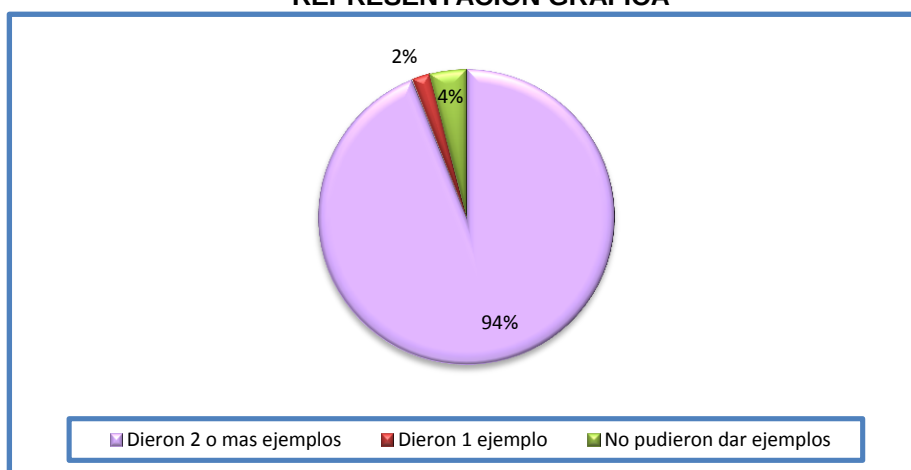
**DERIVACIONES DE LAS MADRES DE LOS NIÑOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK QUE DIERON EJEMPLOS DE CÓMO HACER PARA PROPORCIONAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE. BOLÍVAR NOVIEMBRE 2012**

| Ítems                    | Numero    | Porcentaje |
|--------------------------|-----------|------------|
| Dieron 2 o más ejemplos  | 51        | 94%        |
| Dieron 1 ejemplo         | 1         | 2%         |
| No pudieron dar ejemplos | 2         | 4%         |
| <b>Total</b>             | <b>54</b> | <b>100</b> |

**Fuente:** Evaluación realizada a madres capacitadas.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

#### REPRESENTACION GRAFICA



#### ANALISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que el 98% de las madres pudieron dar ejemplos de cómo dar una alimentación saludable a los niños. Lo que indica que solo el 2% de las madres no están preparadas para hacerlo.

## CUADRO N°9

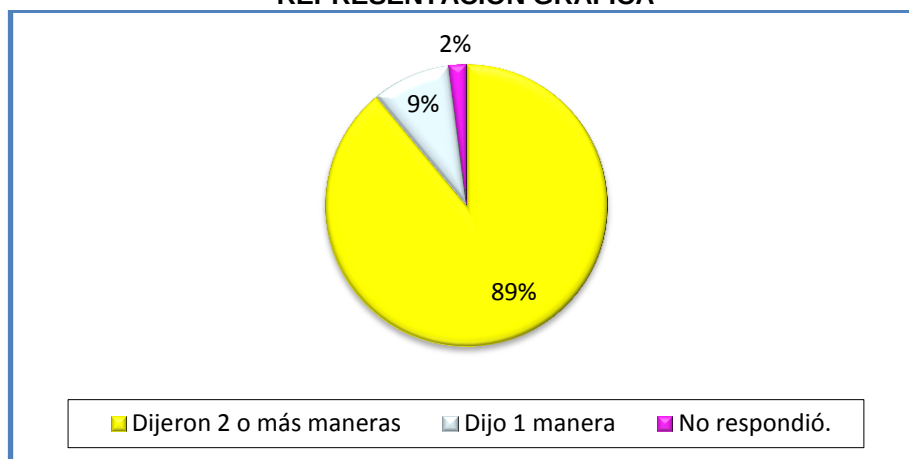
DERIVACIONES DE LAS MADRES DE LOS NIÑOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK QUE ENUNCIARON MANERAS DE AYUDAR A MEJORAR LA ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS NIÑOS. BOLÍVAR NOVIEMBRE 2012

| Ítems                   | Numero    | Porcentaje |
|-------------------------|-----------|------------|
| Dijeron 2 o más maneras | 48        | 89%        |
| Dijo 1 manera           | 5         | 9%         |
| No respondió.           | 1         | 2%         |
| <b>Total</b>            | <b>54</b> | <b>100</b> |

**Fuente:** Evaluación realizada a madres capacitadas.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

### REPRESENTACION GRAFICA



### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que el 98% de las madres pudieron decir maneras de mejorar la aceptación de los alimentos. Lo que indica que solo el 2% de las madres no están preparadas para hacerlo.

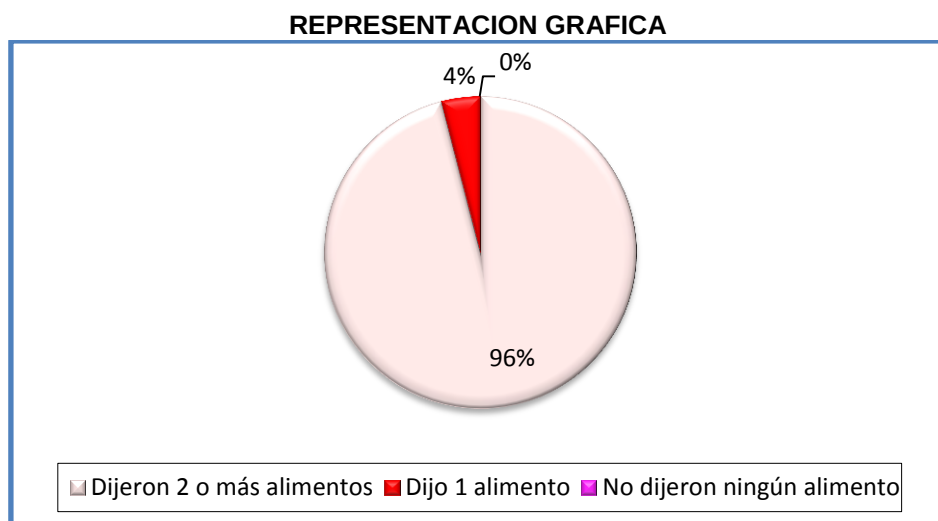
## CUADRO N°10

DERIVACIONES DE LAS MADRES DE LOS NIÑOS DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK QUE NOMBRARON ALIMENTOS PARA MEJORAR EL ESTREÑIMIENTO. BOLÍVAR NOVIEMBRE 2012

| Ítems                      | Numero    | Porcentaje |
|----------------------------|-----------|------------|
| Dijeron 2 o más alimentos  | 52        | 96%        |
| Dijo 1 alimento            | 2         | 4%         |
| No dijeron ningún alimento | 0         | 0%         |
| <b>Total</b>               | <b>54</b> | <b>100</b> |

**FUENTE:** Evaluación realizada a madres capacitadas.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.



#### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN**

En este cuadro y gráfico se puede determinar que el 100% de las madres pueden nombrar alimentos que mejoran o evitan el estreñimiento.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de la evaluación realizada a las madres de familia.

### **7.2. RESULTADO 3. Personal actualizado sobre la importancia del manejo alimentario adecuado en niños con capacidades especiales.**

#### **A1. Planificación de la capacitación al personal**

El día 20 de noviembre del 2012 para cumplir con esta actividad elabore un cronograma similar al se utilizó en la capacitación anterior, esta planificación solo tomo un día debido a que ya teníamos un cronograma previo elaborado, y se utilizó la misma logística que en la capacitación a las madres.

#### **A2. Coordinación con el Director y personal.**

El 21 de noviembre del 2012 mediante una reunión formal con el director y el personal a ser capacitado se designó el día de la capacitación.

### Acta de Reunión con el Director y el personal.



### Reunión con el Director y el personal.



En el Apéndice N°11 se encuentran como evidencia:

- Acta de Reunión con el Director y el personal.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- La fotografías de la reunión con el Director y el personal.

## A3. Realización de la capacitación al personal sobre Manejo Alimentario del Niño con Capacidades Especiales.

El 23 de noviembre del 2012 se realizó el evento, el cual se desarrolló con la participación activa de los participantes.

### Registro de asistencia a la capacitación.

| UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA<br>INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "FAMILI DOUMET SEPAK"<br>PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA PARA NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES |                      |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|
| Nombre y apellidos del Docente                                                                                                                                                | Cédula de Ciudadanía | Firma   |
| 1. Griselda Lora Zambrano                                                                                                                                                     | 180332277            | [Firma] |
| 2. Angélica Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 3. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 4. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 5. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 6. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 7. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 8. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 9. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                    | 180332277            | [Firma] |
| 10. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                   | 180332277            | [Firma] |
| 11. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                   | 180332277            | [Firma] |
| 12. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                   | 180332277            | [Firma] |
| 13. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                   | 180332277            | [Firma] |
| 14. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                   | 180332277            | [Firma] |
| 15. Griselda Zambrano Salas                                                                                                                                                   | 180332277            | [Firma] |
| Responsable: Lcda. Mayra Arango Sánchez "Nutricionista"                                                                                                                       |                      |         |

### Capacitación realizada al personal.



En el apéndice N°12 se encuentran como evidencia:

- Registro de asistencia a la capacitación.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- Las fotografías de la capacitación realizada al personal.

#### **A4. Evaluación de los participantes.**

El 23 de noviembre del 2012 después de realizada la capacitación se realizó la evaluación del evento, a través de preguntas a cada uno de los participantes lo que midió el nivel de conocimiento adquirido.

