

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA INTERCONTINENTAL FACULTAD  
CIENCIAS DE LA SALUD CARRERA DE ENFERMERÍA

**CONOCIMIENTO DE LA PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD DIARREICA AGUDA**

Olga Faustina Sanabria Algarín

Tutora: Lic. Silvina Vázquez Báez

Proyecto de Tesis de Carrera presentado en la Universidad Tecnológica  
Intercontinental como requisito parcial para la obtención de título de Licenciatura en  
Enfermería

María Auxiliadora, 2023

## CONSTANCIA DE APROBACIÓN

Quien suscribe, Lic. Silvina Vázquez, con Documento de Identidad N.º 4176831 ,  
tutora del Trabajo de Conclusión de Carrera titulado “Conocimiento de la prevención  
de las enfermedades diarreicas agudas por parte de los tutores de niños menores de 5  
años de la comunidad de Guapo ´y, barrio Virgen de Fátima ”, elaborado por la alumna  
Olga Faustina Sanabria Algarín, para obtener el título de Licenciada en Enfermería, hace  
constar que el mismo reúne los requisitos formales y de fondo exigidos por la  
Universidad Tecnológica Intercontinental y puede ser sometido a evaluación y  
presentarse ante los docentes que fueron designados para conformar la Mesa  
Examinadora.

En la Ciudad de María Auxiliadora, a los 30 días del mes de noviembre del año  
2023.



-----  
Lic. Silvina Vázquez Báez

Firma del tutor

## **AGRADECIMIENTO**

A Dios, por la vida y por permitirme lograr mis metas personales

A Marino, por acompañarme en este proceso

A mi jefa la Sra. Claudia y su familia por brindarme el espacio de realización de  
mi investigación

A la Lic. Silvina, mi tutora, quien con paciencia me ha guiado en el desarrollo de  
mi investigación

**DEDICATORIA**

A mi hija Melani Siomara, porque siempre fue mi motivación  
en este proceso de realización de tesis.

## Tabla de contenido

|  |     |
|--|-----|
| CONSTANCIA DE APROBACIÓN .....                                 | I   |
| AGRADECIMIENTO.....  | II  |
| DEDICATORIA.....   | III |
| Tabla de contenido .....                                       | IV  |
| Resumen .....  | 2   |
| MARCO INTRODUCTORIO.....                                       | 3   |
| INTRODUCCIÓN .....   | 3   |
| Enfermedad Diarreica Aguda.....                                | 3   |
| Planteamiento del problema. ....                               | 3   |
| Preguntas de la investigación .....                            | 4   |
| Pregunta general .....   | 4   |
| Preguntas específicas.....                                     | 4   |
| OBJETIVO GENERAL .....   | 5   |
| OBJETIVOS ESPECIFICOS .....                                    | 5   |
| Delimitaciones de la investigación .....                       | 5   |
| Justificación .....  | 6   |
| MARCO TEÓRICO .....  | 6   |
| Antecedente a nivel internacional.....                         | 6   |
| Bases teóricas .....   | 8   |
| La Enfermedad Diarreica Aguda En Niños Menores De 5 Años ..... | 9   |
| ¿Qué es la Enfermedad Diarreica Aguda? .....                   | 11  |
| ¿Cuáles son los síntomas de la diarrea? .....                  | 11  |
| Prevención de la Enfermedad Diarreica Aguda.....               | 12  |
| Principales características del agua potable.....              | 14  |

|  |    |
|--|----|
| ¿Por qué lavarse las manos? .....                                    | 15 |
| Lactancia materna como medida de prevención de enfermedades.....     | 18 |
| Manejo seguro de alimentos .....                                     | 19 |
| Marco legal .....  | 23 |
| Definición conceptual y operacionalización de variables.....         | 25 |
| MARCO METODOLOGICO .....   | 27 |
| Tipo de investigación .....  | 27 |
| Diseño de investigación .....  | 27 |
| Descripción de la Población .....                                    | 28 |
| Población .....  | 28 |
| Muestra.....   | 29 |
| Técnica e Instrumento de recolección de datos.....                   | 29 |
| Criterios de Inclusión y exclusión .....                             | 30 |
| En la investigación se consideraron 4 principios fundamentales:..... | 30 |
| MARCO ANALÍTICO .....  | 31 |
| Procesamientos de datos .....  | 31 |
| Procesamiento y tratamiento de datos .....                           | 32 |
| GRAFICO 1.....   | 34 |
| GRAFICO 2.....   | 35 |
| GRAFICO 3.....   | 37 |
| GRAFICO 4.....   | 38 |
| GRAFICO 5.....   | 39 |
| GRAFICO 6.....   | 40 |
| GRAFICO 7.....   | 41 |
| GRAFICO 8.....   | 42 |
| CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....                                 | 44 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....                                      | 46 |
| Referencias .....  | 46 |
| Instrumento de recolección de datos (Cuestionario).....              | 47 |
| Consentimiento informado .....                                       | 49 |



