FE Y ALEGRIA DE COLOMBIA
REGIONAL BOGOTA - TOLIMA
CDI DANUBIO AZUL
NIT 860.031.909-2

INFORME PRUEBA HEDÓNICA CICLOS DE MENÚ TERRITORIALIZADA. SEMESTRE I

ABRIL 2026

1. OBJETIVO GENERAL

Aplicar la prueba de análisis sensorial de las preparaciones de los alimentos establecidos en la minuta territorializada a la comunidad educativa del CDI Danubio Azul para conocer su grado de satisfacción.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar y analizar la información de los datos obtenidos de la prueba sensorial de alimentos realizado para los niños del CDI Danubio Azul.
- Aplicar y analizar la información de los datos obtenidos de la prueba sensorial de alimentos realizado para las docentes y administrativos del CDI Danubio Azul.
- Aplicar y analizar la información de los datos obtenidos de la prueba sensorial de alimentos realizado a las manipuladoras de alimentos del CDI Danubio Azul.

3. CARACTERIZACIÓN DE LA PRUEBA HEDÓNICA

La prueba sensorial de alimentos o prueba hedónica se les aplica a los consumidores para evaluar el grado de satisfacción que tienen frente a las preparaciones de los alimentos realizados dentro del servicio de alimentación. En este caso se realizó la prueba hedónica a una muestra de 51 niños de los niveles de Jardín A, Jardín B y Jardín C los cuales corresponden al 26.8% de los niños totales del CDI los cuales son 190.

Una de las variables condicionales para la selección de los niños fueron que estuvieran en la presencialidad y que su asistencia al CDI haya sido permanente. Para esto se indagó a cada una de las maestras de estos niveles para realizar la

selección de los niños a los cuales se les aplicaría la evaluación mediante un instrumento diseñado por el equipo de salud y nutrición de Fe y Alegría.

4. INSTRUMENTOS DE APLICACIÓN DE LA PRUEBA HEDÓNICA

Se construyeron 2 instrumentos para la recolección de la información tanto para los niños y niños como para el talento humano. Para los niños, se evaluaron 12 items los cuales permitieron obtener los datos de la prueba hedónica:

Fe y Alegría Colombia

HOGARES INFANTILES
FE Y ALEGRIA DE COLOMBIA REGIONAL BOGOTÁ -TOLIMA
NIT. 8600319092

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN CICLOS DE MENU

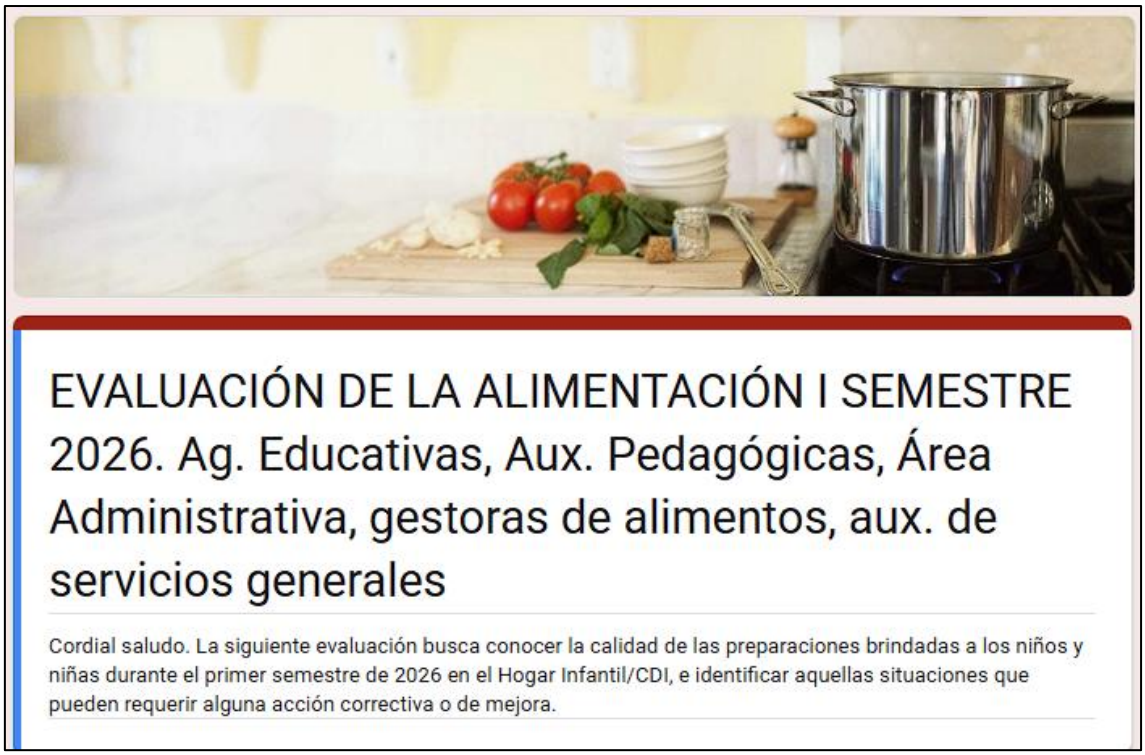
FECHA:	NIVEL:
NOMBRE	

Marque con una X o coloree 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, melón, 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, maicena, leche		
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 los granos y la carne (vísceras) cuando están combinados** Lentejas con mollejas, garbanzos con corazón, torta de corazones, bofe con lenteja, arveja con hígado.		
12. **¿Te gustan cómo te tratan las profesoras** en el comedor durante el proceso de alimentarte?		

Instrumento de recolección de la información para los niños. 2026

Para las agentes educativas, auxiliares pedagógicas, equipo administrativo y servicios generales se realizó un instrumento por google encuesta.



EVALUACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN I SEMESTRE 2026. Ag. Educativas, Aux. Pedagógicas, Área Administrativa, gestoras de alimentos, aux. de servicios generales

Cordial saludo. La siguiente evaluación busca conocer la calidad de las preparaciones brindadas a los niños y niñas durante el primer semestre de 2026 en el Hogar Infantil/CDI, e identificar aquellas situaciones que pueden requerir alguna acción correctiva o de mejora.

5. RESULTADOS Y ANÁLISIS DE LAS PRUEBAS HEDÓNICAS

Resultados niños y niñas:

PREGUNTAS	ME GUSTA MUCHO 		NO ME GUSTA 	
	N°	%	N°	%
1. **¿Te agrada el sabor y apariencia en general de todos los alimentos que te dan en tu jardín?**	51	100%	0	0%
2. **¿Te agrada el comedor y/o lugar en donde consumes tus alimentos en el jardín?**	51	100%	0	0%
3. ¿El comedor se encuentra limpio y bonito cuando llegas a consumir los alimentos?	51	100%	0	0%
4. Los alimentos que consumes en el jardín ¿se parecen a los que consumes en tu casa?	51	100%	0	0%
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.	46	90.2%	5	9.8%
6. **¿Te agrada el sabor y apariencia de las verduras que se ofrecen en tu jardín?** Zanahoria, tomate lechuga, habichuela, remolacha, espinaca	49	96.0%	2	4%
7. **¿Te gusta tomar agua con el almuerzo?**	51	100%	0	0%

8.	**¿Te agrada el sabor y apariencia de las bebidas calientes que se ofrecen en tu jardín?** Colada, avena, cocoa, maicena, leche	48	94.2%	3	5.8%
9.	**¿Te agrada el sabor y apariencia de los lácteos que se ofrecen en tu jardín?** Yogurt y queso	51	100%	0	0%
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	51	100%	0	0%
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.	47	92.2%	4	7.8%
12.	**¿Te gustan cómo te tratan las profesoras** en el comedor durante el proceso de alimentarte?	51	100%	0	0%

Se realizó la encuesta con 51 niños y niñas con las especificaciones acordadas desde la coordinación general donde éstos niños han asistido de manera permanente al servicio y cuando inició el proceso de presencialidad.

Resultados de la evaluación aplicada a niños por cada pregunta:

La encuesta de satisfacción aplicada a los 51 niños y niñas del CDI evidencia un nivel de aceptación altamente positivo frente a los alimentos, preparaciones y procesos relacionados con la alimentación ofrecida en el jardín. Los resultados permiten identificar fortalezas importantes en la prestación del servicio de alimentación, así como algunos aspectos específicos que pueden fortalecerse para continuar mejorando la experiencia alimentaria de los participantes.

1. ¿Te agrada el sabor y apariencia en general de todos los alimentos que te dan en tu jardín?

El 100% de los niños y niñas encuestados (51 participantes) manifestó que le gusta mucho el sabor y la apariencia general de los alimentos ofrecidos en el CDI, mientras que ningún participante expresó inconformidad.

Este resultado refleja un alto nivel de aceptación frente a las preparaciones suministradas, evidenciando que los alimentos cumplen con características organolépticas agradables para la población infantil, tales como sabor, color, olor y presentación. Asimismo, demuestra que existe un adecuado trabajo en la planeación de los menús, preparación y presentación de los alimentos,

favoreciendo hábitos alimentarios positivos y el disfrute de los tiempos de alimentación.

2. ¿Te agrada el comedor y/o lugar donde consumes tus alimentos en el jardín?

El 100% de los niños y niñas indicó sentirse satisfecho con el comedor y/o espacio donde consumen los alimentos.

Este resultado evidencia que el ambiente destinado para la alimentación es percibido como cómodo, agradable y apropiado por los participantes. Un entorno limpio, organizado y adecuado influye positivamente en el comportamiento alimentario infantil, promoviendo mayor disposición al consumo de los alimentos y fortaleciendo experiencias agradables durante los tiempos de comida.

3. ¿El comedor se encuentra limpio y bonito cuando llegas a consumir los alimentos?

La totalidad de los participantes (51 niños y niñas) respondió positivamente frente a la limpieza y presentación del comedor.

Lo anterior demuestra un adecuado cumplimiento de las condiciones de higiene y mantenimiento de los espacios destinados a la alimentación. La percepción positiva de los niños respecto al aseo y orden del comedor contribuye a generar confianza, bienestar y seguridad durante el consumo de alimentos, además de fortalecer prácticas de salubridad dentro del CDI.

4. ¿Los alimentos que consumes en el jardín se parecen a los que conoces en tu casa?

El 100% de los niños y niñas manifestó que los alimentos ofrecidos en el CDI se asemejan a los que consumen en sus hogares.

Este resultado es significativo, ya que evidencia que las preparaciones resultan familiares para la población infantil, facilitando la aceptación alimentaria y

disminuyendo el rechazo hacia ciertos alimentos. Además, refleja un adecuado proceso de territorialización y adaptación de los menús, teniendo en cuenta costumbres, cultura alimentaria y preferencias propias del contexto familiar y comunitario de los participantes.

5. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las frutas que se ofrecen en tu jardín?

En esta pregunta, 46 niños y niñas (90,2%) manifestaron que les gustan mucho las frutas ofrecidas, mientras que 5 participantes (9,8%) indicaron que no les gustan.

Aunque el porcentaje de aceptación continúa siendo alto, esta pregunta presenta uno de los niveles de inconformidad más relevantes de la encuesta. Esto puede relacionarse con preferencias individuales frente a determinadas frutas, texturas, sabores ácidos o formas de presentación. También puede influir el grado de maduración, temperatura de servicio o variedad ofrecida.

A pesar de ello, el resultado continúa siendo favorable y demuestra una adecuada inclusión de frutas en la alimentación infantil. Se recomienda continuar fortaleciendo estrategias pedagógicas y lúdicas para incentivar el consumo de frutas, variando presentaciones y promoviendo experiencias sensoriales positivas que aumenten la aceptación total.

6. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las verduras que se ofrecen en tu jardín?

El 96% de los niños y niñas (49 participantes) manifestó aceptación frente a las verduras ofrecidas, mientras que 2 niños (4%) expresaron que no les gustan.

Este resultado es altamente positivo, teniendo en cuenta que las verduras suelen representar uno de los grupos alimentarios con mayor dificultad de aceptación en la población infantil. La alta favorabilidad evidencia que las preparaciones realizadas logran incorporar adecuadamente verduras en las comidas, posiblemente mediante técnicas culinarias atractivas, sabores agradables y presentaciones adecuadas.

Los pocos casos de rechazo pueden asociarse a preferencias individuales normales dentro del desarrollo alimentario infantil. Se recomienda continuar fortaleciendo la exposición positiva a verduras y estrategias educativas relacionadas con alimentación saludable.

