INFORME DE RESULTADOS DE APLICACIÓN DE PRUEBA HEDÓNICA SOBRE CICLOS DE MENÚS I SEMNESTRE 2026 HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

Reconociendo la importancia de ofrecer menús acordes a los requerimientos nutricionales de cada niña y niño que se encuentran recibiendo el servicio desde las unidades de la modalidad Institucional; Fe y Alegría realiza la aplicación de las pruebas o encuestas hedónicas con el objetivo de facilitar la identificación de aspectos positivos y negativos de la prestación del servicio de alimentos durante el año 2026.

En este sentido el Equipo de nutricionistas diseñó dos formatos de encuesta que serían aplicados a: Beneficiarios del servicio (Niños y niñas), y talento humano (equipo interdisciplinario, Manipuladoras de alimentos agentes educativas y auxiliares pedagógicas). Esto permitiría reconocer falencias, dificultades y percepciones de aceptabilidad del ciclo de menús ejecutado durante el año bajo la mirada de tres perfiles distintos que hacen parte de la operación de la minuta in situ.

A continuación, el presente informe revelará los resultados de la aplicación de dicha encuesta en el HI Osito Panda y su metodología de aplicación según cada perfil.

ENCUESTA HEDONICA REALIZADA A NIÑOS Y NIÑAS DENTRO DE LA UNIDAD

METODOLOGÍA

Mediante la aplicación de una encuesta pre diseñada con preguntas clave (cada niño contaba con un formulario de encuesta), caritas representando las percepciones de los niños frente a aspectos claves de la ejecución de la minuta. La intención es que con apoyo de las agentes educativas los niños pintaran con su dedo índice la sección que correspondía a la carita con la que se sentían más representados.



HOGARES INFANTILES
FE Y ALEGRIA DE COLOMBIA REGIONAL BOGOTÉ - TOLIMA
NIT. 860013090-2

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CICLOS DE MENU

FECHA:	NIVEL:
NOMBRE	

Marque con una X o colores de acuerdo a su elección.

PREGUNTAS	ME GUSTA MUCHO	NO ME GUSTA
1. ¿Te agrada el sabor y apariencia en general de todos los alimentos que te dan en tu jardín?		
2. ¿Te agrada el comedor y/o lugar en donde consumes tus alimentos en el jardín?		
3. ¿El comedor se encuentra limpio y bonito cuando llegas a consumir los alimentos?		
4. Los alimentos que consumes en el jardín, ¿se parecen a los que consumes en tu casa?		
5. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las frutas que se ofrecen en tu jardín? banano, sandía, papaya, naranja, mandarina, manzana, mango, durazno, pera, piña, fresas		
6. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las verduras que se ofrecen en tu jardín? (zanahoria, tomate, lechuga, habichuela, remolacha, espinaca		
7. ¿Te gusta tomar agua con el almuerzo?		
8. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las bebidas calientes que se ofrecen en tu jardín? Colada, avena, cocoa, mazorca, sopa		
9. ¿Te agrada el sabor y apariencia de los lácteos que se ofrecen en tu jardín? Yogurt y queso		
10. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las carnes que se ofrecen en tu jardín? Carne de res, pollo, pescado, huevo, carne de cerdo		
11. Te gustan las granos y la carne (proteína) cuando estos combinados carnitas con morcilla, garbanzos con corazón, lenta de corazones, bofe con lenteja, arveja con hígado.		
12. ¿Te gustan cómo te tratan las profesoras en el comedor durante el proceso de alimentarte?		

