La ESPOL promueve los Objetivos de Desarrollo So

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

Propuesta

Fases de la metodología

- Consentimiento informado Encuesta inicial de conocimientos básicos de una alimentación saludable Recopilación de datos cualitativos

- (entrevistas, grupo focal, observaciones)
 Recopilación de datos cuantitativos (cuestionario de consumo/frecuencia de alimentos, analisis de desperdicio)

- Metodología: Desing Thinking Alternativas de solución Estrategias prácticas

- Elaboración del recetario guía
- Presentación del prototipo



- Sesión grupal y presentación de los formatos (Estrategias y actividades propuestas, herramientas
- Medición de conocimientos (Comparación antes y
- después mediante encuesta) Encuesta de satisfacción

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



Proceso participativo

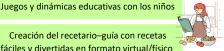
Diagnóstico del entorno (encuestas, observación, entrevistas)





Capacitaciones en nutrición e higiene alimentaria

Creación del recetario-guía con recetas fáciles y divertidas en formato virtual/físico



Estrategias participativas: juegos lúdicos, apoyo entre madres y retroalimentación de los niños

Resultados

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

Desperdicio de 10 - 25%

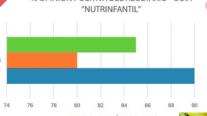
Narticipación de niños

Higiene mejorable

Resultados durante la intervención

ESTRATEGIAS CON MAYOR % DE ACEPTACION

% OPINION POSITIVA DEL RECETARIO - GUIA "NUTRINFANTIL"

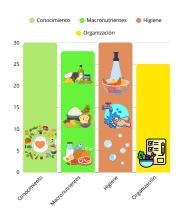


→ +30% más conocimiento en nutrición e higiene alimentaria

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.

