**Evaluación al personal luego de entregarles el Manual**



A continuación se presentan los resultados de las preguntas realizadas al personal luego de la capacitación.

#### **CUADRO N°11**

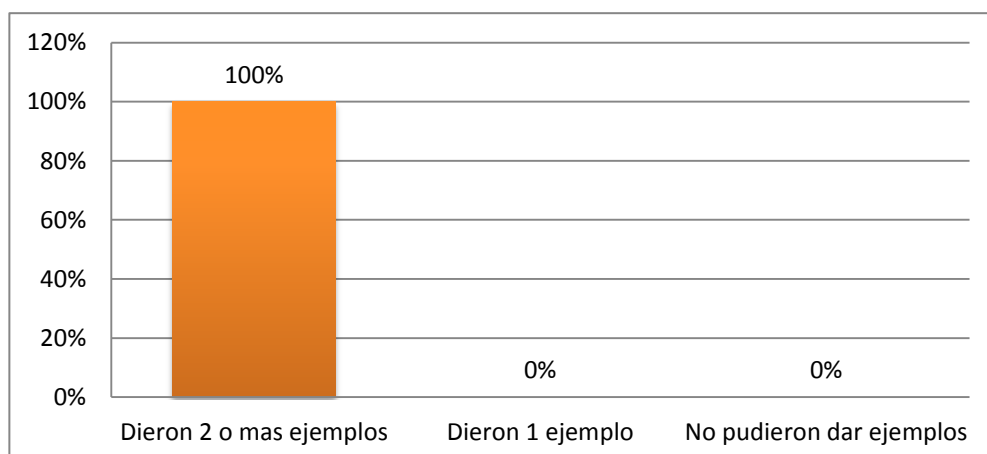
**DERIVACIONES DEL PERSONAL DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK QUE DIERON EJEMPLOS DE CÓMO HACER PARA PROPORCIONAR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE A LOS NIÑOS. BOLÍVAR NOVIEMBRE 2012**

| Ítems                    | Numero    | Porcentaje |
|--------------------------|-----------|------------|
| Dieron 2 o más ejemplos  | 15        | 100%       |
| Dieron 1 ejemplo         | 0         | 0%         |
| No pudieron dar ejemplos | 0         | 0%         |
| <b>Total</b>             | <b>15</b> | <b>100</b> |

**Fuente:** Evaluación realizada al personal capacitado.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

### REPRESENTACION GRAFICA



### ANALISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que el 100% del personal pudieron dar ejemplos de cómo dar una alimentación saludable a los niños.

### CUADRO N°12

**DERIVACIONES DEL PERSONAL DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK QUE ENUNCIARON MANERAS DE AYUDAR A MEJORAR LA ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS NIÑOS. BOLÍVAR NOVIEMBRE 2012**

| Ítems                   | Numero    | Porcentaje |
|-------------------------|-----------|------------|
| Dijeron 2 o más maneras | 15        | 100%       |
| Dijo 1 manera           | 0         | 0%         |
| No respondió.           | 0         | 0%         |
| <b>Total</b>            | <b>15</b> | <b>100</b> |

**Fuente:** Evaluación realizada al personal capacitado.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

### REPRESENTACION GRAFICA



## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que el 100% del personal pudieron decir maneras de mejorar la aceptación de los alimentos.

### CUADRO N°13

**DERIVACIONES DEL PERSONAL DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL YAMIL DOUMET SEPAK QUE NOMBRARON ALIMENTOS PARA MEJORAR EL ESTREÑIMIENTO. BOLÍVAR NOVIEMBRE 2012**

| Ítems                      | Numero    | Porcentaje |
|----------------------------|-----------|------------|
| Dijeron 2 o más alimentos  | 15        | 100%       |
| Dijo 1 alimento            | 0         | 0%         |
| No dijeron ningún alimento | 0         | 0%         |
| <b>Total</b>               | <b>15</b> | <b>100</b> |

**Fuente:** Evaluación realizada al personal capacitado.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

### REPRESENTACION GRAFICA



## ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

En este cuadro y gráfico se puede determinar que el 100% del personal pueden nombrar alimentos que mejoran o evitan el estreñimiento.

En el Apéndice N°13 se encuentran como evidencia:

- Las fotografías de la evaluación realizada al personal.

## **EVALUACIÓN DE INDICADORES DE RESULTADOS**

### **Resultado 1: MANUAL DE MANEJO ALIMENTARIO EN NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES ELABORADO.**

**Indicador:** Hasta el 31 agosto del 2012 el 100% del Manual ha sido elaborado.

Este indicador se cumplió en un 100%, el diseño del manual partió desde la recolección de la información, su análisis determinando los principales problemas, luego se lo estructuró de forma atractiva a la vista y con un lenguaje sencillo, el borrador del manual fue presentado a un grupo semejante a la población meta y se tomó en consideración sus correcciones antes de su impresión.

**Nivel de cumplimiento:** Se logró cumplir el 100% de las actividades planificadas.

### **Resultado 2: MADRES DE NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES CAPACITADAS SOBRE ALIMENTACIÓN ADECUADA PARA SUS HIJOS.**

**Indicador:** Hasta el 19 de noviembre del 2012 el 80% de las madres han sido capacitadas.

Este indicador se cumplió en un 100%, se realizó la capacitación en una sola jornada y se le hizo la entrega del Manual a cada madre, se trató en su totalidad los temas planteados para el evento. Luego de la capacitación fueron evaluados los conocimientos adquiridos por ellas.

**Nivel de cumplimiento:** Se logró cumplir el 100% de las actividades planificadas.

### **Resultado 3: PERSONAL ADMINISTRATIVO ACTUALIZADO SOBRE LA IMPORTANCIA DEL ADECUADO MANEJO ALIMENTARIO DEL NIÑO CON CAPACIDADES ESPECIALES.**

**Indicador:** Hasta el 23 de noviembre del 2012 100% del personal del Instituto actualizado en Manejo alimentario de niños con capacidades especiales.

Este indicador también se cumple en un 100%, se realizó la capacitación en una

sola jornada y se le hizo la entrega del Manual al personal, se trató en su totalidad los temas planteados para el evento. Luego de la capacitación fueron evaluados los conocimientos adquiridos por ellos.

**Nivel de cumplimiento:** Se logró cumplir el 100% de las actividades planificadas.

## **EVALUACIÓN DE INDICADOR DE PROPOSITO**

### **PROPOSITO**

Niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak", reciben una alimentación adecuada.

**Indicador:** Al concluir este proyecto el 80% de los niños recibirán una alimentación adecuada.

Este indicador se cumplió en un 100%, ya que más del 80 % de las madres que recibieron la capacitación aprobaron la evaluación de los conocimientos adquiridos, lo que se verá reflejado en el momento de ofrecer una alimentación adecuada para los niños con capacidades especiales.

Se realizó la capacitación para el personal y el 100% asistió esto permitirá que detecten a tiempo cualquier señal de malnutrición o alimentación inadecuada.

Antes de realizar las capacitaciones se elaboró un Manual de Manejo alimentario que sirvió como guía para todas las madres y el personal en el momento de disipar cualquier duda.

**Nivel de cumplimiento:** Se logró cumplir el 100% de las actividades planificadas para lograr el propósito.

## **EVALUACIÓN DE INDICADOR DE FIN**

### **FIN**

Contribuir a la disminución de los problemas de malnutrición en los Niños con

Capacidades Especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" Doumeth del Cantón Bolívar.

Aplicándose un programa de capacitación para el manejo alimentario de niños con capacidades especiales, entregando el manual que servirá como guía y educando a madres y al personal que esta al cuidado de ellos, se contribuyó en la reducción de los problemas de malnutrición, todo esto permitió cumplir el fin del proyecto.

**Nivel de cumplimiento:** Se logró cumplir con el Fin del Proyecto.

## **8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **8.1. CONCLUSIONES**

Con la implementación del programa de educación se logró que el 80% de las madres convocadas sean capacitadas de igual manera el 100% del personal, se cumplieron con todas las actividades programadas a pesar de los inconvenientes logísticos que presenta el Instituto Yamil Doumet y de la dificultad para organizar a las madres ya que muchas viven en lugares remotos del Cantón.

Se determinó a través de la investigación realizada al grupo focal que el 89% de los niños con capacidades especiales presentan problemas a la hora de alimentarse y el principal de ellos es la masticación con el 29%, luego el estreñimiento con el 23%, la aceptación de los alimentos con el 20% y la deglución con el 17%.

Al realizar el primer resultado que fue la elaboración del Manual, se mantuvo comunicación constante con la directora y el personal, por lo que se cumplió de manera fácil y sin contratiempo.

La sensibilización a las madres servirá para que se mejore la alimentación de los niños, durante el desarrollo del proyecto se realizó visitas continuas a la institución y también se brindó ayuda especializada en nutrición a los niños cuyo estado lo ameritaba o a las madres pedían orientación.

La falta de una adecuada educación permite que se cometan errores, y la desmotivación del personal les hace imposible identificar a tiempo problemas de malnutrición.

El lugar que facilitó la institución era precario e inadecuado, lo que causó más de un inconveniente, las madres asistieron con sus hijos y esto daba paso a que existan distracciones que obligaban a parar la capacitación momentáneamente.

Se debe motivar al personal para la adecuación de un área que brinde todas las comodidades y facilidades para realizar capacitaciones debido a que las madres no

quieren trasladarse a otro lugar que no sea la escuela porque viven lejos o tienen dificultad para dejar los niños con alguien, es importante que se les brinde un ambiente adecuado.