1. Encuesta realizada por La nutricionista de la UDS con apoyo de auxiliares pedagógicas, para ser aplicada en vivo con niños y niñas. Se determina que se aplicará a los niveles de Jardín, quienes por su rango de edad se encuentran más aptos para expresar o manifestar sus percepciones frente a los grupos de alimentos ofrecidos y brindar respuestas más claras. La encuesta super el 20% mínimo solicita por Guía operativa ICBF.
2. El día 14 de abril se aplicó la encuesta en el HI Osito Panda, contando con apoyo de las agentes educativas de cada nivel para la aplicación de la misma. Se pinta con tempera el dedo índice de los niños y se orienta sobre el diligenciamiento de las mismas respuestas por su cuenta.
3. Las preguntas se realizarán a los niños una a una y ellos deben manifestar con que expresión se encuentran más de acuerdo (feliz-me gusta mucho); serio (me agrada), triste (no me gusta). Se realizará la suma de las respuestas y se tomará nota de las mismas, para luego tabular los resultados

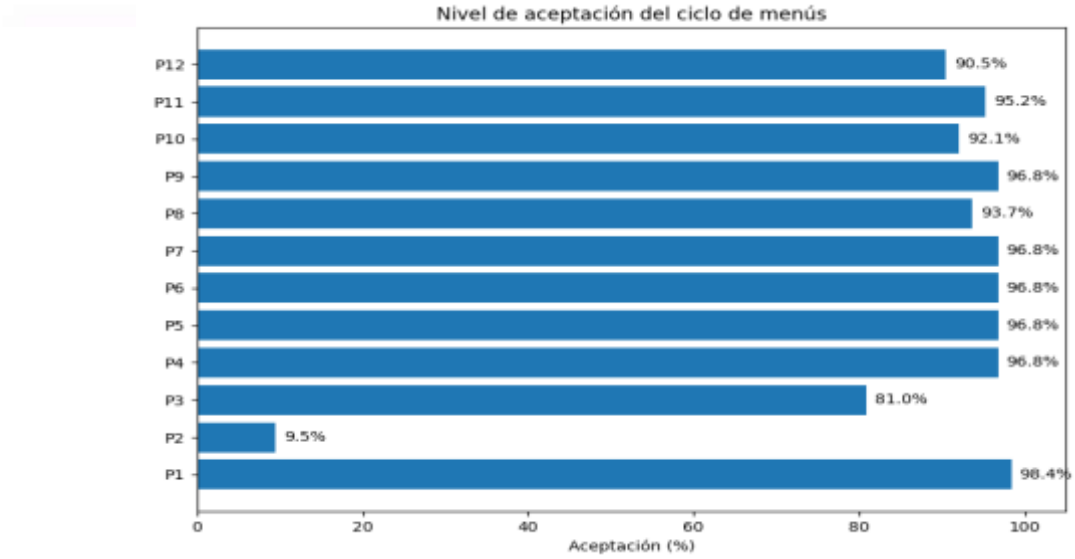
PREGUNTAS REALIZADAS Y RESULTADOS

Participaron de la prueba un total de 63 niños y niñas (30.2%) sobre un total de 208 vinculados en el mes de abril; en la encuesta de los niveles de jardín asistentes de los días que se realizó. Con apoyo de las agentes educativas se realizaron por grupos en cada salón las preguntas, y se tomaba nota de las respuestas.

MOVIMIENTO DE EDUCACIÓN POPULAR INTEGRAL

HOGAR INFANTIL OSITO PANDA

PREGUNTAS	ME GUSTA MUCHO 	NO ME GUSTA 
1. **¿Te agrada el sabor y apariencia en general de todos los alimentos que te dan en tu jardín?**	62	1
2. **¿Te agrada el comedor y/o lugar en donde consumes tus alimentos en el jardín?**	6	0
3. **¿El comedor se encuentra limpio y bonito cuando llegas a consumir los alimentos?**	51	4
4. Los alimentos que consumes en el jardín se parecen a los que consumes en tu casa	61	2
5. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las Frutas que se ofrecen en tu jardín? Banano, melón, papaya, naranja, mandarina, manzana, mango, durazno, pera, piña, fresas.	61	2
6. **¿Te agrada el sabor y apariencia de las verduras que se ofrecen en tu jardín?** Zanahoria, tomate lechuga, habichuela, remolacha, espinaca	61	2
7. **¿Te agrada que a la hora del almuerzo se te ofrezca fruta y agua?**	61	2
8. **¿Te agrada el sabor y apariencia de las bebidas calientes que se ofrecen en tu jardín?** Colada, avena, cocoa, maicena, leche	59	4
9. ¿Te agrada el sabor y apariencia de los lácteos que se ofrecen en tu jardín? Yogurt y queso	61	2
10. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las carnes que se ofrecen en tu jardín? Carne de res, pollo, pescado, huevo, carne de cerdo	58	5
11. **Te gustan los granos y la carne (vísceras) cuando están combinados** Lentejas con mollejas, garbanzos con corazón, torta de corazones, bofe con lenteja, arveja con hígado.	60	3
12. **¿Te gustan cómo te tratan las profesoras** en el comedor durante el proceso de alimentarte?	57	6