7. ¿Te gusta tomar agua con el almuerzo?

El 100% de los participantes respondió afirmativamente frente al consumo de agua con el almuerzo.

Este resultado evidencia hábitos saludables promovidos dentro del CDI, favoreciendo el consumo de agua como bebida principal durante las comidas y reduciendo la preferencia por bebidas azucaradas. Asimismo, demuestra una adecuada educación alimentaria y hábitos positivos adquiridos por los niños y niñas en el entorno institucional.

8. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las bebidas calientes que se ofrecen en tu jardín?

48 niños y niñas (94,2%) indicaron sentirse satisfechos con las bebidas calientes ofrecidas, mientras que 3 participantes (5,8%) expresaron inconformidad.

El alto porcentaje de aceptación evidencia que las bebidas suministradas cumplen con las preferencias generales de la población infantil. Sin embargo, la pequeña proporción de rechazo puede relacionarse con sabores particulares, temperatura, consistencia o preferencias individuales frente a bebidas como leche, avena, cocoa o maicena.

Estos resultados permiten considerar ajustes menores en algunas preparaciones o variaciones en las opciones ofrecidas, manteniendo la aceptación general del servicio.

9. ¿Te agrada el sabor y apariencia de los lácteos que se ofrecen en tu jardín?

El 100% de los niños y niñas manifestó satisfacción frente a los productos lácteos ofrecidos.

Este resultado demuestra una excelente aceptación de alimentos como yogur y queso, los cuales representan fuentes importantes de calcio y proteínas para el crecimiento y desarrollo infantil. La aceptación total refleja que las características sensoriales y calidad de estos productos responden adecuadamente a los gustos de la población beneficiaria.

10. ¿Te agrada el sabor y apariencia de las carnes que se ofrecen en tu jardín?

La totalidad de los participantes expresó aceptación frente a las carnes ofrecidas en el CDI.

Este resultado refleja una adecuada preparación y presentación de proteínas animales como res, pollo, pescado, huevo y cerdo. La aceptación del 100% es especialmente relevante debido a que las proteínas suelen requerir preparaciones adecuadas en textura y sabor para facilitar su consumo en la primera infancia.

Además, evidencia que las preparaciones son acordes a las necesidades y preferencias de los niños y niñas.

11. ¿Te gustan los granos y la carne cuando están combinados?

En esta pregunta, 47 participantes (92,2%) indicaron aceptación frente a las preparaciones combinadas de granos y carnes, mientras que 4 niños y niñas (7,8%) manifestaron no gustarles.

Aunque el nivel de aceptación sigue siendo favorable, algunos niños pueden presentar rechazo frente a mezclas específicas de alimentos, sabores o texturas. Preparaciones como lentejas con mollejas o fríjoles combinados pueden generar

diferencias en aceptación dependiendo de experiencias previas o preferencias individuales.

Sin embargo, el resultado evidencia que la mayoría de los participantes acepta adecuadamente este tipo de preparaciones, importantes por su aporte nutricional en proteínas y hierro.

12. ¿Te gusta cómo te tratan las profesoras en el comedor durante el proceso de alimentación?

El 100% de los niños y niñas manifestó sentirse bien tratado por las profesoras durante el momento de alimentación.

Este resultado refleja un ambiente afectivo, respetuoso y protector durante los tiempos de comida, aspecto fundamental en la primera infancia. El acompañamiento positivo por parte del talento humano favorece experiencias agradables alrededor de la alimentación, fortalece vínculos afectivos y contribuye al desarrollo de hábitos saludables.

Asimismo, evidencia un adecuado desempeño del personal encargado del acompañamiento pedagógico y alimentario dentro del CDI.

De manera global, la encuesta evidencia un nivel de satisfacción sobresaliente por parte de los niños y niñas frente al servicio de alimentación brindado en el CDI. La mayoría de las preguntas obtuvo niveles de aceptación del 100%, mientras que las demás superaron el 90% de favorabilidad.

Los resultados permiten concluir que:

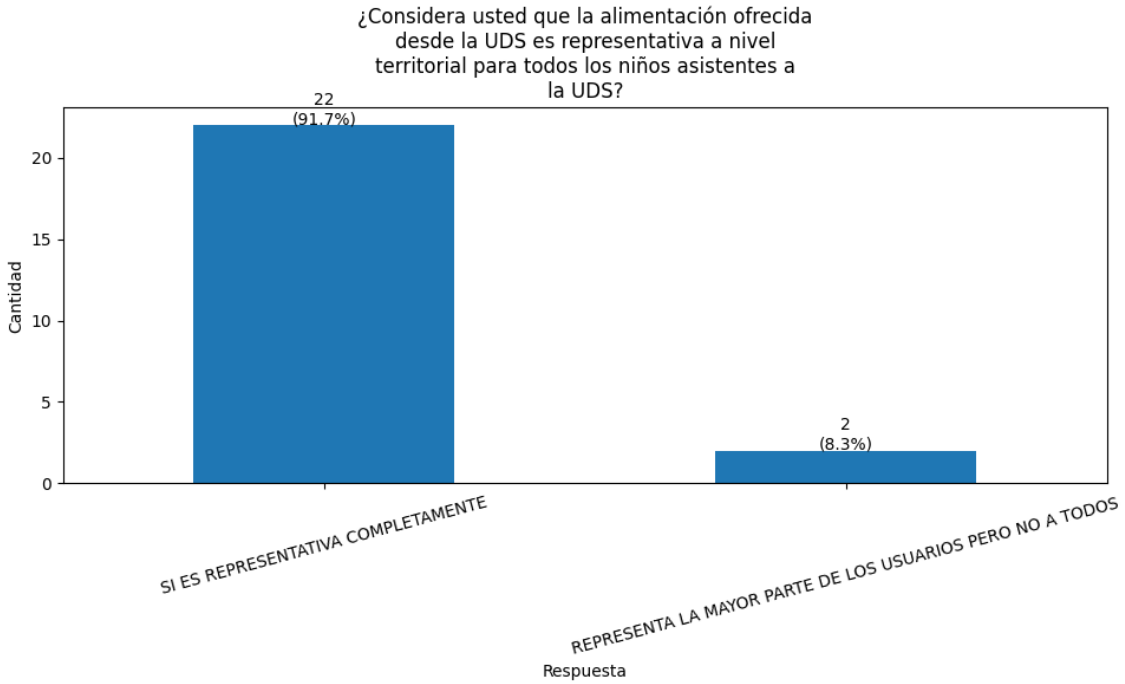
- Los alimentos ofrecidos presentan alta aceptación en sabor y apariencia.
- El proceso de territorialización alimentaria ha sido exitoso, ya que los niños identifican las preparaciones como similares a las de sus hogares.
- El comedor y los espacios de alimentación cumplen condiciones adecuadas de limpieza, organización y bienestar.
- Existe un acompañamiento positivo y respetuoso por parte del talento humano durante los tiempos de alimentación.

- Los grupos de alimentos con menor aceptación relativa corresponden a frutas, bebidas calientes y mezclas de granos con carnes; sin embargo, continúan presentando niveles altos de aprobación.

En términos generales, la encuesta refleja un servicio de alimentación pertinente, aceptado y favorable para el bienestar de los niños y niñas atendidos en el CDI, evidenciando cumplimiento adecuado en calidad alimentaria, acompañamiento pedagógico y satisfacción de los participantes.

Respuestas talento humano (agentes educativas, auxiliares pedagógicas, equipo administrativo)

Frente a la encuesta realizada a este grupo, se encuestaron a 24 personas del talento humano de las que se encuentran las agentes educativas, auxiliares pedagógicas, equipo administrativo. Se obtuvieron las siguientes respuestas y sus resultados. Los valores están en términos de porcentajes:



En esta pregunta participaron 24 personas. La respuesta con mayor frecuencia fue 'SI ES REPRESENTATIVA COMPLETAMENTE', obteniendo 22 respuestas

equivalentes al 91.7% del total. Los resultados evidencian un nivel de aceptación altamente favorable, lo que demuestra satisfacción general frente al aspecto evaluado.

1. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de frutas por parte de los niños y niñas:

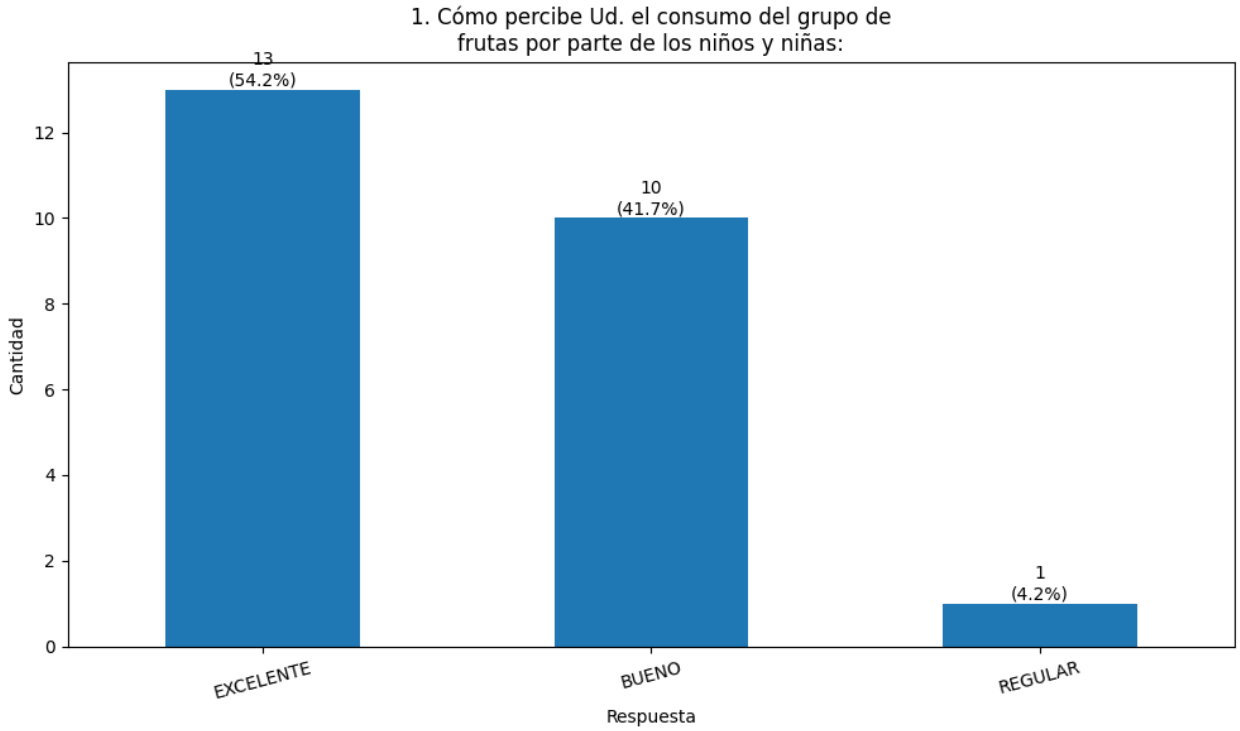
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al consumo de frutas por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “EXCELENTE”, seleccionada por 13 participantes, equivalente al 54,2% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción ampliamente favorable frente a la aceptación y consumo de frutas dentro de la dinámica alimentaria institucional.

La información obtenida permite identificar que las frutas ofrecidas generan agrado y aceptación en una proporción importante de los niños y niñas, aspecto significativo debido a la relevancia de este grupo de alimentos en el aporte de vitaminas, minerales, fibra y nutrientes esenciales para el adecuado crecimiento y desarrollo infantil.

Asimismo, la percepción positiva expresada por el talento humano puede relacionarse con la variedad de frutas suministradas, su adecuada presentación, características de sabor y frescura, así como con el acompañamiento realizado durante los tiempos de alimentación para incentivar hábitos alimentarios saludables desde la primera infancia.

De igual manera, los resultados reflejan el reconocimiento del trabajo desarrollado en el CDI frente a la promoción del consumo de alimentos saludables, favoreciendo experiencias alimentarias positivas y fortaleciendo prácticas de alimentación balanceada dentro del entorno institucional.



2. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de verduras, específicamente "ensaladas" por parte de los niños y niñas:

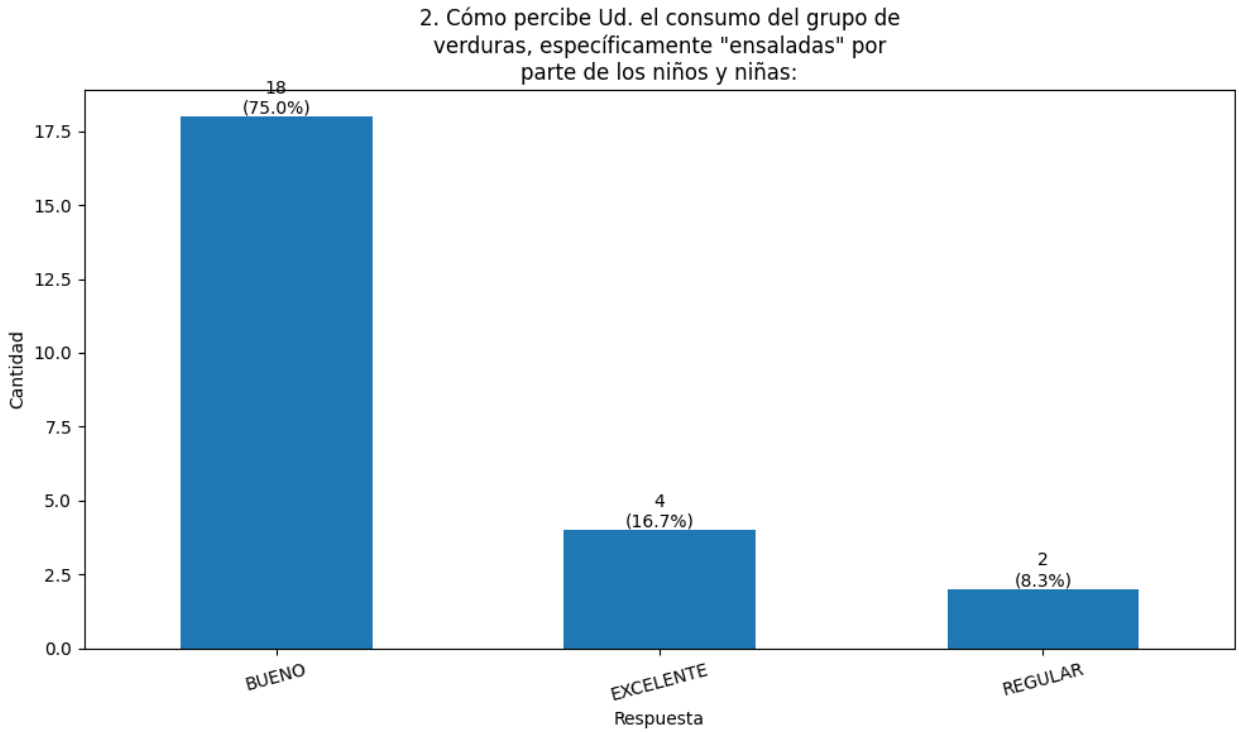
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al consumo de verduras, especialmente ensaladas, por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados muestran que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 18 participantes, correspondiente al 75% del total de encuestados. Esta información evidencia una percepción favorable frente a la aceptación de las verduras dentro de la alimentación ofrecida en el CDI, reflejando que los niños y niñas presentan disposición hacia el consumo de este grupo de alimentos.

La valoración obtenida permite reconocer que las preparaciones ofrecidas han generado una respuesta positiva en la población infantil, aspecto importante teniendo en cuenta que las verduras suelen representar uno de los grupos alimentarios con menor aceptación en la primera infancia debido a características relacionadas con sabor, textura y apariencia.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano refleja el acompañamiento permanente realizado durante los tiempos de alimentación, así

como la implementación de estrategias pedagógicas y nutricionales orientadas a promover hábitos de vida saludable desde edades tempranas. De igual manera, puede asociarse con la adecuada presentación de las ensaladas y con la incorporación de preparaciones acordes a las preferencias alimentarias de los niños y niñas.



3. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de verduras, específicamente "Verduras cocidas" por parte de los niños y niñas:

En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al consumo de verduras cocidas por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

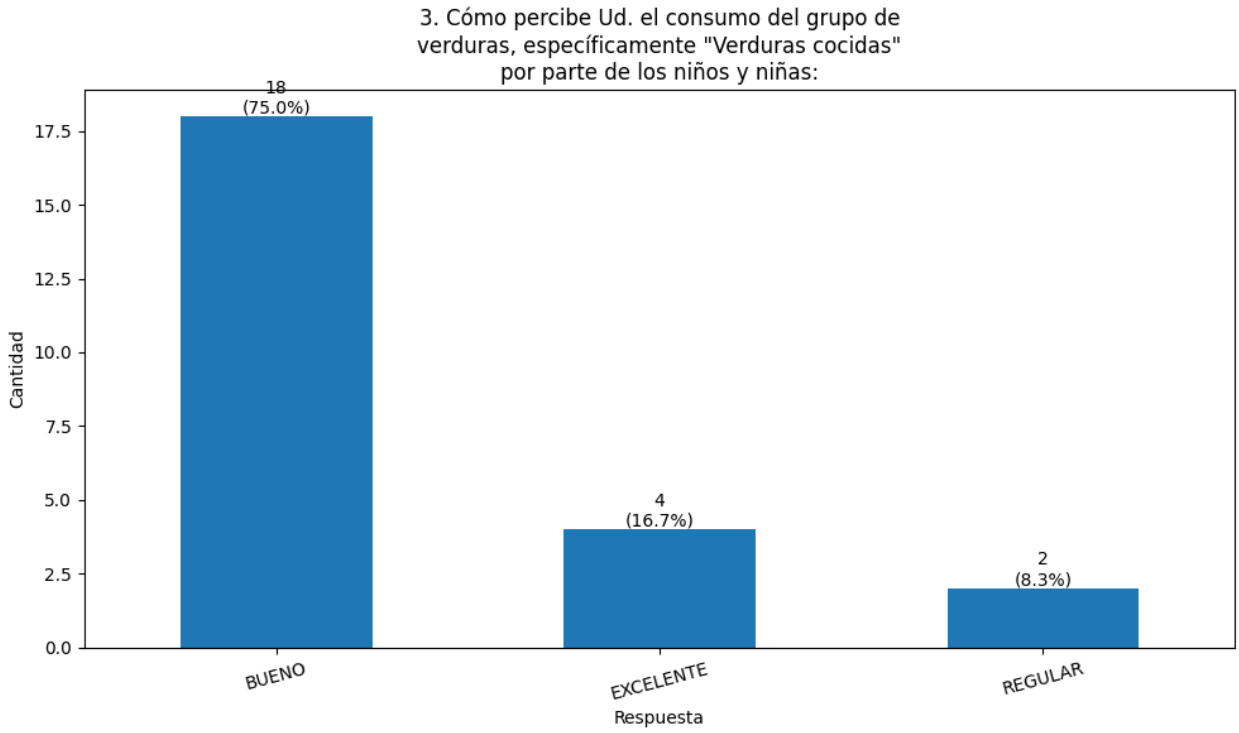
Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 18 participantes, equivalente al 75% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a la aceptación de las verduras cocidas dentro de la alimentación suministrada en el CDI, evidenciando que este tipo de preparaciones son consumidas de manera positiva por una parte importante de la población infantil.

La información obtenida permite reconocer que las verduras cocidas presentan una adecuada aceptación dentro de los ciclos de menú, aspecto relevante debido

a la importancia nutricional de este grupo de alimentos en el aporte de vitaminas, minerales y fibra necesarios para el crecimiento y desarrollo de los niños y niñas.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede asociarse con las características de preparación, textura y presentación de las verduras cocidas, las cuales favorecen el consumo en la primera infancia al resultar más agradables y fáciles de ingerir para los participantes.

De igual manera, los resultados reflejan el acompañamiento realizado durante los tiempos de alimentación y el fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables dentro del entorno institucional, promoviendo el reconocimiento y aceptación de diferentes grupos de alimentos desde edades tempranas.



4. Cómo percibe Ud. el consumo del grupo de leguminosas cuando esta acompañada de vísceras (hígado, corazones, mollejas) por parte de los niños y niñas

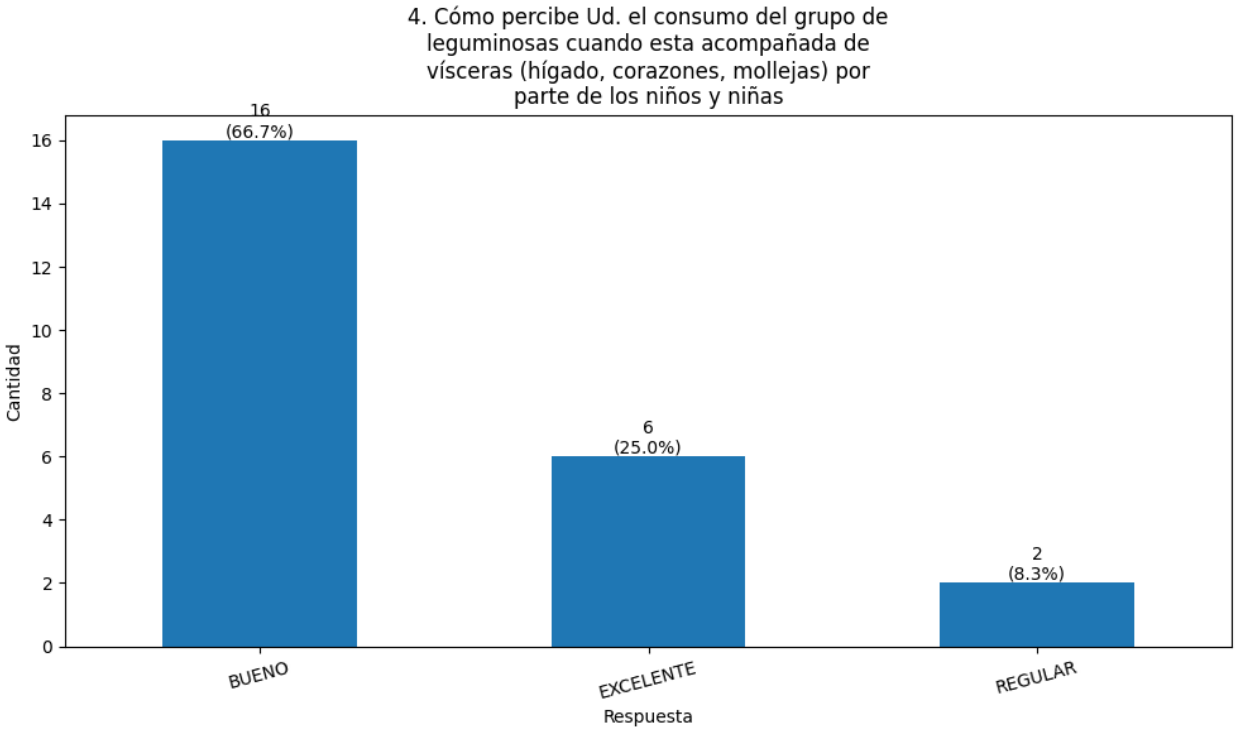
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al consumo de preparaciones que combinan leguminosas con vísceras, tales como hígado, corazones y mollejas, por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 16 participantes, equivalente al 66,7% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a la aceptación de este tipo de preparaciones dentro de los ciclos de menú implementados en el CDI.

La información obtenida permite identificar que, aunque las preparaciones con vísceras suelen representar un mayor desafío en la alimentación infantil debido a sus características particulares de sabor, olor y textura, una proporción importante de los niños y niñas presenta disposición al consumo de estos alimentos dentro del entorno institucional.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con las estrategias utilizadas durante la preparación y presentación de los alimentos, así como con el acompañamiento realizado durante los tiempos de comida, favoreciendo la aceptación progresiva de alimentos con alto valor nutricional.

De igual manera, los resultados reflejan el reconocimiento del trabajo realizado desde el componente nutricional y pedagógico para promover hábitos alimentarios variados y balanceados, permitiendo la inclusión de alimentos fuente de hierro y proteína que contribuyen al adecuado crecimiento y desarrollo infantil.