A través de la ejecución de la capacitación se logró que el 93 % de las madres y el 100% del personal puedan mencionar 2 ejemplos de cómo hacer para dar una alimentación saludable a los niños.

Que el 89% de las madres y el 100% del personal mencionen por lo menos 2 maneras de ayudar a mejorar la aceptación de alimentos en los niños con capacidades especiales.

Que el 99% de las madres y el 99% del personal que asistieron a la capacitación de alimentación mencionaran 1 ejemplo de que alimento pueda mejorar o evitar el estreñimiento.

## **8.2. RECOMENDACIONES**

Es de suma importancia que las madres reciban capacitación continua y adecuada que evite que se cometan errores a la hora de alimentar a los niños con capacidades especiales.

El personal debe de interesarse por conocer las medidas de prevención a los problemas de malnutrición como una evaluación nutricional y la derivación a tiempo a un profesional a fin de evitar complicaciones.

Como nutricionista y trabajadora de la salud deberé gestionar medidas para que se tomen acciones que mejoren el estado de salud de niños priorizando su atención con controles médicos trimestrales y no anuales como se ha venido realizando y que este incluya un equipo multidisciplinario.

Continuar con programas de capacitación dirigidos a mejorar la alimentación de los niños y que la réplica del “Manual de Manejo Alimentario en Niños con Capacidades Especiales” sea implementado en el POA de la institución.

Detectar a tiempo los riesgos nutricionales presentes en los niños a través de la evaluación del estado nutricional semestralmente, para de esta manera derivarlos

oportunamente a la atención especializada.

Mantener alianzas estratégicas con organismos como el Ministerio de Salud para trabajar en estrategias que prevengan los problemas de malnutrición y el MIES para trabajar e intervenciones que mejoren la disponibilidad de alimentos de los niños.

El Instituto debe realizar la consulta respectiva a un profesional en Nutrición antes de implementar cualquier tipo de menú.

Motivar a las madres y al personal para que se empoderen del programa de capacitación y continúen aplicando los conocimientos aprendidos en su hogar.

Realizar una capacitación anual al personal del Instituto en aspectos referentes al mejoramiento de la calidad de vida de los niños con capacidades especiales.

## 9. BIBLIOGRAFÍA

Aguilar Montero; L. (2008). *De la integración a la inclusividad, atención de la diversidad pilar básico de la Escuela XXI*. Argentina. Editorial Espacio.

Beltrán, M.R. Nutrición y Discapacidad *Revista de la Asociación Colombiana de Gerontología y Geriatria*. 2002;16(3). [www.acgg.org.co](http://www.acgg.org.co) (23-09-2003).

Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Differences in Prevalence of Obesity Among Black, White, and Hispanic Adults (2009, julio 17) recuperado de: <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5827a2.htm>

Centro Nacional de Actividad Física y Discapacidad (NCPAD) (2012, octubre 22) recuperado de: <http://www.ncpad.org/>

Cepeda Eduardo. (2010) *Manual cuidador de personas con discapacidad física y/o psíquica*. España. Editorial Castellana.

Child and Adolescent Health Measurement Initiative. National Survey of Children's Health, 2007. Data Resource Center on Child and Adolescent Health website. Retrieved (2009, agosto 5) recuperado de <http://www.nschdata.org>

De Onís M. (2005). *El rol e interpretación de la antropometría para evaluar el estado nutricional*: Reporte de un comité de expertos de la OMS. *Arch latinoamer Nutr* 45(1-5): 27-34.

Díaz ME. *Procedimientos para evaluar el estado nutricional de niños y adultos impedidos físicos y ancianos*. La Habana. INHA 2001.

Disability and Secondary Conditions. [www.healthypeople.gov](http://www.healthypeople.gov) (26-09-03).

Guías alimentarias para niños (2008, octubre). Recuperado de: <http://www.nutrishape.net./plan/capacidadesdiferentes/html>

Gustavo Azambuja. (2008). *Manual para recreadores de niños especiales*. Colombia. Editorial Imperio.

Jakszyn, P.(2001). *Cuidado nutricional del niño discapacitado*. Buenos Aires. Ed. Eudeba,

Jannita Marie, C. (2007). *Actividades Creativas en la Educación Especial*. Chile. Editorial Ceac.

MSP. (2009) Curvas de crecimiento de la OMS para niños de 5 a 9 años. Quito. Editorial MSP.gob.ec.

MSP. (2009) Curvas de crecimiento de la OMS para niños menores de 5 años. Quito. Editorial MSP.gob.ec.

MSP. (2012) Tablas IMC adolescentes. Quito. Editorial MSP.gob.ec.

Municipio de Bolívar (2012) Cantón Bolívar y sus Parroquias. Recuperado de: [www.manabi.gob.ec/cantones/bolivar](http://www.manabi.gob.ec/cantones/bolivar)

- Necesidades Alimenticias Especiales Servicios de Alimentación & Nutrición de CSSD11 (2011, agosto 4) Recuperado de: <http://www.d11.org/fns/specialdiets.htm>
- Niños discapacitados y su alimentación (2011, enero) <http://www.monografias.com/trabajos425/nutricionendiscapacidades/discapacidad.html>.
- Perrín JM. y Shonkoff JP.(2007) *Trastornos del desarrollo y enfermedad crónica: una visión general. En: Nelson. Tratado de Pediatría*. Madrid. Ed Behrman, Kliegman, Arbin.
- Prado Gutiérrez, V (2006). *Programas de nutrición en niños con capacidades especiales. Universidad Francisco Marro*.
- Recomendaciones Sanitarias. Fundación Privada Instituto de Neurorrehabilitación Guttmann. (2003, septiembre 25). Recuperado de: [www.disability.vic.gov.au](http://www.disability.vic.gov.au) (23-09-2003).
- Sandoval A, C. (2002). *Investigación Cualitativa Programa de Especialización en Teorías Métodos y Técnicas de Investigación Social*. Colombia. Editorial LTDA.
- Torresani, M. *Cuidado nutricional pediátrico*. (2001). Ed. Eudeba. Buenos Aires.
- UTPL/ Dirección de Posgrados. (2011) *Instructivo para la elaboración y presentación del Trabajo de Acción*. Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja, Loja-Ecuador.
- UTPL/Maestría en Gerencia Integral de Salud. (2011) *Diseño, Ejecución y Gerencia de Proyectos de Salud: Trabajo de Grado I*, Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja, Loja-Ecuador.
- UTPL/Maestría en Gerencia Integral de Salud. (2011) *Diseño, Ejecución y Gerencia de Proyectos de Salud: Trabajo de Grado II*, Editorial de la Universidad Técnica Particular de Loja, Loja-Ecuador.
- Wellman Nancy, S. (2001). *La Nutrición para niños con necesidades especiales*. Estados de la Florida. Editorial Sarcos.
- Wellman, N. (2001). Lista de verificación de riesgo nutricional. La nutrición para niños con necesidades especiales recuperado de <http://www.firn.edu/doe/commhome>.
- Witriw, A. y col. (2003) *Evaluación nutricional fundamentos y estrategias en soporte nutricional*. Argentina. Editado por Abbott Laboratories SA.
- Zulueta Daysi. (2003, Enero 25) Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. Cuba.Recuperado:<http://www.cdc.gov/ncbddd/spanish/disabilityandhealth/obesity.html>
- MSP. (2012) *Síntesis de las Normas para la prevención de la malnutrición*, Editorial FLACSON-PMA, Ecuador.
- MSP. (2012) *Protocolo de atención y manual de consejería para el crecimiento del niño y la niña*, Editorial FLACSON-PMA, Ecuador.

# *APENDICES*

## 10. APÉNDICES

### Apéndice N°1: Certificación institucional.



**INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL  
"YAMIL DOUMET SEPAK"  
BOLÍVAR - CALCETA**

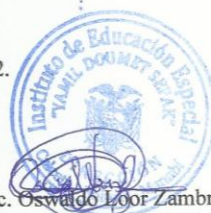
### CERTIFICACIÓN

Yo, Lic. Oswaldo Loor Zambrano con número de cedula 1302380563, por medio de la presente certifico el cumplimiento del "Programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar, Manabí, 2012", en todos sus componentes como la elaboración y entrega de Manual de manejo alimentario para niños con capacidades especiales, la realización de las capacitaciones a madres y personal, los mismos que se efectuaron de acuerdo a lo establecido en el cronograma de trabajo.

Debo agradecer a la Universidad Técnica Particular de Loja por el trabajo que viene realizando preocupándose por los sectores más desprotegidos de las comunidades y a la vez agradecer a su Maestrante de Gerencia en Salud para el Desarrollo Local Lic. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez, por todo lo realizado dentro de nuestra institución.

La Lic. Mayra Arteaga Sánchez puede hacer uso de la presente certificación como estime conveniente.

Calceta, 26 de noviembre del 2012.