En general, los resultados evidencian un **alto nivel de aceptación del ciclo de menús**, con predominio marcado de respuestas positivas en la mayoría de los ítems evaluados.

Hallazgos principales

- **Alta aceptación global:**
  La mayoría de las preguntas presentan valores superiores a **57 respuestas positivas de 63**, lo que indica una aceptación superior al **90%** en casi todos los aspectos evaluados.
- **Sabor y apariencia general:**
  - 62 niños manifestaron agrado frente a los alimentos en general.
  - Esto refleja una **muy buena percepción global del servicio de alimentación**.
- **Presentación e higiene de los alimentos:**
  - 51 niños consideran que los alimentos son limpios y bien presentados.
  - Aunque sigue siendo alto, es uno de los valores más bajos, lo que sugiere una **oportunidad de mejora en la presentación**.
- **Similitud con la alimentación del hogar:**
  - 61 niños perciben que los alimentos son similares a los de casa, lo cual es positivo para la **aceptación cultural y adaptación alimentaria**.
- **Grupos de alimentos (frutas, verduras, proteínas, lácteos):**
  - Todos estos grupos presentan niveles de aceptación cercanos a 61 respuestas positivas.
  - Indica un **buen equilibrio y aceptación del ciclo de menús**.
- **Bebidas y carnes:**
  - Presentan una leve disminución (59 y 58 respuestas positivas respectivamente).
  - Podría explorarse mejora en preparaciones o variedad.
- **Tiempo de alimentación:**
  - 57 niños consideran adecuado el tiempo, siendo el ítem con menor aceptación.
  - Sugiere revisar si el tiempo es suficiente o si hay factores que afectan la experiencia (temperatura, ritmo, acompañamiento).

- **Consumo completo de alimentos:**
  - Solo 6 niños reportan no terminar sus comidas.
  - Esto indica una **buena adherencia y consumo efectivo**.

Conclusión

El ciclo de menús del Hogar Infantil Osito Panda presenta una **excelente aceptación por parte de los niños y niñas**, evidenciando pertinencia en sabor, variedad y adecuación cultural.

No obstante, se identifican **oportunidades de mejora puntuales** en:

- Presentación de los alimentos
- Algunas preparaciones específicas (carnes y bebidas)
- Organización del tiempo de consumo

En general, los resultados respaldan la continuidad del ciclo de menús, con ajustes menores orientados a fortalecer la experiencia alimentaria.

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN FRENTE A LA EJECUCIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS I SEMESTRE 2026 (AGENTES EDUCATIVAS Y AUXILIARES PEDAGÓGICAS, PERSONAL ADMINISTRATIVO, GESTORAS DE ALIMENTOS, AUXILIARES DE SERVICIOS GENERALES)

METODOLOGÍA

Se diseña un formulario de Google en el cual se realizan diversas preguntas frente a su percepción durante la ejecución de la minuta 2026, el cual es diligenciado por ellas.