5. El consumo del refrigerio de la mañana en general lo considera:

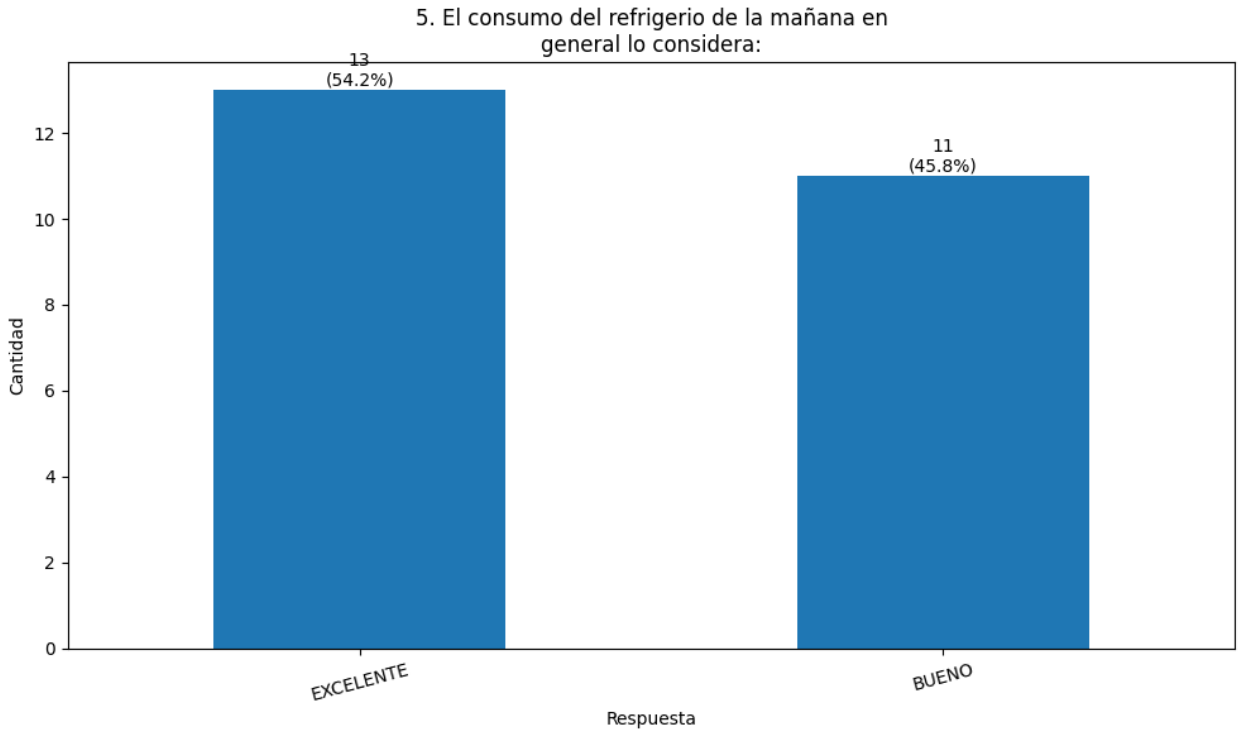
Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “EXCELENTE”, seleccionada por 13 participantes, equivalente al 54,2% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción ampliamente favorable frente a la aceptación del refrigerio de la mañana, destacando que los niños y niñas consumen de manera positiva las preparaciones ofrecidas en este tiempo de alimentación.

La información obtenida permite reconocer que el refrigerio de la mañana resulta agradable y adecuado para una proporción importante de la población infantil, aspecto relevante debido a que este tiempo de comida contribuye al suministro de energía y nutrientes necesarios para favorecer el desarrollo de las actividades pedagógicas y el bienestar durante la jornada de atención.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con la variedad de alimentos ofrecidos, la adecuada presentación de las preparaciones y la aceptación generada por los sabores y consistencias suministradas a los niños y niñas.

De igual manera, los resultados reflejan el acompañamiento brindado durante los tiempos de alimentación y el fortalecimiento de hábitos saludables dentro del

CDI, promoviendo espacios de alimentación agradables y acordes a las necesidades nutricionales de la primera infancia.



6. El consumo del refrigerio de la tarde por parte de los niños y niñas lo considera:

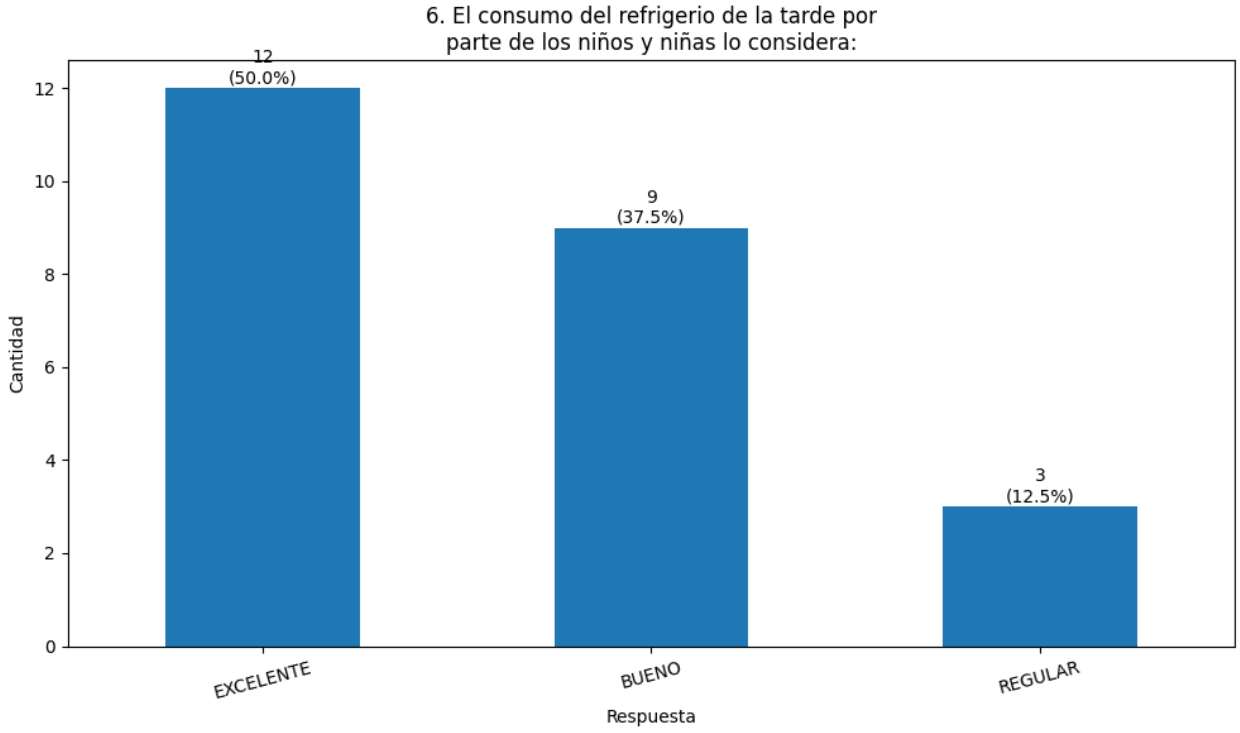
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al consumo del refrigerio de la tarde por parte de los niños y niñas dentro de la dinámica alimentaria institucional.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “EXCELENTE”, seleccionada por 12 participantes, equivalente al 50% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a la aceptación del refrigerio de la tarde, evidenciando que una proporción importante de los niños y niñas consume de manera positiva las preparaciones ofrecidas durante este tiempo de alimentación.

La información obtenida permite identificar que el refrigerio de la tarde es percibido de manera satisfactoria por el talento humano, aspecto relevante debido a que este tiempo de comida contribuye al mantenimiento de niveles adecuados de energía y favorece la continuidad de las actividades desarrolladas durante la jornada de atención.

Asimismo, la percepción expresada puede relacionarse con la variedad de alimentos incluidos en los ciclos de menú, la presentación de las preparaciones y las características de sabor y consistencia ofrecidas a los niños y niñas, favoreciendo su aceptación dentro del entorno institucional.

De igual manera, los resultados reflejan el acompañamiento brindado durante los tiempos de alimentación y el fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables desde la primera infancia, promoviendo espacios de alimentación agradables y acordes a las necesidades nutricionales de la población atendida.



7. Respecto a las porciones que se le sirven a los niños y niñas considera que estas son:

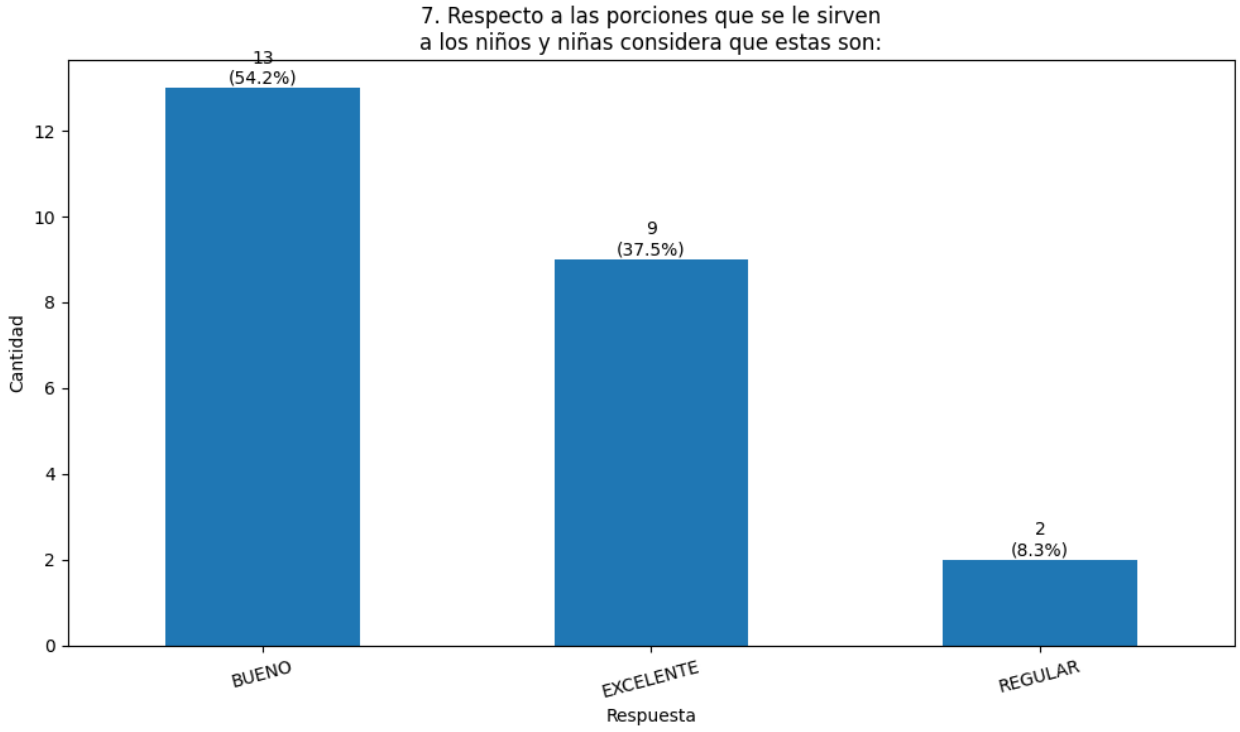
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente a las porciones de alimentos servidas a los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 13 participantes, equivalente al 54,2% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a la cantidad de alimentos suministrados a la población infantil dentro de los ciclos de menú implementados en el CDI.

La información obtenida permite identificar que, desde la percepción del talento humano, las porciones ofrecidas responden de manera adecuada a las necesidades alimentarias de los niños y niñas, favoreciendo el consumo de los alimentos y contribuyendo al bienestar nutricional durante la jornada de atención.

Asimismo, la percepción positiva puede relacionarse con la distribución equilibrada de los alimentos, la presentación de las preparaciones y el seguimiento realizado durante los tiempos de comida, permitiendo que las cantidades servidas sean acordes a las características y aceptación de la población atendida.

De igual manera, los resultados reflejan el reconocimiento del trabajo realizado desde el componente de alimentación y nutrición para garantizar una oferta alimentaria balanceada y ajustada a los requerimientos de la primera infancia, promoviendo hábitos saludables y una adecuada dinámica alimentaria dentro del entorno institucional.