Lic. Oswaldo Loor Zambrano  
**DIRECTORA INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL  
"YAMIL DOUMET SEPAK" (E)**

## Apéndice 2: Registro de avance del proyecto.

**TITULO DEL PROYECTO:** “Programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar, Manabí, 2012”

| <b>R1:</b> Manual de Manejo Alimentario en niños con capacidades especiales elaborado.                                                                                                                             |                                      |                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>ACTIVIDADES</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>FECHA FIJADA PARA EJECUCIÓN</b>   | <b>OBSERVACIONES</b>                    |
| <b>A1.</b><br>Reunión con la Directora del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar para presentar el proyecto que cuenta con el aval de la Universidad Técnica Particular de Loja. | 2 de Julio del 2012                  | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A2.</b><br>Recolección de la información de madres de familia y personal (grupo focal).                                                                                                                         | 9 al 13 de julio del 2012            | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A3.</b><br>Análisis de la información obtenida.                                                                                                                                                                 | 16 al 27 de julio del 2012           | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A4.</b><br>Estructuración del manual de Manejo alimentario en niños con capacidades especiales.                                                                                                                 | 30 de julio al 15 de agosto del 2012 | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A5.</b><br>Presentación y aprobación del manual.                                                                                                                                                                | 30 de agosto del 2012                | Actividad cumplida en la fecha prevista |

| <b>R 2:</b> Madres de niños con capacidades especiales capacitadas sobre alimentación adecuada para sus hijos.             |                                           |                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>ACTIVIDADES</b>                                                                                                         | <b>FECHA FIJADA PARA EJECUCIÓN</b>        | <b>OBSERVACIONES</b>                    |
| <b>A1.</b><br>Planificación de programa de capacitación para madres                                                        | 24 de septiembre al 5 de octubre del 2012 | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A2.</b><br>Reunión con la Directora para la aprobación de la Capacitación a madres y coordinar acciones pertinentes     | 12 de noviembre del 2012                  | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A3.</b><br>Diseñar material de apoyo                                                                                    | 12 al 18 de noviembre del 2012            | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A4.</b><br>Ejecución de la capacitación.                                                                                | 19 de noviembre del 2012                  | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A5.</b><br>Evaluación de los participantes asistentes a la capacitación.                                                | 19 de noviembre del 2012                  | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>R 3:</b> Personal actualizado sobre la importancia del manejo alimentario adecuado en niños con capacidades especiales. |                                           |                                         |
| <b>ACTIVIDADES</b>                                                                                                         | <b>FECHA FIJADA PARA EJECUCIÓN</b>        | <b>OBSERVACIONES</b>                    |
| <b>A1.</b><br>Planificación de la capacitación al personal                                                                 | 20 de noviembre del 2012                  | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A2.</b><br>Coordinación con la Director y                                                                               | 21 de noviembre del 2012                  | Actividad cumplida en la                |

|                                                                                                                        |                          |                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------|
| personal.                                                                                                              |                          | fecha prevista                          |
| <b>A3.</b><br>Realización de la capacitación al personal sobre Manejo Alimentario del Niño con Capacidades Especiales. | 23 de noviembre del 2012 | Actividad cumplida en la fecha prevista |
| <b>A4.</b><br>Evaluación de los participantes.                                                                         | 23 de noviembre del 2012 | Actividad cumplida en la fecha prevista |

.....  
Mg. Myrian Susana Donoso.

**Apéndice N°3: Documento enviado presentando el proyecto.**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
*La Universidad Católica de Loja*  
**MAESTRIA EN GERENCIA EN SALUD PARA EL DESARROLLO LOCAL**

Calceta, 2 de julio del 2012.

Licenciada.  
Carmen Zambrano Salas.  
**DIRECTOR INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK".**  
Presente.

De mis consideraciones.

Yo, MAYRA CECILIA ARTEAGA SANCHEZ, con cedula de ciudadanía número 131168180-1, en mi calidad de maestrante de la UTPL del centro de Estudios Portoviejo-Manabí, me dirijo a usted con el mayor de los respetos, para solicitarle muy comedidamente me permite realizar mi tesis de Grado cuyo tema trata sobre:

**"PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA A MADRES Y PERSONAL ENCARGADO DE LOS NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES DEL INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK" DEL CANTÓN BOLÍVAR, MANABÍ, 2012"**

En la espera que mi petitorio tenga de su parte la acogida del caso, me suscribo de usted con sentimientos de alta estima y eterna gratitud.

Atentamente,

  
**Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.**  
**C.C. 131168180-1**

ESCUELA ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"  
**RECIBIDO**  
Fecha: 02 Julio - 2012  
Hora: 2:00 PM  
FIRMA: Sr. [Signature]

*Aprobada la solicitud.*

Escuela Especial  
"YAMIL DOUMET SEPAK"  
DIRECCIÓN  
CALCETA - MANABÍ  
Sr. [Signature]

## Apéndice N°4: Documento de aprobación institucional.



INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL  
"YAMIL DOUMET SEPAK"  
BOLÍVAR - CALCETA

Calceta, 2 de julio del 2012.

### AUTORIZACIÓN

A través de la presente autorizo a la Lic. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez, con cedula de ciudadanía número 131168180-1, Maestrante de Gerencia en Salud para el Desarrollo Local de la Universidad Técnica Particular de Loja Centro de Estudios Portoviejo-Manabí a realizar su Proyecto de tesis:

**"Programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar, Manabí, 2012"**

Atentamente.



  
Lcda. Carmen Zambrano Salas.

**DIRECTORA INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL  
"YAMIL DOUMET SEPAK"**

## Apéndice N°5: Planificación del grupo focal.



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
La Universidad Católica de Loja

**ESCUELA DE MEDICINA**  
**MAESTRIA EN GERENCIA EN SALUD**  
**PARA EL DESARROLLO LOCAL.**

### **PLANIFICACIÓN DEL GRUPO FOCAL**

**Lugar:** Sala de estimulación temprana del Instituto de  
Educación Especial Yamil Doumet Sepak.

**Tiempo de reunión:** 40 minutos.

**Nombre de moderador:** Lic. Mayra Arteaga Sánchez.

**Objetivo.-** Identificar los principales problemas que se presentan al momento de alimentar a los niños con capacidades especiales.

#### ***Preguntas generadoras:***

1. ¿Existen problemas con su hijo a la hora de darle la alimentación?
2. ¿Cuál es el principal problema que presentan los niños con la alimentación?
3. ¿Qué tipo de alimentos consume más el niño?
4. ¿Cada cuánto tiempo le da de comer al niño?

**Bolívar-Manabí-Ecuador.**  
**2012**

**Apéndice N°6: Manual de Manejo Alimentario en niños con Capacidades Especiales**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**La Universidad Católica de Loja**

**ESCUELA DE MEDICINA**  
**MAESTRIA EN GERENCIA EN SALUD**  
**PARA EL DESARROLLO LOCAL.**

***INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"- BOLIVAR-  
MANABI.***



***“MANUAL DE MANEJO ALIMENTARIO EN NIÑOS CON CAPACIDADES  
ESPECIALES”***

**AUTORA:**  
***Lic. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.***  
**NUTRICIONISTA**

**Bolívar-Manabí-Ecuador.**

**2012**

## **“MANUAL DE MANEJO ALIMENTARIO EN NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES”**

### **Objetivo General**

Brindar educación alimentario nutricional a las madres y personal encargado de niños con capacidades especiales del Instituto "Yamil Doumet Sepak" que mejoren los problemas de malnutrición.

### **Objetivo Específicos**

- Capacitar a madres y personal para que pueden dar a los niños una alimentación saludable.
- Mejorar la aceptación de alimentos en los niños con capacidades especiales.
- Evitar problemas de estreñimiento en los niños con capacidades especiales

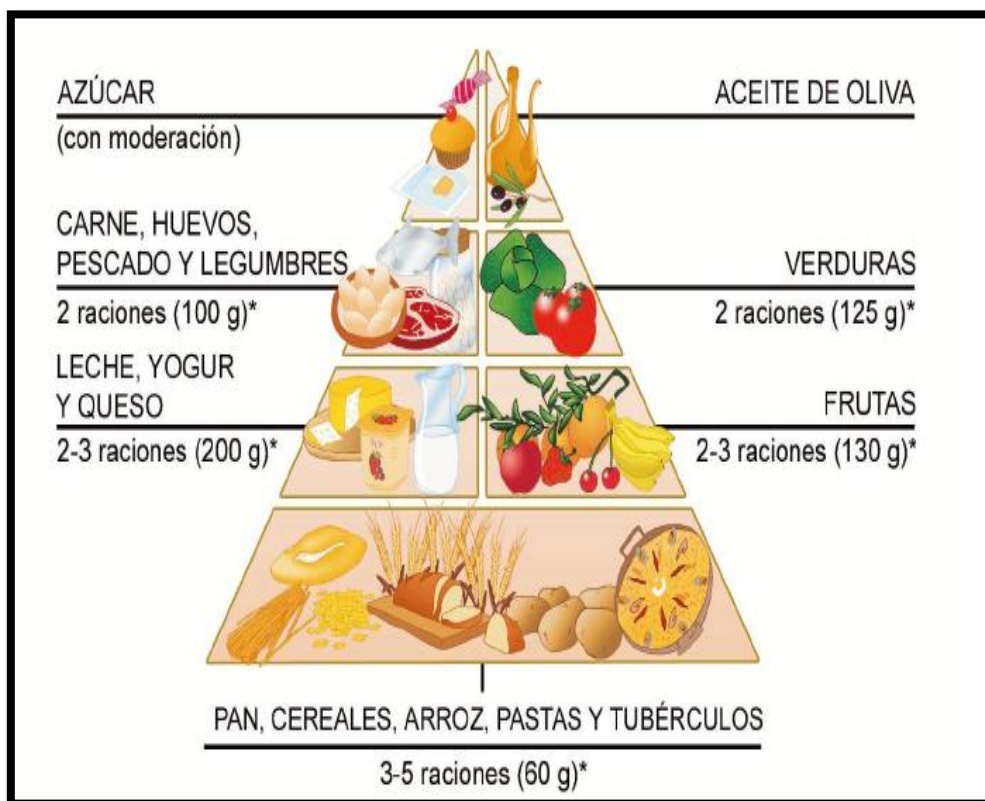
### **Meta**

Que los niños que tienen algún problema alimentario relacionado con la aceptación, masticación y deglución de los alimentos cuyos padres o encargados asistieron a la plática de educación alimentario nutricional hayan tenido una mejoría.