TABLA 1. CUADRO RESUMEN DE LAS RESPUESTAS BRINDADAS POR EL TALENTO HUMANO RESPECTO A LA ALIMENTACIÓN

	EXCELENTE	BUENO	REGULAR	MALO	TOTAL
1. ¿Considera usted que la alimentación ofrecida desde la UDS es representativa a nivel territorial para todos los niños asistentes a la UDS?		4	13		17
2. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de frutas por parte de los niños y niñas	9	7	1	0	17

3. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de verduras, específicamente "ensaladas" por parte de los niños y niñas	10	3	4	0	17
4. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de verduras, específicamente "Verduras cocidas" por parte de los niños y niñas	10	3	4	0	17
5. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de leguminosas cuando esta acompañada de vísceras (hígado, corazones, mollejas) por parte de los niños y niñas	12	2	3	0	17
6.. El consumo del refrigerio de la mañana en general lo considera	11	6	0	0	17
7. El consumo del refrigerio de la tarde por parte de los niños y niñas lo considera	7	9	1	0	17
8.. Respecto a las porciones que se le sirven a los niños y niñas considera que estas son:	9	8	0	0	17
9. Considera que la presentación de la fruta (entera, picada o porcionada) ha sido	10	7	0	0	17
11. Considera usted que el cumplimiento de la aplicación de las BPM desde el servicio de alimentos en su unidad es :s	14	3	0	0	17
12. Considera usted que el cumplimiento de la aplicación de las BPM en el comedor de alimentos en su unidad es por parte del TH) :	10	7	0	0	17
13. Considera usted que la presentación (olor, color, distribución del plato) de los menús en general en su unidad es:	13	4	0	0	17
total respuestas	115	63	26		
porcentajes de aceptación	56,372549	30,8823529	12,745098	0	204

La encuesta aplicada al talento humano de la unidad de servicio, con una participación de 17 personas, permite evaluar la percepción frente a la calidad del servicio de alimentación en diferentes componentes.

Resultados generales

Los resultados evidencian una percepción mayoritariamente positiva:

- **Excelente:** 56,37%
- **Bueno:** 30,88%
- **Regular:** 12,74%
- **Malo:** 0%

Esto indica que el **87,25% del talento humano valora positivamente el servicio**, destacando su calidad y funcionamiento general.

Fortalezas identificadas

Se destacan como principales aspectos positivos:

- **Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):**
  La mayoría de los encuestados califican este aspecto como excelente, lo que refleja confianza en la inocuidad y calidad sanitaria del servicio de alimentación.
- **Presentación de los alimentos:**
  El olor, color y distribución de los platos son altamente valorados, lo que evidencia un adecuado manejo en la preparación y servicio.
- **Consumo de alimentos:**

  Se percibe un buen consumo general por parte de los niños y niñas, especialmente en:

  - Leguminosas acompañadas con vísceras
  - Refrigerios de la mañana y la tarde
- **Porcionamiento adecuado:**

  Las porciones servidas son consideradas suficientes y acordes a las necesidades de los niños y niñas.

Oportunidades de mejora

A pesar de la valoración positiva, se identifican algunos aspectos a fortalecer:

- **Representatividad territorial del menú:**

- Este ítem presenta una mayor concentración en la categoría "regular", lo que sugiere que el ciclo de menús podría fortalecerse en cuanto a la inclusión de preparaciones más acordes con la cultura alimentaria local.
- **Consumo de frutas y verduras:**

  Aunque el consumo es en general positivo, se observa variabilidad en las respuestas, con presencia de valoraciones en "bueno" y "regular", lo que indica la necesidad de reforzar estrategias que promuevan su aceptación.

Conclusión del talento humano

En términos generales, el talento humano percibe el servicio de alimentación como **adecuado, seguro y bien ejecutado**, destacando especialmente los aspectos relacionados con la calidad sanitaria, la presentación de los alimentos y el consumo por parte de los niños.

No obstante, se recomienda fortalecer la **pertinencia cultural del menú** y continuar implementando estrategias que favorezcan el consumo de alimentos clave como frutas y verduras, con el fin de optimizar integralmente el servicio.