8. Considera que la presentación de la fruta (entera, picada o porcionada) ha sido

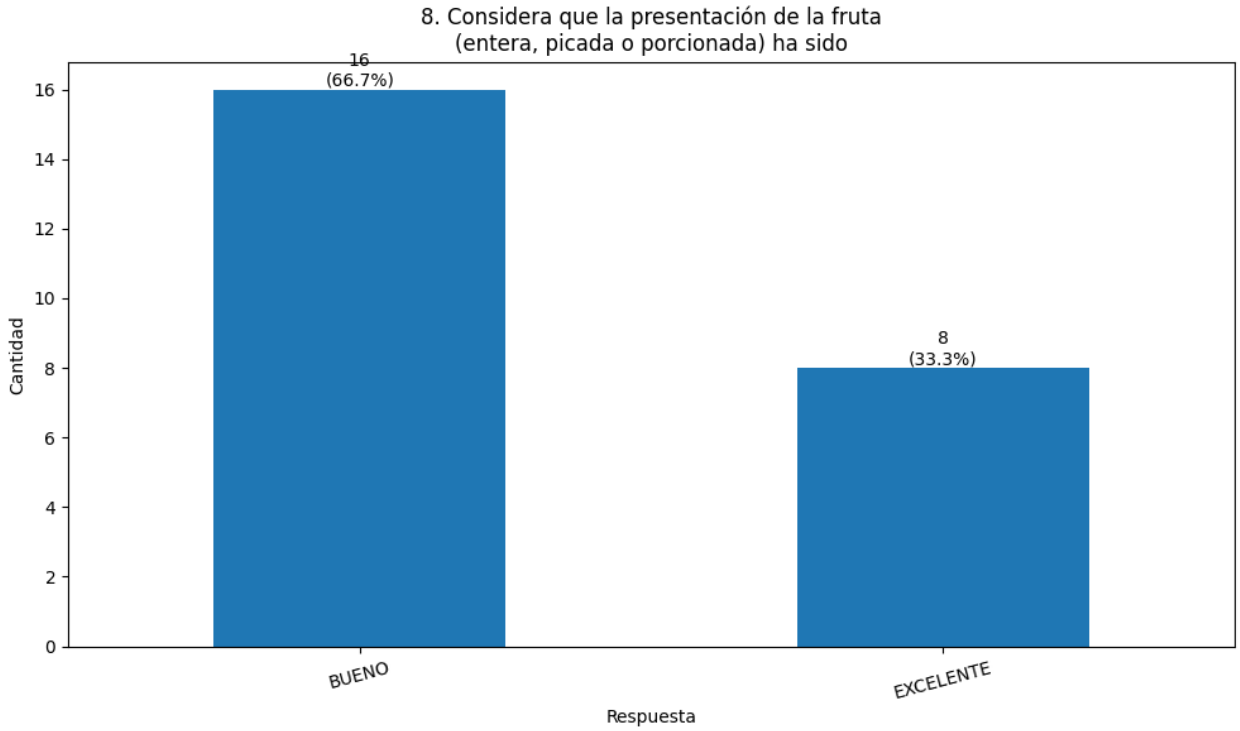
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente a la presentación de la fruta ofrecida a los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 16 participantes, equivalente al 66,7% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a la forma en que las frutas son suministradas a la población infantil, ya sea enteras, picadas o porcionadas, dentro de los ciclos de menú implementados en el CDI.

La información obtenida permite identificar que la presentación de la fruta favorece el consumo por parte de los niños y niñas, teniendo en cuenta que aspectos como el tamaño, la textura, la facilidad de manipulación y la apariencia influyen de manera importante en la aceptación de este grupo de alimentos durante la primera infancia.

Asimismo, la percepción positiva expresada por el talento humano puede relacionarse con la adecuada manipulación, frescura y organización de las porciones ofrecidas, permitiendo que las frutas resulten más atractivas y agradables para los participantes durante los tiempos de alimentación.

De igual manera, los resultados reflejan el trabajo desarrollado desde el componente de alimentación y nutrición para promover hábitos saludables mediante preparaciones y presentaciones acordes a las características y necesidades de los niños y niñas atendidos en el CDI.



9. ¿Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas? [Carnes, pollos y pescados]

En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al nivel de descomide asociado al consumo del grupo de carnes, pollo y pescado por parte de los niños y niñas.

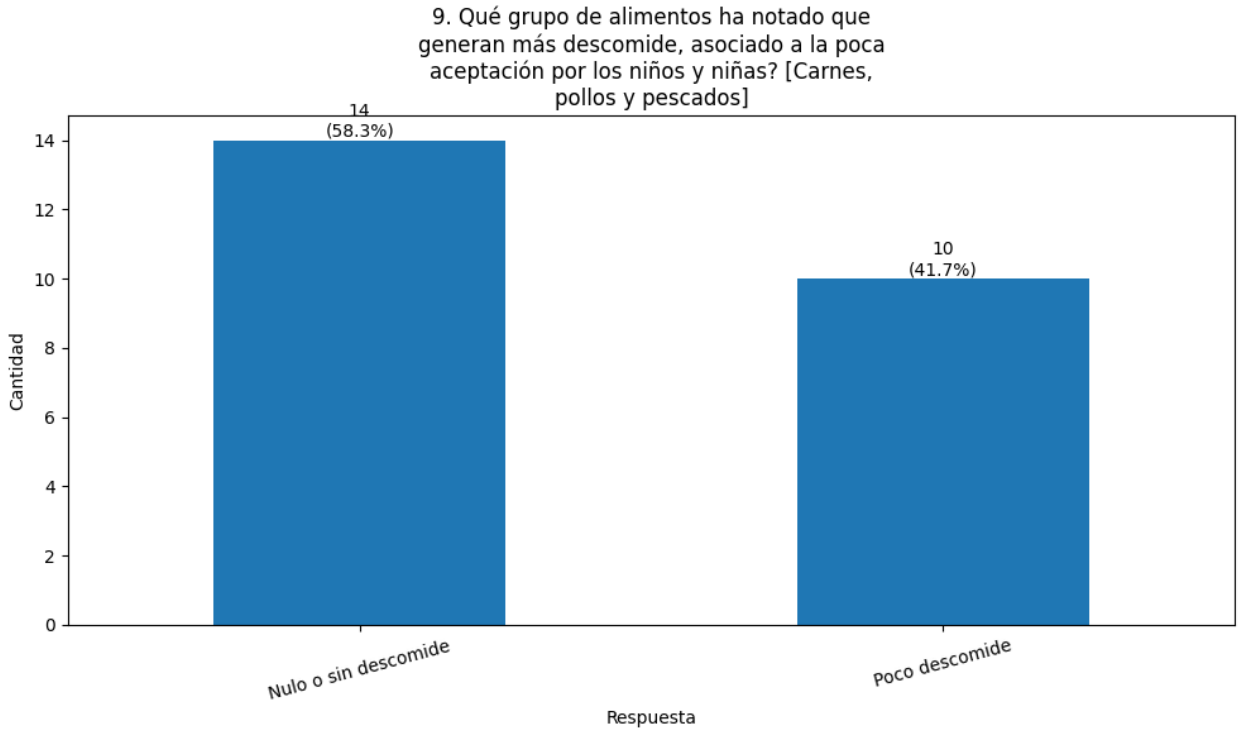
Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “Nulo o sin descomide”, seleccionada por 14 participantes, equivalente al 58,3% del total de encuestados. Esta información refleja una percepción favorable frente a la aceptación de este grupo de alimentos, indicando que, en términos generales, las preparaciones a base de carnes, pollo y pescado presentan un adecuado nivel de consumo por parte de la población infantil.

La información obtenida permite identificar que las preparaciones ofrecidas dentro de este grupo alimentario son bien recibidas por los niños y niñas, aspecto importante debido a que representan una fuente significativa de proteína, hierro y otros nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo durante la primera infancia.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con factores como la adecuada preparación, textura, sabor, presentación y

tamaño de las porciones suministradas, favoreciendo una mayor aceptación durante los tiempos de alimentación.

De igual manera, los resultados reflejan el acompañamiento brindado durante el proceso de alimentación y el trabajo realizado desde el componente nutricional para ofrecer preparaciones acordes a las características y preferencias de la población atendida dentro del CDI.



9. Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas? [Verduras : ensalada o cocida]

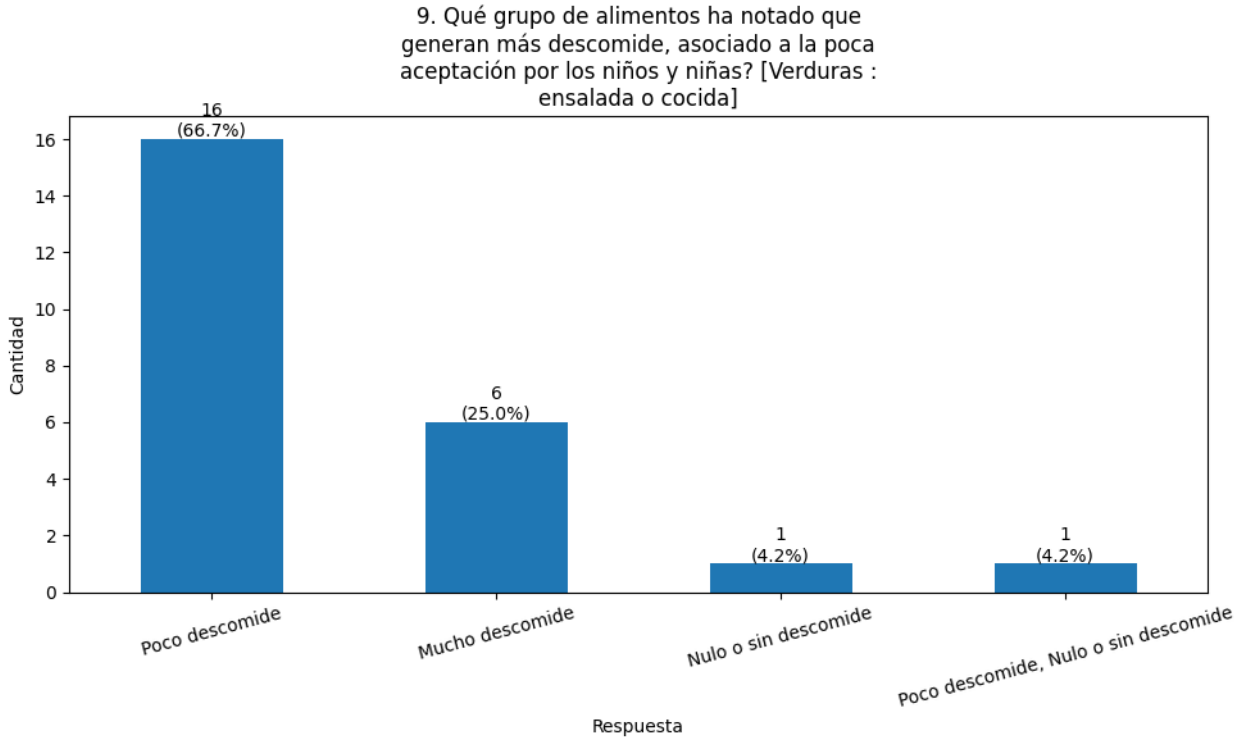
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al nivel de descomide asociado al consumo de verduras, tanto ensaladas como verduras cocidas, por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “Poco descomide”, seleccionada por 16 participantes, equivalente al 66,7% del total de encuestados. Esta información refleja una percepción favorable frente a la aceptación de este grupo de alimentos, indicando que las verduras presentan niveles bajos de rechazo dentro de la dinámica alimentaria institucional.

La información obtenida permite identificar que, aunque las verduras suelen representar uno de los grupos alimentarios con mayor dificultad de aceptación en la primera infancia, los niños y niñas atendidos en el CDI muestran disposición hacia su consumo, evidenciando una adecuada incorporación de estos alimentos dentro de los ciclos de menú.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con la forma de preparación, presentación y combinación de las verduras dentro de las diferentes preparaciones ofrecidas, favoreciendo una mayor aceptación por parte de la población infantil.

De igual manera, los resultados reflejan el acompañamiento brindado durante los tiempos de alimentación y el trabajo desarrollado desde el componente nutricional y pedagógico para fortalecer hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas, promoviendo el reconocimiento y consumo de alimentos fuente de vitaminas, minerales y fibra.



9. Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas? [Granos y vísceras]

En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al nivel de descomide asociado al consumo

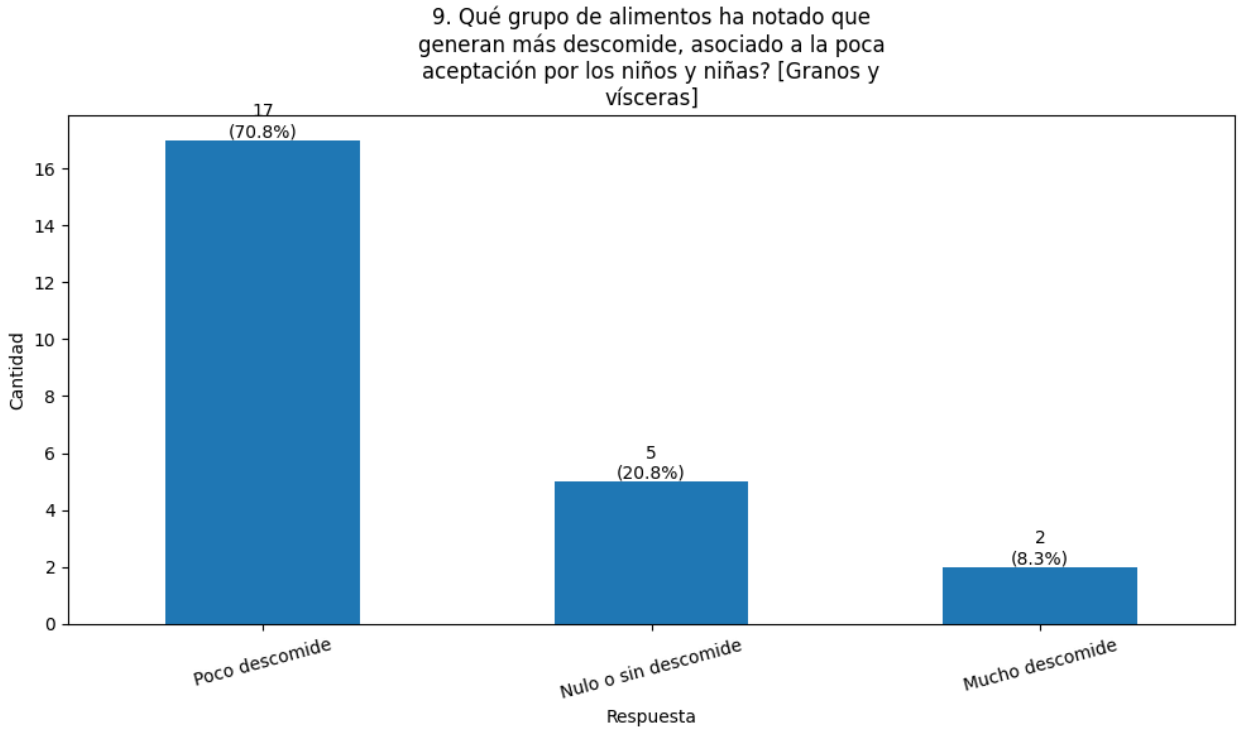
de preparaciones que incluyen granos y vísceras por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “Poco descomide”, seleccionada por 17 participantes, equivalente al 70,8% del total de encuestados. Esta información refleja una percepción favorable frente a la aceptación de este tipo de preparaciones dentro de la dinámica alimentaria institucional, indicando que el nivel de rechazo por parte de los niños y niñas es bajo.

La información obtenida permite identificar que, aunque las preparaciones con vísceras suelen presentar características particulares de sabor, textura y aroma, los niños y niñas muestran disposición hacia su consumo cuando estas son incorporadas junto con granos dentro de los ciclos de menú ofrecidos en el CDI.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con la adecuada preparación y combinación de los alimentos, así como con las estrategias implementadas durante los tiempos de alimentación para favorecer la aceptación progresiva de alimentos con alto valor nutricional.

De igual manera, los resultados reflejan el trabajo realizado desde el componente nutricional y pedagógico para promover hábitos alimentarios variados y balanceados, permitiendo la inclusión de alimentos fuente de hierro y proteína esenciales para el crecimiento y desarrollo infantil.



9. Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas? [Fruta]

En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al nivel de descomide asociado al consumo de frutas por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

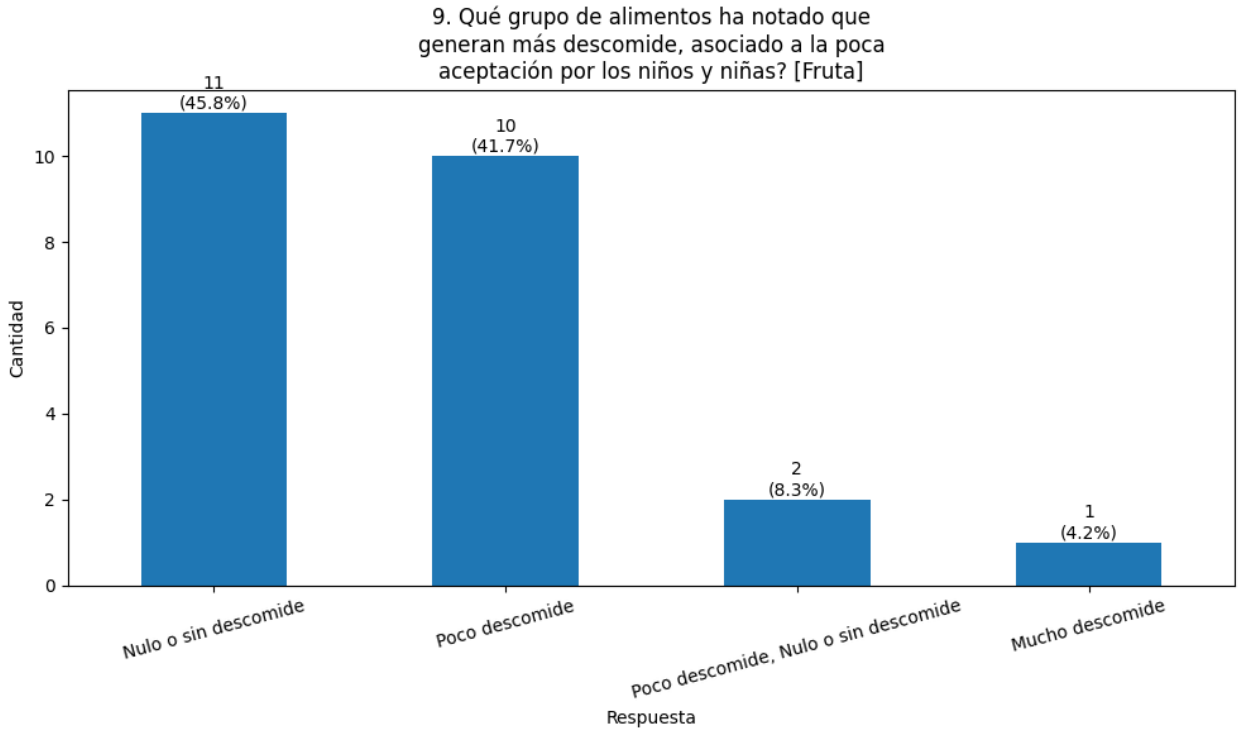
Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “Nulo o sin descomide”, seleccionada por 11 participantes, equivalente al 45,8% del total de encuestados. Esta información refleja una percepción favorable frente a la aceptación de las frutas dentro de la dinámica alimentaria institucional, indicando que una proporción importante de los niños y niñas consume este grupo de alimentos sin generar niveles significativos de descomide.

La información obtenida permite identificar que las frutas ofrecidas dentro de los ciclos de menú presentan una adecuada aceptación por parte de la población infantil, aspecto relevante debido al aporte nutricional que brindan en términos de vitaminas, minerales, fibra y otros nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo durante la primera infancia.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con factores como la variedad de frutas suministradas, su frescura, sabor, color

y presentación, elementos que favorecen el interés y consumo por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

De igual manera, los resultados reflejan el acompañamiento realizado durante el proceso de alimentación y el fortalecimiento de hábitos saludables dentro del CDI, promoviendo el consumo frecuente de frutas como parte de una alimentación balanceada y adecuada para la población atendida.



9. Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas? [Cereales: arroz, pasta, galletas]

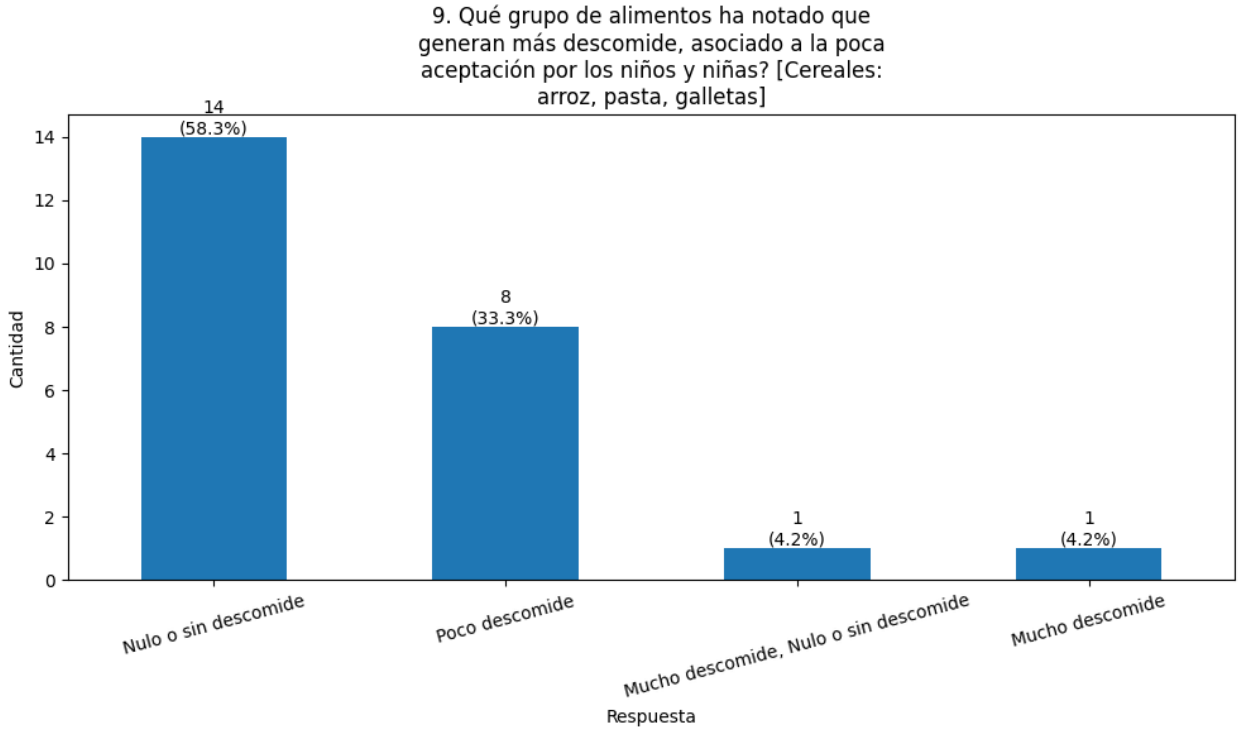
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al nivel de descomide asociado al consumo del grupo de cereales, específicamente arroz, pasta y galletas, por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “Nulo o sin descomide”, seleccionada por 14 participantes, equivalente al 58,3% del total de encuestados. Esta información refleja una percepción favorable frente a la aceptación de este grupo de alimentos, indicando que las preparaciones a base de cereales presentan bajos niveles de rechazo por parte de la población infantil.

La información obtenida permite identificar que alimentos como arroz, pasta y galletas son consumidos de manera positiva por los niños y niñas, aspecto relevante debido a que este grupo alimentario representa una fuente importante de energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias y el adecuado crecimiento durante la primera infancia.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con la familiaridad que tienen los niños y niñas con este tipo de alimentos dentro de su entorno cotidiano, así como con las características de sabor, textura y presentación de las preparaciones ofrecidas en el CDI.

De igual manera, los resultados reflejan el trabajo realizado desde el componente de alimentación y nutrición para garantizar preparaciones acordes a las necesidades y preferencias de la población atendida, favoreciendo experiencias alimentarias positivas durante los tiempos de comida.