# CAPACITACION N°1

## CONOCIENDO A LOS ALIMENTOS

### PIRAMIDE DE ALIMENTOS PARA NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES



**Fuente:** Guía Alimentaria para niños OPS 2010.

**Elaborado Por:** Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

## ALIMENTACION SALUDABLE PARA NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES.

El niño necesita una alimentación variada que le permita crecer, desarrollarse y evitar otras complicaciones que pueden asociarse con su capacidad especial

## IMPORTANCIA DE TOMAR LECHE y PRODUCTOS LÁCTEOS!



La leche, y los productos lácteos como el yogurt, el quesillo y el queso le aportan proteínas de buena calidad y calcio.

Las proteínas son esenciales para formar, mantener y reparar los órganos y tejidos del cuerpo y para que éste funcione normalmente.

El calcio es esencial para que los huesos crezcan y se mantengan sanos y firmes.

## COMO DARLE ADECUADAMENTE AL NIÑO.



Ud. Puede darle una de estas opciones:

- \* 3 tazas de leche

- \* 2 tazas de leche + 1 postre casero de leche

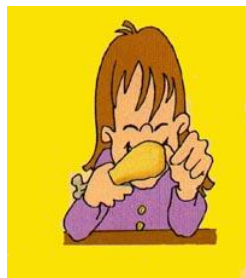
- \* 1 taza de leche + 2 yogurt

- \* 1 taza de leche + 1 yogurt + 1 rebanada de queso fresco

- \* 2 tazas de leche con sabor + 1 trozo de queso fresco

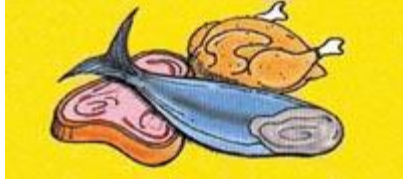
Prefiera siempre darle la leche al niño desnatado, para eliminar la mayoría de grasa que esta tiene.

## IMPORTANCIA DE COMER CARNE



Porque las carnes le aportan proteínas de buena calidad, y zinc que son esenciales para el crecimiento, y hierro para prevenir la anemia. El pescado contiene grasas que le ayudan a prevenir las enfermedades del corazón. El huevo y las leguminosas también contienen proteínas.

**COMO DARLE ADECUADAMENTE  
AL NIÑO.**



Diariamente Ud. puede elegir una de estas opciones:

- \* 1 pescado pequeño (sardina)
- \* 1 presa de pollo
- \* 1 porción de carne del tamaño de la mano
- \* 1 huevo
- \* 1 Cucharada de carne molida + 1 cucharada de atún
- \* ½ taza de lentejas + ½ huevo duro

Prefiera las carnes como pescado, pavo y pollo, porque contienen menos grasas saturadas y colesterol. Así, cuida el corazón del niño(a).

**IMPORTANCIA DE COMER FRUTAS  
Y VERDURAS**



Porque contienen minerales, vitaminas y otros antioxidantes necesarios para prevenir enfermedades

**COMO DARLE ADECUADAMENTE  
AL NIÑO FRUTAS.**



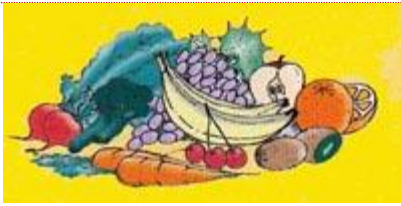
Ud. puede elegir una de estas opciones:

- \* 1 mandarina + 1 fruta china
- \* 1 taza de melón picado + 1 naranja
- \* 1 guineo pequeño + 5 uvas
- \* 2 ciruelas + 1 manzana
- \* 1 pera + 1 vaso de jugo de naranja
- \* 1 mango
- \* 1 taza de papaya

**COMO DARLE ADECUADAMENTE  
AL NIÑO VERDURAS.**

Ud. puede elegir una de estas opciones:

- \* ½ taza de zapallo picado y cocinado + 1 tomate mediano + ¼ taza de



zanahoria cocida

\* ½ taza de granos verdes + ¼ taza de lechuga con ¼ taza de remolacha + ½ tomate mediano

\* 1 taza de brócoli + ½ taza de apio + ½ tomate

\* ½ taza de acelga + ½ taza de repollo + ¼ taza de zanahoria cruda

Prefiera las frutas y verduras cocinadas para que sean más digeribles para el niño y dáselas regularmente.

### IMPORTANCIA DE COMER PAN, ARROZ, FIDEOS O PAPAS.



\* Porque el pan es un buen alimento, elaborado con harina de trigo a la que se ha agregado vitaminas del complejo B, ácido fólico y hierro.

\* El arroz, los fideos, sémola, maicena, mote y papas aportan hidratos de carbono y calorías. La avena y leguminosas además aportan fibra

### COMO DARLE ADECUADAMENTE AL NIÑO.



\* 1 taza de cereal en el desayuno (granola, avena, etc.)

\* 1 taza de choclo desgranado

\* 1 papa grande

\* 6 galletas.

\* 1 taza de arroz + ½ taza de frejoles verdes.

\* 1 taza de puré de papa

\* 1 pan redondo

\* 1 taza de fideos

\* 3 rebanadas de pan de molde

Las cantidades de cereales, papas y leguminosas se refieren a alimento cocido.

|                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>IMPORTANCIA COMER ACEITES Y GRASAS.</b></p>                                                                                 | <p>* Sí, 2 a 4 cucharaditas de aceite le aportan los ácidos grasos esenciales para el crecimiento normal.</p>                                                                                                                                                              |
| <p><b>COMO DARLE ADECUADAMENTE AL NIÑO.</b></p>  | <p>* Prefiera los aceites vegetales (oliva, raps, canola, soya, maravilla o maíz) crudos.</p> <p>Dele frituras sólo en ciertas ocasiones.</p> <p>* Preocúpese que el niño(a) coma un máximo de 2 cucharaditas de mantequilla, margarina o mayonesa en forma ocasional.</p> |

### CONSEJOS PARA LA ALIMENTACION.

**Dele menos azúcar.** \* Recuerde que muchos alimentos contienen azúcar en su preparación (bebidas, jugos, mermeladas, galletas, helados, tortas y pasteles).



**Dele menos sal.** \* Recuerde que las papas fritas, galletas saladas, cubos de gallina y otros alimentos procesados contienen mucha sal.

Darle diferentes alimentos durante el día



Aumentar el consumo de verduras, frutas y legumbres



Preferir las carnes como pescado, pavo y pollo



# EJEMPLO DE MENU DE 5 DIAS.

Para que el niño(a) comience bien el día, un buen desayuno debe incluir, leche, pan o cereales y frutas.

| LUNES                                                                                                                                  | MARTES                                                                                                                                                    | MIERCOLES                                                                                                                                                                 | JUEVES                                                                                                                                                    | VIERNES                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>DESAYUNO:</b><br>-1 taza de colada de zapallo, endulzada con panela.<br>-1 pan (panadería)<br>-1 huevo duro.                        | <b>DESAYUNO:</b><br>-1 taza de colada de maíz, endulzada con panela.<br>-1 bolita de plátano con queso y mantequilla.<br>1 taza de papaya picada.         | <b>DESAYUNO:</b><br>-1 taza de colada de plátano, endulzada con panela.<br>- 1 pan (panadería).<br>- con mermelada de zanahoria                                           | <b>DESAYUNO:</b><br>-1 taza de colada de zapallo, endulzada con panela.<br>-1 pan (panadería).<br>-30 gramos de queso fresco.                             | <b>DESAYUNO:</b><br>-1 taza de colada de camote con leche endulzada con panela.<br>-1 pan (panadería).<br>-1 huevo duro                                                |
| <b>COLACION:</b><br>-1 taza de colada de zapallo.                                                                                      | <b>COLACION:</b><br>-1 taza de colada de maíz                                                                                                             | <b>COLACION:</b><br>-Colada de plátano, endulzada con panela.                                                                                                             | <b>COLACION:</b><br>-1 taza de colada de zapallo, endulzada con panela.                                                                                   | <b>COLACION:</b><br>-1 taza de colada de camote con leche endulzada con panela.                                                                                        |
| <b>ALMUERZO:</b><br>-1 taza de puré de papa.<br>-1 porción de carne con cebolla tomate y pimiento<br>-1 vaso de jugo de naranja fresco | <b>ALMUERZO:</b><br>-1 plato soper de crema de frejol con zanahoria, papa, brócoli queso leche.<br>-1 taza pequeña de arroz.<br>-1 vaso de jugo de papaya | <b>ALMUERZO:</b><br>1 taza de tallarín de pollo.<br>-1 taza pequeña de arroz.<br>-Colada de plátano, endulzada con panela.<br>-1 vaso de jugo de fruta china              | <b>ALMUERZO:</b><br>-1 plato soper de caldo de plátano con queso leche.(espeso)<br>-1 taza pequeña de arroz.<br>-1 Vaso de jugo de naranja.(recién hecho) | <b>ALMUERZO:</b><br>-1 plato soper de crema de brócoli, espinaca zanahoria, papa, queso leche y mantequilla.<br>1 taza pequeña de arroz.<br>-1 vaso de jugo de guayaba |
| <b>COLACION:</b><br>-pan con mermelada de zanahoria                                                                                    | <b>COLACION:</b><br>-2 huevo duro (claras, solamente 1/2 yema)                                                                                            | <b>COLACION:</b><br>-1 guineo                                                                                                                                             | <b>COLACION:</b><br>-2 huevo duro (claras, solamente 1/2 yema)                                                                                            | <b>COLACION:</b><br>-pan con mermelada de zanahoria                                                                                                                    |
| <b>MERIENDA:</b><br>-1 pan (panadería)<br>1 tortilla de huevo con queso y espinaca cocinada<br>-Agua de naranjo, endulzada con panela. | <b>MERIENDA:</b><br>-Pescado frito.<br>-1 plátano asado (puede hacerlo bolita)<br>-Agua de oreganon, endulzada con panela.                                | <b>MERIENDA:</b><br>-2 yucas asadas con mantequilla y salsa de queso.(batir queso , leche y cebolla verde en la licuadora)<br>-Agua de hierbaluisa, endulzada con panela. | <b>MERIENDA:</b><br>-3 tortillas de plátano con queso<br>-Agua de anís endulzada con panela.                                                              | <b>MERIENDA:</b><br>-1 porción de pollo.<br>-1 porción de papa fritas<br>-1 taza de colada de camote con leche endulzada con panela.                                   |