## **Conocimiento de la prevención de la Enfermedad Diarreica Aguda**

Olga Faustina Sanabria Algarín

**Universidad Tecnológica Intercontinental**

Facultad de Ciencias de la Salud,

Carrera de Enfermería

Olgasanabria1402@gmail.com

## Resumen

En el presente trabajo investigativo de carácter descriptivo y transversal, se tuvo en cuenta el paradigma cuantitativo, se propuso desarrollar el “Conocimiento de la prevención de la enfermedad diarreica aguda”, el objetivo general fue “Determinar el conocimiento que poseen los tutores de niños menores de 5 años referente a la prevención de la EDA en la comunidad de Guapo’ y en el 2023”, para la recolección de datos se utilizó la medición numérica y como instrumento un cuestionario de carácter cuantitativo, la población incluyó la comunidad de Guapo’ y, en el año 2023, la muestra fue tomada del barrio Virgen de Fátima, se incluyeron 30 tutores (madre, padre, abuelo o encargado) con consentimiento informado, entre los hallazgos más importantes se observa que los tutores consideran el “agua apta para consumo debe verse sin contaminación de insectos u hojas”; la gran mayoría considera importante el lavado de manos como prevención de la diarrea, sobre los momentos más importantes de lavado de manos señalaron que es “al momento de preparar alimentos”; sobre los “momentos que realizan lavado de manos a los niños menores de 5 años” se observó que “antes después de consumir alimentos”, respecto a la organización de alimentos en la cocina un gran porcentaje respondió que “lava las frutas, verduras y la carne antes de preparar los alimentos”, “guarda los alimentos no perecederos protegidos de insectos y roedores”; así también afirmaron que una manera de mantener la higiene de los utensilios de cocina es la de lavar con agua y detergente inmediatamente después de utilizarlos. Se concluyó que la población encuestada previene de forma adecuada la EDA con un conocimiento regular puesto que los resultados arrojan que tienen conocimiento sobre el tipo de agua para consumo, la importancia y las recomendaciones de lavado de manos, la adecuada preparación y almacenamiento de alimentos, entre otros, que se podría vincular a que haya menor incidencia de episodios de diarrea en los niños menores de 5 años en este barrio.

Palabra clave: Tutores, Enfermedad Diarreica Aguda (EDA).

## MARCO INTRODUCTORIO

### INTRODUCCIÓN

#### **Enfermedad Diarreica Aguda**

La Enfermedad Diarreica Aguda es uno de los problemas de Salud Pública que a nivel mundial afecta a millones de personas y más frecuentemente en la población infantil, causando múltiples ingresos a hospitales en especial en países del tercer mundo, donde las condiciones sanitarias favorecen a su aparición, causando desnutrición y hasta la muerte, a pesar de que en pleno siglo XXI existe el conocimiento científico y tratamiento apropiado, se reconoce a la Diarrea y la Desnutrición como los principales problemas de la salud de la niñez.

En Paraguay, la Enfermedad diarreica aguda tiene una alta incidencia, cada episodio priva al niño de nutrientes necesarios para su crecimiento físico, intelectual y de aprendizaje, esta enfermedad se debe a las infecciones del tracto digestivo, que se presenta por consumo de alimentos o agua contaminada, como también el contagio de una persona a otra como resultado de una higiene deficiente.

#### **Planteamiento del problema.**

La Enfermedad Diarreica Aguda (EDA) son infecciones del tracto digestivo ocasionados por bacterias, virus o parásitos, cuyo principal síntoma es la diarrea. Esto es, la deposición de 3 o más veces al día de heces sueltas o líquidas. Las diarreas son más frecuentes en verano debido al clima que favorece la diseminación de los microorganismos patógenos.