9. ¿Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas? [Tubérculos: papa, plátano, yuca]

En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al nivel de descomide asociado al consumo

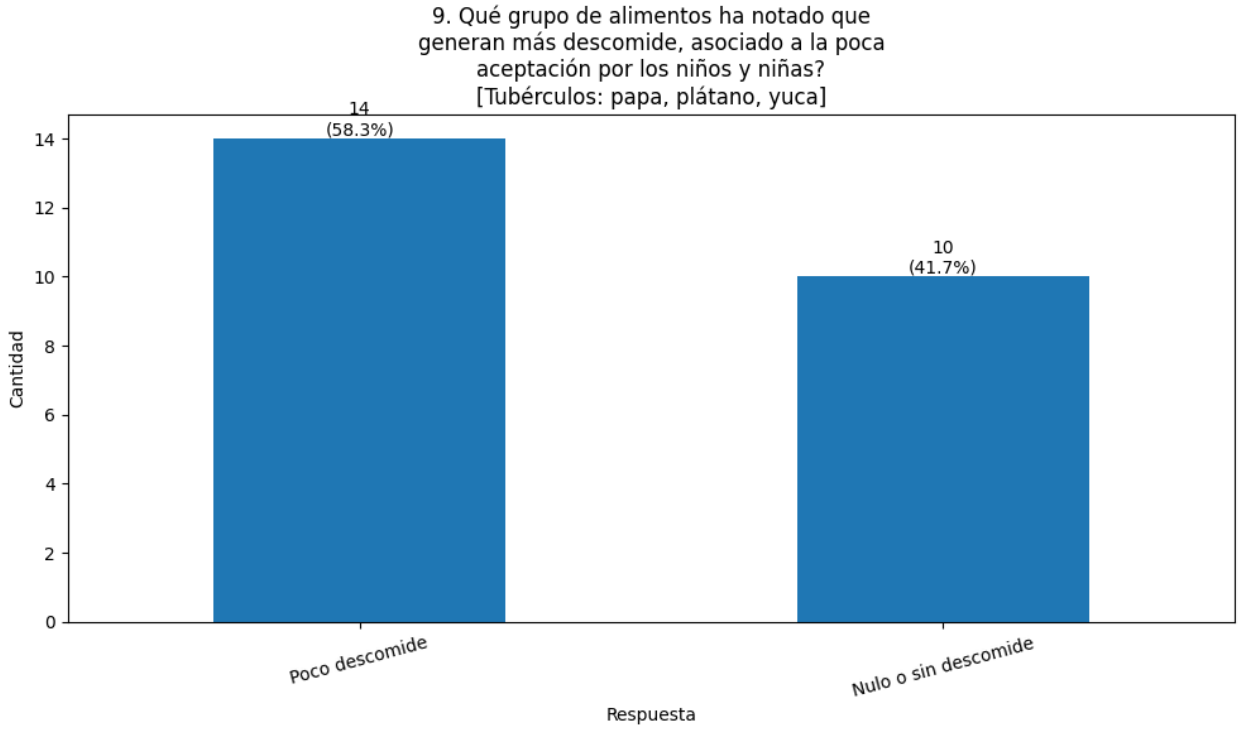
de tubérculos, específicamente papa, plátano y yuca, por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “Poco descomide”, seleccionada por 14 participantes, equivalente al 58,3% del total de encuestados. Esta información refleja una percepción favorable frente a la aceptación de este grupo de alimentos dentro de la dinámica alimentaria institucional, indicando que los niveles de rechazo son bajos por parte de la población infantil.

La información obtenida permite identificar que los tubérculos presentan una adecuada aceptación por parte de los niños y niñas, aspecto relevante debido a que este grupo alimentario constituye una fuente importante de energía y hace parte de preparaciones tradicionales y frecuentes dentro de la alimentación cotidiana.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con las diferentes formas de preparación y presentación de alimentos como la papa, el plátano y la yuca, favoreciendo su consumo durante los tiempos de alimentación en el CDI.

De igual manera, los resultados reflejan el trabajo realizado desde el componente de alimentación y nutrición para ofrecer preparaciones acordes a las características y preferencias de la población atendida, promoviendo hábitos alimentarios saludables y experiencias positivas durante el consumo de alimentos.



9. Qué grupo de alimentos ha notado que generan más descomide, asociado a la poca aceptación por los niños y niñas? [Lácteos: coladas, changua, sorbetes]

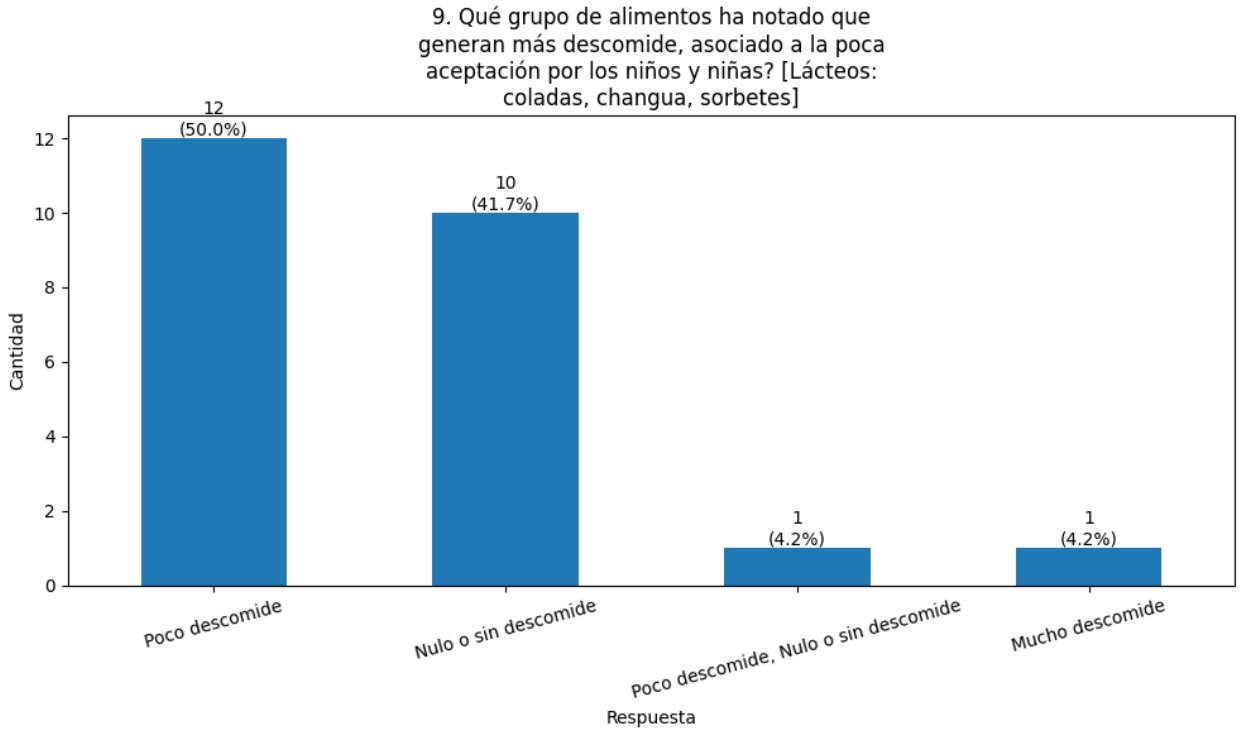
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al nivel de descomide asociado al consumo de lácteos, específicamente coladas, changua y sorbetes, por parte de los niños y niñas durante los tiempos de alimentación.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “Poco descomide”, seleccionada por 12 participantes, equivalente al 50% del total de encuestados. Esta información refleja una percepción favorable frente a la aceptación de este grupo de alimentos dentro de la dinámica alimentaria institucional, indicando que los niveles de rechazo frente a estas preparaciones son bajos en una parte importante de la población infantil.

La información obtenida permite identificar que las preparaciones lácteas ofrecidas en el CDI presentan una adecuada aceptación por parte de los niños y niñas, aspecto relevante debido al aporte nutricional de este grupo alimentario, especialmente en calcio, proteínas y energía necesarios para el crecimiento y desarrollo durante la primera infancia.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con la variedad de preparaciones incluidas en los ciclos de menú, así como con características de sabor, textura, temperatura y presentación que favorecen el consumo de alimentos como coladas, changua y sorbetes durante los tiempos de alimentación.

De igual manera, los resultados reflejan el acompañamiento realizado durante el proceso de alimentación y el fortalecimiento de hábitos saludables dentro del CDI, promoviendo experiencias alimentarias positivas y el consumo adecuado de alimentos fuente de nutrientes esenciales para la población atendida.



10. Considera usted que el cumplimiento de la aplicación de las BPM desde el servicio de alimentos en su unidad es :

En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al cumplimiento de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dentro del servicio de alimentos de la unidad.

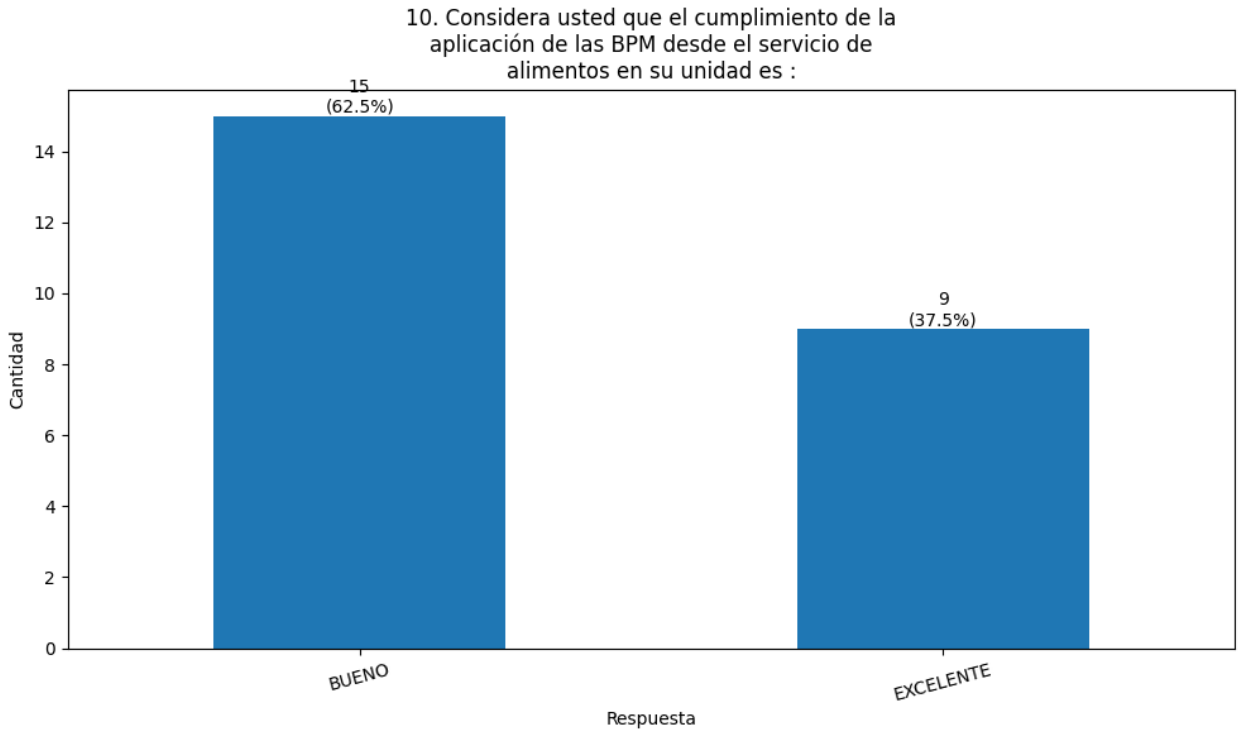
Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 15 participantes, equivalente al 62,5% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a la

implementación y cumplimiento de las BPM en los procesos relacionados con la manipulación, preparación, distribución y servicio de alimentos dentro del CDI.

La información obtenida permite identificar que el talento humano reconoce el desarrollo adecuado de prácticas orientadas a garantizar la inocuidad, calidad e higiene de los alimentos suministrados a los niños y niñas, aspecto fundamental para la protección de la salud y el bienestar de la población atendida.

Asimismo, la percepción expresada por los participantes puede relacionarse con el cumplimiento de procesos como el adecuado lavado y desinfección, manejo higiénico de los alimentos, limpieza de áreas y utensilios, control de temperaturas y aplicación de protocolos establecidos dentro del servicio de alimentación.

De igual manera, los resultados reflejan el compromiso institucional frente a la promoción de entornos seguros y saludables, evidenciando el trabajo articulado entre el componente nutricional, el personal manipulador de alimentos y el talento humano encargado del acompañamiento durante los tiempos de alimentación.