## Receta de mermelada de zanahoria:

| Ingredientes                                                                                  | Preparación                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1libra de zanahoria.<br>$\frac{1}{4}$ de vaso de jugo de naranja.<br>$\frac{1}{4}$ de panela. | Hiera la zanahoria en trozos, cuando este sáquela del agua licúela con el jugo de naranja y medio vaso de agua en la que se cocinó póngala a hervir agregue la panela en trozo y revuelva constantemente por 15 minutos. |

## **CAPACITACION N°2**

### **DIFICULTAD EN LA ACEPTACION, MASTICACION Y DEGLUCION DE ALIMENTOS**



SI HAY DIFICULTAD EN LA INTRODUCCION O ACEPTACION DE ALIMENTOS A LA BOCA:

- ☑ Presentarle la comida agradablemente
- ☑ Darle los alimentos con cariño Y paciencia, no forzar al niño a aceptarlos.
- ☑ Darle variedad de alimentos en diferentes preparaciones
- ☑ Darle de 5 – 6 comidas al día
- ☑ Darle cantidades pequeñas de cualquier alimento nuevo, por ejemplo: empiece dándole una cucharadita, y poco a poco va aumentando.
- ☑ Darle calidad de alimentos, no cantidad
- ☑ Aumentarle energía a la dieta
- ☑ Aumentarle proteína a la dieta

## SI HAY DIFICULTAD EN LA MASTICACION Y DEGLUCION DE LOS ALIMENTOS:

- ☑ De 0 – 6 meses: alimentarlos solo con leche materna o artificial.
- ☑ 6 meses en adelante: empezar a introducirles los alimentos. Puede darles papillas y luego poco a poco darles alimentos sólidos. Si el niño come la comida entera, ya no le vuelva a dar papilla.
- ☑ Si está comenzando a masticar agregue pedacitos de comida entera entre la papilla hasta que llegue a darle toda la comida en trocitos.
- ☑ No lo forcé a aceptar los alimentos.
- ☑ Recuerde que en algunos casos aceptan más la comida si se mezcla con leche o cereal.
- ☑ Darle cantidades pequeñas de cualquier alimento nuevo, por ejemplo: empiece dándole una cucharadita, y poco a poco va aumentando.
- ☑ La cantidad de alimentos consumidos suele ser inconsistente día a día o semana a semana.



## SI COME PAPILLAS HACERLE:

- Purés de cereales: arroz, avena, maíz (masa de maíz o tortilla deshecha), trigo (pan de agua, de dulce).
- Purés de fruta: guineo, papaya, manzana, etc.
- Papillas de hojas o vegetales: espinaca, acelga, hoja de rábano, hoja de remolacha, zanahoria blanca y amarilla. etc.
- Papillas de frejol o sopa de arroz, de frejol cernido con papa, frejol cernido con pan, frejol cernido con tortilla huevo.
- Papillas de carne: se pueden mezclar con los vegetales.



## EN TROCITOS:

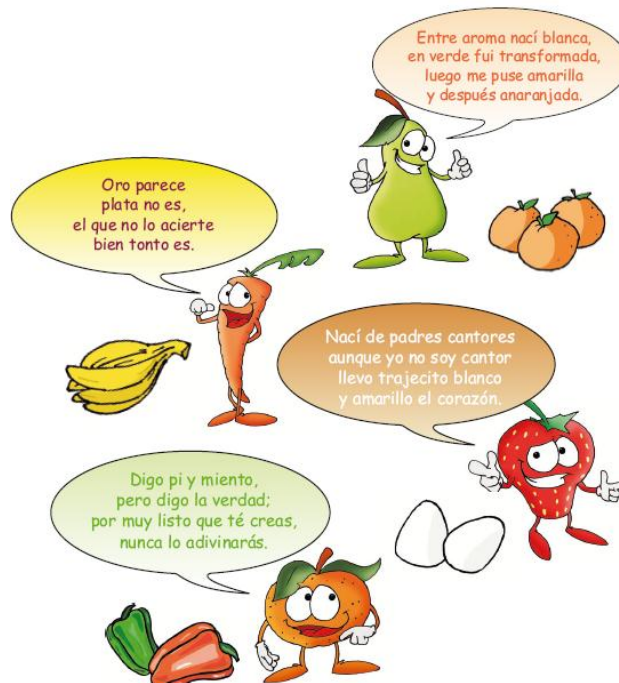


- Dar los alimentos en trocitos pequeños para que el niño aprenda a masticar y luego tragar.
- Cuando mastique y trague bien los pedacitos avanzar a darle comida entera.
- La harina se puede preparar de diferentes formas como por ejemplo: tortas de harina, galletas de harina, sopa de vegetales con harina.

## PAPILLA DULCE O SALADA:

Los purés de los niños se pueden preparar tanto dulces de frutas con leche como saladas de verduras como: zanahoria, apio y tomate.

Uso de grasas: se debe agregar aceite vegetal y mesclar bien antes de dárselas al niño si se quiere aumentar las calorías de esta.



**LA DESNUTRICIÓN ES UNA CONDICIÓN QUE RESULTA DE UNA ALIMENTACIÓN INADECUADA.**

**CAUSAS:**

- ❖ La necesidad de energía y proteína es mayor en niños pequeños y adolescentes por su rápido crecimiento.
- ❖ Alimentación inadecuada por falta de alimento o una dieta no balanceada.
- ❖ Por enfermedades infecciosas o crónicas que producen falta de apetito.
- ❖ Practicas inadecuadas de crianza (comida no nutritiva)



**Aumentarle energía** a la dieta agregando: mayonesa, jalea, miel, azúcar, crema, mantequilla, margarina o aceite a los alimentos.

**Aumentarle proteína** a la dieta agregando: queso, leche, huevos, nueces, pepitas y carnes.

# **CAPACITACION: N°3**

## **PROBLEMAS DE ESTREÑIMIENTO.**



Estreñimiento significa que las heces son duras y secas, difíciles que pasen o dolorosas y menos frecuentes que lo usual.

### **SINTOMAS:**

- ☒ No defecan por varios días o las heces son duras o secas
- ☒ Dolor abdominal, como cólico.
- ☒ Dolor al defecar
- ☒ Nausea
- ☒ Vómitos
- ☒ Pérdida de peso
- ☒ Heces tipo arcilla líquidas o sólidas en la ropa interior del niño, esto es una señal de que las heces están trabadas en el recto.

### **POR QUE SUCEDE?**

- ☒ Por no comer suficiente fibra
- ☒ Por no tomar suficientes líquidos
- ☒ Por no hacer ejercicio
- ☒ A veces por medicamentos
- ☒ A veces por enfermedad
- ☒ Por aguantarse y no defecar cuando tienen ganas

## QUE PODEMOS HACER?

- ✓ Comer alimentos que tienen fibra como por ejemplo:
  - ☑ Frutas: manzana y pera con cascara, ciruela pasa, naranja con bagazo, papaya
  - ☑ Vegetales: zanahoria cruda, apio, pepino, ensaladas de hojas verdes, papa cocidas con cascara, brócoli, elote
  - ☑ Cereales de grano entero: pan integral, tortilla tostada, afrecho, avena cocinada, frejol entero
- ✓ Tomar suficientes líquidos
- ✓ Hacer ejercicio



## RECOMENDACIONES:

- Ofrecer en el día un jugo de fruta, preferible de ciruela, papaya, manzana o pera.
- Ofrecer un cereal rico en fibra por lo menos 1 vez al día (por ejemplo, la avena licuada).
- Servir vegetales crudos o una ensalada con hojas verde oscuras todos los días.
- Usar tortilla o pan integral en vez de pan blanco.
- Ayude a que el niño tome más agua, ofreciéndole de 4 a 6 vasos de agua durante el día, todos los días.
- Deje reposar 4 ciruelas pasa en 1 litro de agua hervida toda la noche y dele al niño durante el día.



## APÉNDICE N° 7: Planificación de capacitación a madres y personal



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  
La Universidad Católica de Loja  
ESCUELA DE MEDICINA  
MAESTRIA EN GERENCIA EN SALUD PARA EL DESARROLLO LOCAL.

