

Diseño de un Entorno Alimentario Saludable y Sostenible para un Albergue Infantil en Guayaquil

Problema

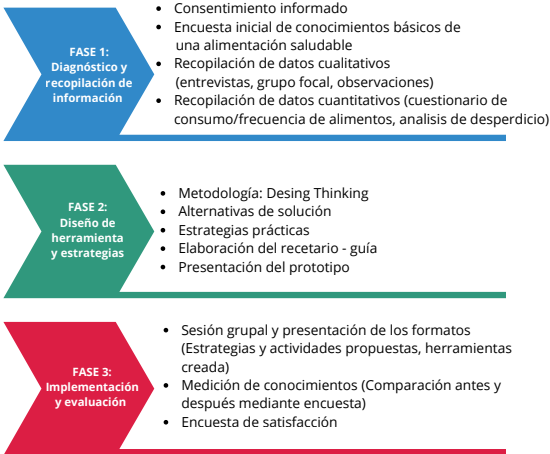
La provisión de alimentos en el albergue se ve afectada por la dependencia de donaciones esporádicas, lo que genera inestabilidad en la oferta nutricional. La ausencia de capacitación en nutrición y en prácticas seguras de manipulación de alimentos representa un riesgo para la salud y el bienestar de los niños. Además, la falta de apoyo institucional y la limitada participación de voluntariado dificultan la sostenibilidad de un entorno alimentario saludable

Objetivo

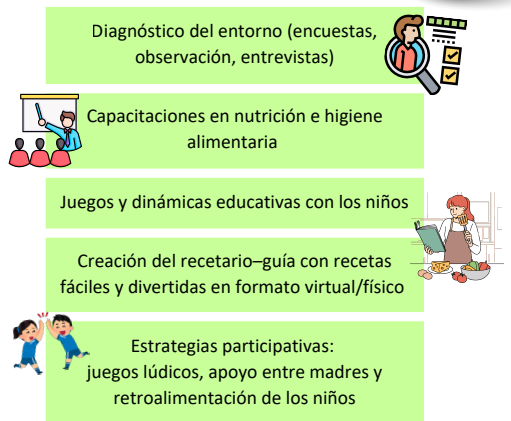
Diseñar un entorno alimentario saludable, sostenible y educativo en el albergue 'Soldaditos de Dios', usando metodologías participativas (Design Thinking) para mejorar la nutrición, el bienestar infantil y promover prácticas alimentarias replicables.

Propuesta

Fases de la metodología



Proceso participativo



Resultados

Variables observadas inicialmente

3 comidas diarias:
↑ Proteína/carbohidratos/Fruta,
↓ Verduras

Desperdicio de 10 - 25%

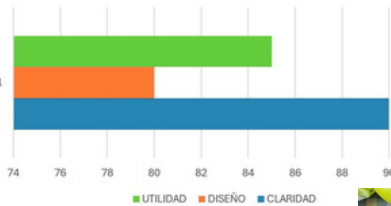
Participación de niños

Higiene mejorable

Resultados durante la intervención



% OPINION POSITIVA DEL RECETARIO - GUIA "NUTRINFANTIL"



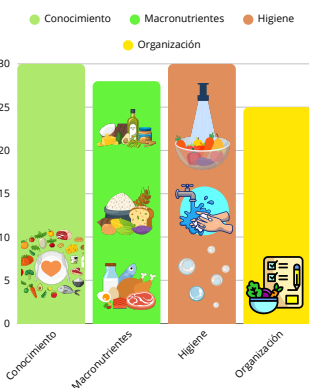
Datos recopilados al final

+30% más conocimiento en nutrición e higiene alimentaria

87% aceptación del recetario y estrategias

Niños más dispuestos a probar verduras = menos desperdicio

Conclusiones



- Con intervenciones de bajo costo se logró aumentar en +30% el conocimiento en nutrición e higiene de las cuidadoras.
- La participación activa de niños y cuidadoras fortaleció la corresponsabilidad y redujo el rechazo hacia las verduras.
- El recetario y las estrategias lúdicas fueron valoradas como útiles y aplicables por el 95% de las cuidadoras.
- La propuesta demostró ser sostenible, adaptable a distintos contextos y replicable en otros albergues.