11. Considera usted que el cumplimiento de la aplicación de las BPM en el comedor de alimentos en su unidad es por parte del TH) :

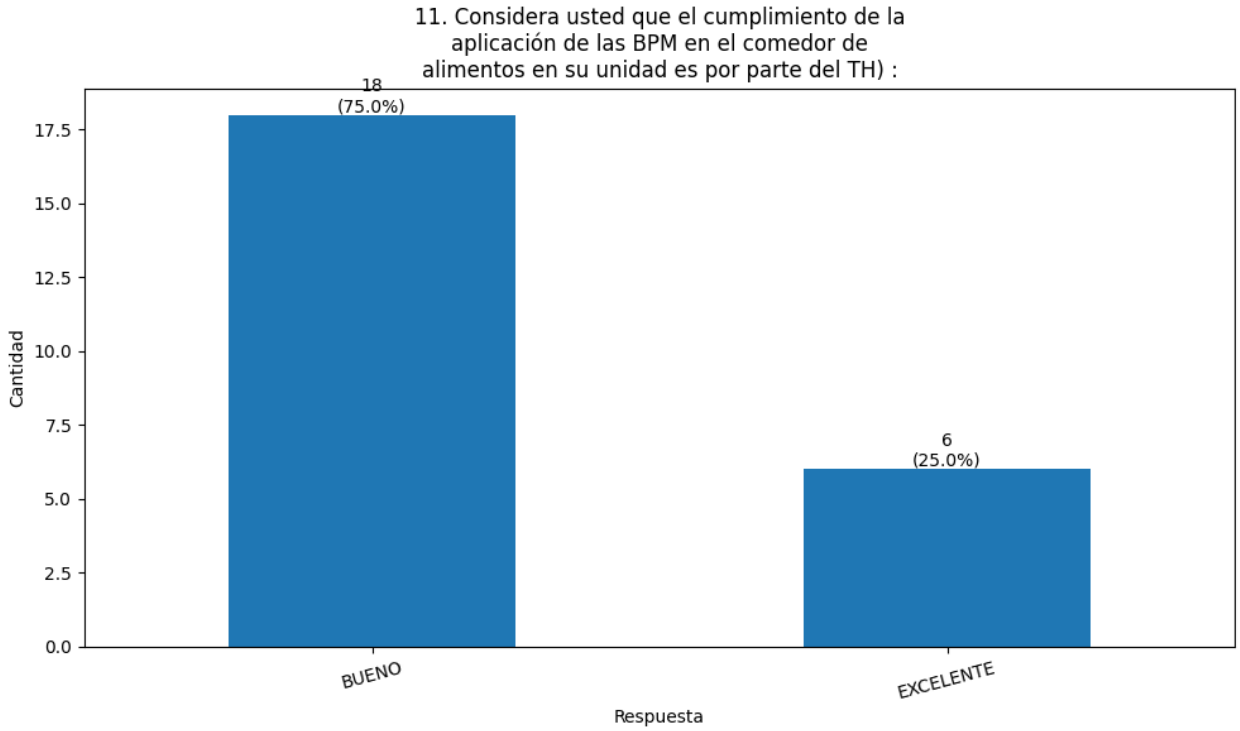
En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el comedor de alimentos por parte del personal de la unidad.

Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 18 participantes, equivalente al 75% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a la aplicación de las BPM por parte del talento humano durante los procesos relacionados con el servicio y acompañamiento en los tiempos de alimentación.

La información obtenida permite identificar que el personal reconoce la importancia de mantener prácticas adecuadas de higiene, manipulación y organización dentro del comedor, favoreciendo espacios seguros y saludables para los niños y niñas atendidos en el CDI.

Asimismo, la percepción expresada puede relacionarse con el cumplimiento de acciones como el adecuado lavado de manos, la limpieza y desinfección de superficies y utensilios, el correcto manejo de los alimentos y el acompañamiento responsable durante el consumo de las preparaciones suministradas.

De igual manera, los resultados reflejan el compromiso institucional frente al fortalecimiento de hábitos y prácticas orientadas a garantizar la inocuidad alimentaria y el bienestar de la población infantil, evidenciando el trabajo articulado entre el talento humano y el componente de alimentación y nutrición.



12. Considera usted que la presentación (olor, color, distribución del plato) de los menús en general en su unidad es:

En esta pregunta participaron 24 integrantes del talento humano del CDI, quienes compartieron su percepción frente a la presentación general de los menús ofrecidos en la unidad, teniendo en cuenta aspectos como olor, color y distribución de los alimentos en el plato.

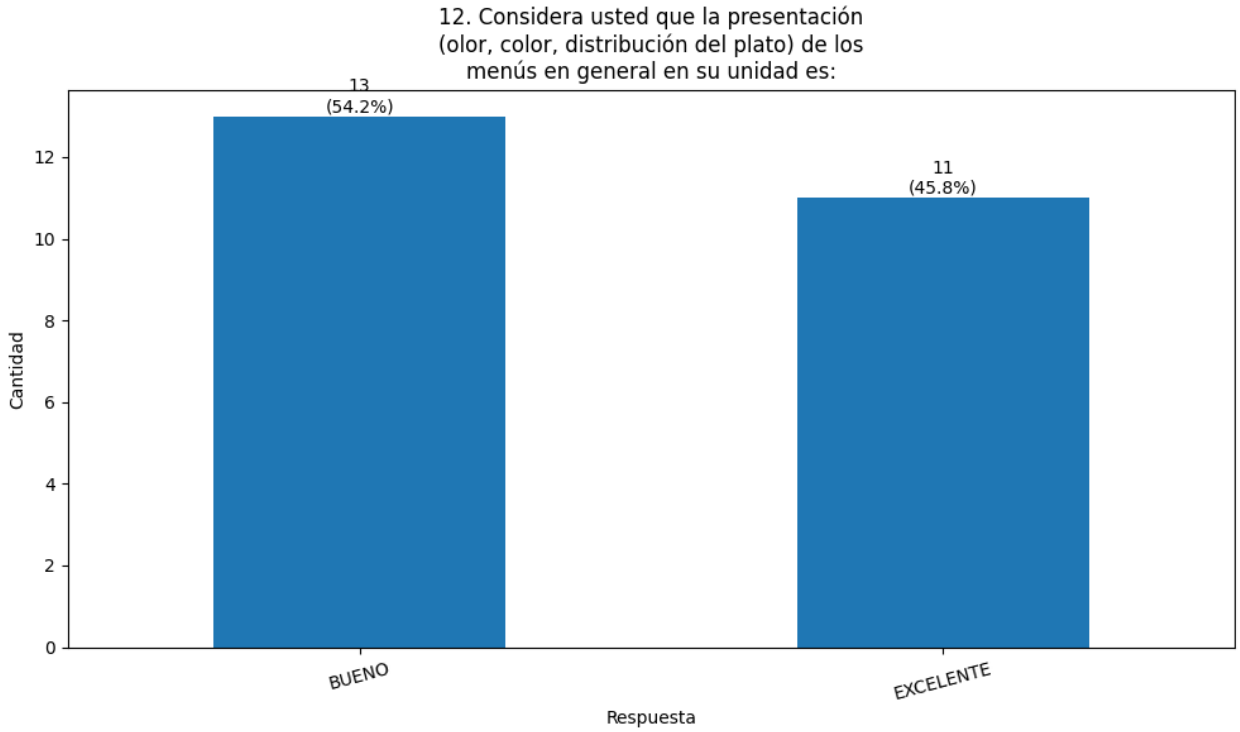
Los resultados evidencian que la respuesta con mayor frecuencia fue “BUENO”, seleccionada por 13 participantes, equivalente al 54,2% del total de encuestados. Esta valoración refleja una percepción favorable frente a las características sensoriales y visuales de las preparaciones suministradas a los niños y niñas dentro de los ciclos de menú implementados en el CDI.

La información obtenida permite identificar que la presentación de los alimentos resulta adecuada para la población atendida, aspecto importante debido a que elementos como el color, aroma y organización de los alimentos influyen significativamente en la aceptación y disposición al consumo durante la primera infancia.

Asimismo, la percepción expresada por el talento humano puede relacionarse con el cuidado en la preparación y servido de los alimentos, favoreciendo

preparaciones visualmente agradables y acordes a las necesidades y características de los niños y niñas.

De igual manera, los resultados reflejan el trabajo desarrollado desde el componente de alimentación y nutrición para ofrecer menús balanceados y atractivos, promoviendo experiencias alimentarias positivas dentro del entorno institucional.



CDI
Danubio Azul
Fe y Alegría Colombia

REGISTRO FOTOGRÁFICO:





CDI
Danubio Azul
Fe y Alegría Colombia






NATURALISTA


NATURALISTA


EXPLORADOR
NATURALISTA


GUIA EXPLORADOR
NATURALISTA

CDI
Danubio Azul
Fe y Alegría Colombia





CONCLUSIONES

La aplicación de la prueba hedónica a 51 niños y niñas de los niveles Jardín A, Jardín B y Jardín C del CDI permitió identificar un alto nivel de satisfacción frente al servicio de alimentación ofrecido en la institución. Los resultados obtenidos evidencian una aceptación ampliamente favorable de los alimentos, preparaciones, espacios de alimentación y acompañamiento brindado durante los tiempos de comida, reflejando el compromiso institucional con el bienestar nutricional y el desarrollo integral de la primera infancia.

De acuerdo con los resultados de la encuesta aplicada a los niños y niñas, se evidenció una aceptación sobresaliente frente al sabor y apariencia general de los alimentos, el estado y limpieza del comedor, el consumo de agua durante las comidas, los productos lácteos, las carnes y el trato recibido por parte de las profesoras durante el proceso de alimentación, alcanzando porcentajes de favorabilidad del 100%. Estos resultados reflejan que el entorno alimentario del CDI es percibido como seguro, agradable y acorde a las necesidades de la población infantil.

Asimismo, los resultados permiten concluir que el proceso de territorialización de los ciclos de menú ha sido pertinente y adecuado, teniendo en cuenta que la totalidad de los niños y niñas manifestó que los alimentos ofrecidos en el CDI se parecen a los que consumen en sus hogares. Esto evidencia la incorporación de preparaciones cercanas a las prácticas alimentarias familiares y culturales de la comunidad atendida, favoreciendo la aceptación y el consumo de los alimentos suministrados.

En relación con grupos alimentarios específicos, las frutas, verduras, bebidas calientes y preparaciones combinadas de granos con vísceras presentaron niveles de aceptación superiores al 90%, resultados que continúan siendo altamente positivos dentro de la alimentación infantil. Estos hallazgos reflejan el trabajo realizado desde el componente de alimentación y nutrición para promover hábitos alimentarios variados y balanceados desde edades tempranas.

Por otra parte, la encuesta aplicada al talento humano permitió identificar una percepción favorable frente a la calidad del servicio de alimentación, el

cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la aceptación de los diferentes grupos de alimentos y el adecuado manejo de los procesos relacionados con la alimentación de los niños y niñas.

Los resultados reflejan que el talento humano reconoce una adecuada aceptación de frutas, verduras, cereales, tubérculos, lácteos, carnes y preparaciones con granos y vísceras, evidenciando bajos niveles de descomide en la mayoría de los grupos alimentarios evaluados. De igual manera, se destaca la percepción positiva frente a la presentación de los alimentos, las porciones suministradas y los refrigerios ofrecidos durante la jornada de atención.

Asimismo, las respuestas obtenidas evidencian el reconocimiento del trabajo articulado entre el componente de salud y nutrición, el personal manipulador de alimentos, las agentes educativas y el equipo institucional, favoreciendo experiencias alimentarias positivas, hábitos saludables y ambientes adecuados para el consumo de alimentos dentro del CDI.

En cuanto al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, los resultados permiten concluir que el talento humano percibe de manera favorable la aplicación de procesos relacionados con higiene, limpieza, manipulación adecuada de alimentos y organización de los espacios destinados a la alimentación, fortaleciendo condiciones de inocuidad y bienestar para la población atendida.

De manera general, la caracterización de la prueba hedónica y la encuesta de satisfacción evidencian que el servicio de alimentación del CDI presenta altos niveles de aceptación tanto por parte de los niños y niñas como del talento humano, reflejando pertinencia en los ciclos de menú territorializados, adecuada presentación y preparación de los alimentos, ambientes agradables durante los tiempos de comida y acompañamiento positivo en el proceso de alimentación infantil.



Nombre del profesional en nutrición y dietética que remite:
Edward Steve Arias Aponte
Número de MND: 03277