### PLAN DE CAPACITACIÓN SOBREMANEJO ALIMENTARIO EN NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES.

#### INTRODUCCIÓN

Para la mayoría de los niños la hora de la comida es un conflicto, pues se sienten presionados a ingerir cada bocado, aunque no les agrada la alimentación. Para los niños con capacidades especiales la hora de alimentarse se vuelven más complicados aún, ya que además de que no les puede gustar el menú surgen otros inconvenientes, tales como problemáticas motoras que les dificultan el comer, existiendo una correlación clara entre los problemas para alimentarse y el riesgo de malnutrición.

Hay que aprovechar que cada comida y cada bocado por mínimo que sea tengan todos los nutrientes adecuados para garantizar una nutrición óptima, ya que muchas veces no se cumple por desconocimientos de las madres y el personal sobre alimentación.

Con este antecedente queda claro que la educación involucra todos los aspectos que benefician al desarrollo adecuado del niño, ahí la importancia que tienen las madres y el personal en el proceso de solución de estos problemas más frecuente en la administración de una alimentación balanceada y acorde a sus necesidades.

La idea detrás de la intervención del profesional nutricionista es prevenir nuevas enfermedades, malnutrición y mejorar la calidad de los momentos de alimentación para el niño, a través del monitoreo de los niños y la capacitación constantes de los involucrados.

### **OBJETIVO GENERAL**

Brindar conocimientos para mejorar la alimentación que reciben los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar, mediante la ejecución un programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado, para reducir los problemas de malnutrición.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Instruir a madres y personal sobre el programa de capacitación del manejo a alimentario en niños con capacidades especiales.
- Capacitar a las madres sobre alimentación saludable, problemas de aceptación de la deglución de los alimentos y estreñimiento.
- Educar al personal en base al manual de manejo alimentario y como detectar a tiempo señales de malnutrición.

### **BENEFICIARIOS**

- Madres de familia del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.
- Personal del Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.

### **RECURSOS:**

- **Humanos:** Maestrante, Lcda. Mayra Cecilia Arteaga.
- **Materiales:** Material educativo, material de oficina.
- **Económicos:** Los proporcionados por el maestrante.

**PERIODO DE EJECUCIÓN**

Noviembre del 2012.

**LUGAR DE EJECUCIÓN**

Instituto de Educación Especial Yamil Doumet Sepak.

**EJECUCIÓN**

- **Actividades previas:** coordinación con autoridades del Instituto, entrevistas y oficios de aceptación de fecha para la conferencia, oficio de invitación, elaboración de material educativo.
- **Actividades de fondo:** ejecución de la programación con la charla, trabajo en grupos.

**EVALUACIÓN:**

En base a las actividades programadas y cumplidas

**MATERIAL DE APOYO PARA LA CAPACITACIÓN:** Diapositiva elaboradas en base al Manual de manejo alimentario para niños con capacidades especiales, Manual de manejo alimentario.

**Elaborado por:**

Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.

## APÉNDICE N° 8: Oficio enviado para la designación de la fecha de capacitación.



### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

*La Universidad Católica de Loja*

Calceta, 12 de noviembre del 2012.

Señoras.

Madres de Familias.

DIRECTOR INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"(E).

De mi consideración:

Por medio de la presente le hago la cordial invitación para participar de la capacitación sobre el "Manejo alimentario de niños con capacidad especiales", la cual se realizara:

**Fecha:** Lunes 19 de noviembre del 2012.

**Hora:** 9:00 am.

**Lugar:** Instalaciones del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak"

Por la favorable aceptación desde ya le quedo muy agradecida.

Atentamente.

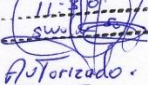
Lcda.  Cecilia Arteaga Sánchez.  
NUTRICIONISTA.

ESCUELA ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"

**RECIBIDO**

Fecha: 12 nov 2012

Hora: 11:12

FIRMA: 

Autorizado

## APÉNDICE N° 9: Oficio de invitación a Madres de familia.



### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

*La Universidad Católica de Loja*

Calceta, 12 de noviembre del 2012.

Licenciado.

Oswaldo Loo Zambrano.

DIRECTOR INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"(E).

De mi consideración:

Por medio de la presente y cumpliendo con el cronograma de mi proyecto de tesis "Programa de capacitación alimentaria a madres y personal encargado de los niños con capacidades especiales del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak" del Cantón Bolívar, Manabí, 2012", le pido a usted me permita realizar la capacitación a madres de familias sobre el Manejo alimentario de niños con capacidad especiales, la cual se realizara:

**Fecha:** Lunes 19 de noviembre del 2012.

**Hora:** 9:00 am.

**Lugar:** Instalaciones del Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak"

Por la favorable aceptación desde ya le quedo muy agradecida.

Atentamente.

Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.  
NUTRICIONISTA.



# APÉNDICE N° 10: Registro de asistencia a la capacitación de madres.



## UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK" "PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA PARA NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES"

### REGISTRO DE AISTENCIA

FECHA: 19 de noviembre del 2012

| Nombre y apellidos       | N° Cedula   | Residencia                       | Firma             |
|--------------------------|-------------|----------------------------------|-------------------|
| Francisca Párraga Quivoz | 130673540-6 | Calle José M <sup>a</sup> Huerta | Francisca Párraga |
| Rosa Cevallos Zambrano   | —           | Los naranjos                     | Rosa Cevallos     |
| Norma Lora P.            | —           | Marbello                         | Norma Lora P.     |
| Manuela Porcigua         | 130183733-7 | Lic. Trujillo                    | Manuela Porcigua  |
| Basón Quivoz Peñaquito   | 130543517-2 | Las Albas (Camito)               | Basón Quivoz      |
| Mario Intriago           | 136370765-5 | San Felipe                       | Mario Intriago    |
| Gregorio Monterrosa      | 130319248-6 | Granada G. y Glib                | Gregorio          |
| Ana María Cadenio M.     | 130574527-3 | Granada G. y Glib                | Ana               |
| Angela Esperanza Basurto | 131225567-0 | Calle José M <sup>a</sup> Huerta | Angela Basurto    |
| Sandra Mendoza Cely      | 131034750-3 | Caleta                           | Sandra            |
| Blanca Hidalgo Solórzano | 130664941-7 | Tosayua                          | Blanca Hidalgo    |
| Maria Mora               | 130804328-9 | Junín                            | Maria Mora        |
| Amarilis Molinas         | 130780872-9 | Anturito                         | Amarilis Molinas  |
| Ligia Muñoz Vera         | 130860433-7 | Cabello adentro                  | Ligia Muñoz       |
| Ramón Quivora            | 130421392-7 | La Pimela                        | Ramón             |

Responsable: Lic. Mayra Arteaga Sánchez "Nutricionista"



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"**  
**"PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA PARA NIÑOS CON**  
**CAPACIDADES ESPECIALES"**

**REGISTRO DE AISTENCIA**

**FECHA:** 19 de noviembre del 2012

| Nombre y apellidos               | Nº Cedula   | Residencia      | Firma          |
|----------------------------------|-------------|-----------------|----------------|
| Rendón Calderón Gestudis Mora    | 1309526269  | La Juanito      | <i>[Firma]</i> |
| Enika Lisseth Mora Burgos        | 092896580-6 | Ines Moreno     | <i>[Firma]</i> |
| Marín Alexander Ganchezo Saragay | 1719608919  | El Amanturdesco | <i>[Firma]</i> |
| Jessica Mero Bravo               | 130999913-2 | Morechal        | <i>[Firma]</i> |
| Paola Zambrano Moray             | 120789468-7 | La Parvita      | <i>[Firma]</i> |
| Margarita Cabeera                | —           | El Yasmiza      | <i>[Firma]</i> |
| Mercedes Odely Sabando Solizano  | 130867882-8 | Las Vegas       | <i>[Firma]</i> |
| Genmy Maria Rendón Carreño       | —           | —               | <i>[Firma]</i> |
| Elena Colombia Vera Hero         | 130353232-7 | Casas Viejas    | <i>[Firma]</i> |
| Gloria Baren                     | 130510785-9 | Caña Tigre      | <i>[Firma]</i> |
| Maria Baren                      | 130717110-6 | Caña tigre      | <i>[Firma]</i> |
| MIRIA MERCEDES VERA VERA         | 1307141536  | EL Aji          | <i>[Firma]</i> |
| Violeta Maria Lopez Mora         | 130445962-3 | Chapuli         | <i>[Firma]</i> |
| CONCEPCION VERA VERA             | 1705441648  | EL MORRO        | <i>[Firma]</i> |
| Manuela Auxiliadora Macias       | 13001004-4  | Ines Moreno     | <i>[Firma]</i> |

**Responsable:** Lic. Mayra Arteaga Sánchez "Nutricionista"



**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"**  
**"PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA PARA NIÑOS CON**  
**CAPACIDADES ESPECIALES"**