TABLA 2. RESUMEN DE LAS RESPUESTAS BRINDADAS POR EL TALENTO HUMANO RESPECTO AL DESCOMIDE DE ALIMENTOS

	Mucho descomide	poco	Nulo	
9. Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas				TOTAL PERSONAS ENCUESTADAS
[Carnes, pollos y pescados]	0	13	4	17
[verduras: ensalada o cocida]	11	5	1	17
[Granos y vísceras]	4	11	2	17
[fruta]	0	8	9	17
[Cereales: arroz, pasta, galletas]	0	11	6	17
[Tubérculos: papa, plátano, yuca]	0	11	6	17
[Lácteos: coladas, changua, sorbetes]	3	12	2	17

- En términos generales, el descomide de alimentos es **bajo**, predominando las categorías "poco" y "nulo", lo que indica **buena aceptación del ciclo de menús**.
- El grupo de alimentos con **mayor descomide corresponde a las verduras (ensaladas y cocidas)**, lo que evidencia **menor aceptación por parte de los niños y niñas** y la necesidad de fortalecer estrategias de preparación y presentación.
- Los **granos y vísceras** presentan un **descomide moderado**, aunque la mayoría se ubica en "poco", indicando una aceptación intermedia.
- Los **lácteos** muestran un comportamiento similar, con predominio de "poco descomide", lo que refleja **aceptación general adecuada**.
- Las **proteínas animales (carnes, pollo y pescado)** presentan **bajo descomide**, evidenciando buena aceptación dentro del ciclo de menús.
- Los **cereales y tubérculos** registran principalmente "poco" y "nulo descomide", lo que confirma que son **alimentos bien aceptados y consumidos**.

- Las **frutas** presentan el **menor nivel de descomide**, destacándose como uno de los grupos con **mayor aceptación por parte de los niños y niñas**.
- En general, los resultados sugieren que el ciclo de menús es **adecuado y bien aceptado**, con oportunidades de mejora centradas principalmente en el **consumo de verduras**.

CONCLUSIONES

- de acuerdo a las respuestas obtenidas en general por el talento humano se puede concluir que:

- Existe una **alta aceptación general del ciclo de menús**, evidenciada tanto en la percepción de los niños (más del 90% de agrado en la mayoría de los ítems) como del talento humano (87,25% entre excelente y bueno).
- Se observa **coherencia entre lo servido y lo consumido**, ya que el talento humano reporta bajos niveles de descomide y los niños manifiestan alto agrado por los alimentos.
- Los grupos de alimentos como **frutas, cereales, tubérculos y proteínas animales** presentan **alta aceptación y bajo descomide**, lo que confirma su adecuada inclusión en el ciclo de menús.
- Las **verduras representan el principal punto crítico**, ya que el talento humano reporta mayor descomide en este grupo y, aunque los niños expresan agrado, se evidencia una menor aceptación relativa frente a otros alimentos.
- La **presentación de los alimentos** es bien valorada por el talento humano y aceptada por los niños, aunque se identifican oportunidades de mejora para hacerla más atractiva, especialmente en preparaciones menos aceptadas.
- Se identifica una diferencia en la percepción del **tiempo de alimentación**, siendo adecuado para el talento humano, pero menos favorable desde la experiencia de los niños, lo que sugiere la necesidad de ajustes en la dinámica del servicio.
- La **alimentación autónoma (comer solos)** se posiciona como una dificultad en los niños, lo cual no está relacionado directamente con el menú, sino con el proceso pedagógico y de acompañamiento.
- El talento humano percibe como oportunidad de mejora la **representatividad territorial del menú**, lo que sugiere fortalecer la inclusión de preparaciones acordes con la cultura alimentaria local, a pesar de la buena aceptación por parte de los niños.
- El cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** es altamente valorado, lo que respalda la calidad e inocuidad del servicio de alimentación.
- En conjunto, los resultados evidencian que el servicio de alimentación es **pertinente, bien aceptado y adecuadamente ejecutado**, con oportunidades de mejora centradas en aspectos cualitativos como la experiencia de consumo, la aceptación de verduras, el enfoque pedagógico y la pertinencia cultural.

Elaborado por:



NICOLLE FAYAD SIERRA
Nutricionista – Dietista U. NAL