**REGISTRO DE AISTENCIA**

**FECHA:** 19 de noviembre 2012

| Nombre y apellidos           | N° Cedula   | Residencia      | Firma |
|------------------------------|-------------|-----------------|-------|
| Cinthya López Cedeno         | 131285404-3 | Miraflores      |       |
| Nohely Arteaga               | —           | Bejuco          |       |
| José Arteaga                 | 131285173-4 | La Juanito      |       |
| Marcelo Jurado Intrigado     | 130051054-1 | Darampion       |       |
| Gloria Gomez Alejandra       | 130624914-3 | Anastroadero    |       |
| Sandra Zambrano Pinargote    | 130961550-6 | Mocochal.       |       |
| AURA MARIA ANDRADE           | —           | QUIROGA         |       |
| Maxia Alexandra Bozeto Mera  | 131178591-7 | El Tambo        |       |
| Maria Leonor Zambrano Eh     | —           | El Morro        |       |
| Martina Zambrano Vera        | 0989667417  | Soledad         |       |
| Marcelo Vargas Vargas        | 130678779-7 | El Nuevo        |       |
| ERIKA CENEY MARCILLO DELGADO | 131332734-6 | CATARON MACHO   |       |
| Olea Mora Cobeña             | 130479499-1 | Av. Estudiantil |       |
| Maria Isabel Cajape          | 130993268-7 | Via Junin       |       |
| Silvia Sabando               | 130695222-5 | Hembrillo       |       |

**Responsable:** Lic. Mayra Arteaga Sánchez "Nutricionista"



UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA  
INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"  
"PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA PARA NIÑOS CON  
CAPACIDADES ESPECIALES"

REGISTRO DE AISTENCIA

FECHA: 19 de noviembre del 2012

| Nombre y apellidos           | N° Cedula   | Residencia         | Firma         |
|------------------------------|-------------|--------------------|---------------|
| Solorzano Medina Gloria      | 130972557-8 | Dejucu             |               |
| Veronica Muñoz               | 1311350195  | Dwina Nino         |               |
| Oliver Parroga Nancy Dolores | —           | Cabello            | Nancy Parroga |
| GLADIS MARCISA SOLORZANO     | 130580445-0 | Calle 10 DE AGOSTO |               |
| Santa Clara Lizaraz          | 1307348597  | San Bartolo        |               |
| Dagda Bedeno Vera            | 130646193-8 | Calle Chile        |               |
| INTRIAGO SACCH MORIA CARDAD  | 130959642-5 | LA VENTURITA       |               |
| Georandy Mercedes Pelaez     | 1308830049  | Anarillo           |               |
| Lidia Toranzo                | —           | San Roman          |               |
|                              |             |                    |               |
|                              |             |                    |               |
|                              |             |                    |               |
|                              |             |                    |               |
|                              |             |                    |               |
|                              |             |                    |               |

Responsable: Lic. Mayra Arteaga Sánchez "Nutricionista"

## APÉNDICE N° 11: Acta de Reunión con el Director y el personal.



### UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA

*La Universidad Católica de Loja*

#### ACTA DE REUNIÓN

**LUGAR:** Instituto de Educación Especial "Yamil Doumet Sepak".

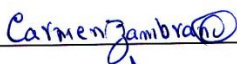
**FECHA:** 20 de noviembre del 2012.

Se realizó la reunión para la planificación de la capacitación que se dirigirá al personal de la institución, con el Director y un representante del personal.

Lcdo. Oswaldo Loo Zambrano.

x 

Lcda. Carmen Zambrano Salas.



Lcda. Mayra Cecilia Arteaga Sánchez.



**APÉNDICE N° 12: Registro de asistencia a la capacitación del personal.**

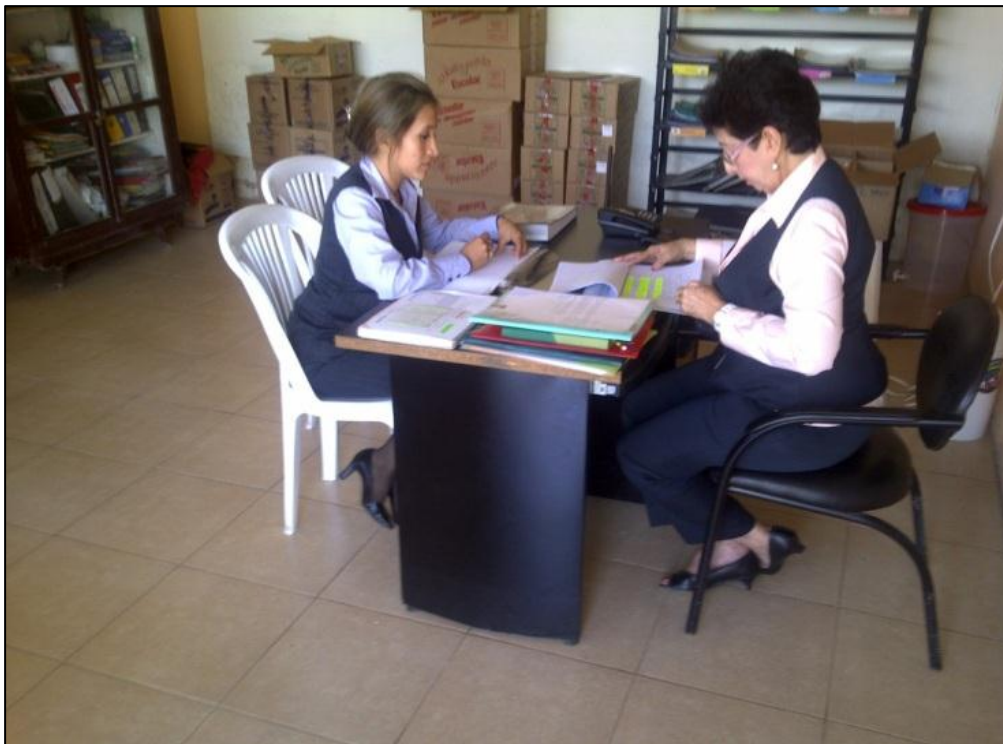


**UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA**  
**INSTITUTO DE EDUCACIÓN ESPECIAL "YAMIL DOUMET SEPAK"**  
**"PROGRAMA DE CAPACITACIÓN ALIMENTARIA PARA NIÑOS CON**  
**CAPACIDADES ESPECIALES"**

| Nombre y apellidos del Docente  | Cedula de Ciudadanía | Firma |
|---------------------------------|----------------------|-------|
| 1. Oswaldo Poor Zambrano        | 1302384563           |       |
| 2. Ángela Zambrano Alcívar      | 130560458-7          |       |
| 3. Carmen Zambrano Salas        | 130036756-0          |       |
| 4. Rosario Noviera Chonillo     | 130527748-3          |       |
| 5. Susana Cusme Zambrano        | 130162620-4          |       |
| 6. Ángela Mangaba Menéndez      | 130546926-2          |       |
| 7. Néstor Reyes Flores          | 130317489-8          |       |
| 8. Kelvin Carranza Poor         | 130613236-4          |       |
| 9. Arelly Cealeno Arteaga       | 131028406-6          |       |
| 10. Carmen Cusme Paz            | 130906898-7          |       |
| 11. Ana M. Gutierrez Zambrano   | 130816870-2          |       |
| 12. Rosanna Hurtado Garreño     | 130034781-8          |       |
| 13. Silvia Basurto Avilés       | 130999807-6          |       |
| 14. Galisto Delgado Cealeno     | 130474894-8          |       |
| 15. Dolores Salvatierra Ramírez | 130530140-5          |       |

**Responsable:** Lic. Mayra Arteaga Sánchez "Nutricionista"

**Apéndice N°13: EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS**  
**REUNIÓN CON LA DIRECTORA DEL INSTITUTO YAMIL DOUMET SEPAK.**



**CONOCIENDO LA INSTITUCIÓN.**



## **PRESENTÁNDOME CON DOCENTES Y NIÑOS**



## **REUNIONES REALIZADAS CON EL GRUPO FOCAL.**



## OTRA DE LAS REUNIONES REALIZADAS CON EL GRUPO FOCAL



## ANÁLISIS DE LOS DATOS OBTENIDOS CON COMPAÑEROS DE TRABAJO



## ANÁLISIS DE LOS DATOS OBTENIDOS CON LA DIRECTORA DE LA INSTITUCIÓN



## PRESENTANDO MANUAL A DIRECTORA Y TERAPISTA DE LENGUAJE



## **PRESENTACIÓN DEL MANUAL A UN GRUPO DE PERSONAS (POBLACIÓN DE PRUEBA).**



## **MUESTRA DEL GRUPO OBJETIVO**



## PLANIFICACIÓN DE LOGÍSTICA PARA EL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTRATACIÓN DE LA REPRODUCCIÓN DEL MANUAL



## SALA DONDE SE REALIZARA LA CAPACITACIÓN



## REUNIÓN CON LA DIRECTORA SALIENTE Y EL DIRECTOR ENCARGADO.



## DURANTE LA ENTREGA DE OFICIOS RESPECTIVOS



## **PRESENTÁNDOME A LAS MADRES ANTES DE EMPEZAR LA CAPACITACIÓN**



## **DURANTE LA CAPACITACIÓN REALIZADA A LAS MADRES DE FAMILIA.**



## EVALUACIÓN DE LAS MADRES LUEGO DE ENTREGARLES EL MANUAL



CONTESTANDO LAS PREGUNTAS DE LA EVALUACIÓN.



**REUNIÓN CON EL DIRECTOR Y EL PERSONAL, PARA PROGRAMAR FECHA DE  
CAPACITACIÓN.**



**DURANTE LA CAPACITACIÓN REALIZADA AL PERSONAL.**



## EVALUACIÓN AL PERSONAL LUEGO DE ENTREGARLES EL MANUAL



## DURANTE LA EVALUACION



**MAESTRANTE, DIRECTOR Y PERSONAL DEL INSTITUTO**



Gracias....