La investigación se centra en un barrio rural por ser este barrio constituida por familias de padres jóvenes con hijos menores de 5 años, generalmente familias de

clase media baja, viendo esta situación como una problemática constante de todos los años. Con las altas temperaturas, aumenta el riesgo de deshidratación, que es la mayor complicación que presenta la enfermedad.

En la actualidad se ha observado que los padres de familia o tutores no saben prevenir una enfermedad diarreica, esto puede ser el resultado a que no reciben suficiente información por parte de los profesionales de salud. En nuestro país también la diarrea es motivo de consulta médica frecuente, como es el caso del distrito Tomas Romero Pereira, específicamente la comunidad denominada Guapo 'y, barrio Virgen de Fátima; en donde me interesa valorar los conocimientos que poseen los tutores sobre la prevención de las enfermedades diarreicas agudas en los niños.

### **Preguntas de la investigación**

#### **Pregunta general**

¿Qué conocimientos poseen sobre la prevención de la enfermedad diarreica aguda los tutores de niños menores de 5 años?

#### **Preguntas específicas**

¿Qué conocimientos poseen los tutores sobre el tipo de agua para el consumo?

¿Qué conocimientos poseen los tutores acerca de la importancia de lavado de manos?

¿Qué conocimiento poseen respecto al manejo adecuado de los alimentos a consumir como medida de prevención de la EDA?

### **OBJETIVO GENERAL**

Determinar el conocimiento que poseen los tutores de niños menores de 5 años referente a la prevención de las Enfermedades Diarreicas Agudas en la comunidad de Guapo' y en el 2023.

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS**

Identificar el conocimiento que poseen sobre el tipo de agua que debe utilizar para el consumo humano.

Valorar el conocimiento que poseen los tutores acerca de la importancia de lavado de manos.

Describir el manejo adecuado de los alimentos a consumir que conocen los tutores como medidas de prevención de la enfermedad diarreica aguda en los niños.

### **Delimitaciones de la investigación**

El estudio de investigación se delimita exclusivamente a 30 tutores de niños menores de 5 años de la comunidad de Guapo' y, barrio Virgen de Fátima específicamente, en el 2023, de la población de 79 familias con total de 259 personas (Fuente Población micro territorio USF Cruce Guapo' y). La muestra incluye padres, madres y tutores que están al cuidado de los menores.

### **Justificación**

Esta investigación es de suma importancia para la comunidad de Guapo' y, siendo imprescindible valorar los conocimientos que poseen los tutores de los niños menores de 5 años respecto a la prevención de la Enfermedad Diarreica Aguda, específicamente de sobre el agua para consumo, el manejo adecuado de los alimentos y la higiene de manos como medidas preventivas.

Desde el punto de vista social, la presente investigación constituirá como un aporte significativo que permitirá reforzar la información y orientación para proyectos futuros en el ámbito de la prevención de la diarrea en niños, como un punto de partida de esta situación.

### **MARCO TEÓRICO**

#### **Antecedente a nivel internacional**

**Jonathan Alegría Salinas, Perú, (Alegría Salinas, 2021)**

En su tesis denominada "Conocimiento de enfermedades diarreicas agudas y hábitos de higiene en madres de niños menores de 5 años del hospital Santa Rosa, LIMA, 2021" se propuso desarrollar el estudio con el objetivo de determinar la relación entre el conocimiento de enfermedades diarreicas agudas y los hábitos de higiene en madres de niños menores de 5 años que se atienden en el Hospital Santa Rosa; la metodología utilizada fue de tipo aplicada, con diseño no experimental descriptivo correlacional, la población muestra estuvo conformada por 80 madres de niños menores de 5 años del Hospital Santa Rosa; la técnica de recolección de datos aplicada fue la encuesta utilizando los instrumentos como un cuestionario de

conocimientos de enfermedades diarreicas agudas y el cuestionario de hábitos de higiene. Los resultados mostraron que el 71,25% de madres poseen un nivel de conocimiento alto, el 27,50% manifiestan un nivel medio y solo el 1,25% conocimiento bajo, de igual manera el 95% evidencia hábitos de higiene adecuados y solo el 5% mostraron hábitos de higiene inadecuados. Se concluye que existe una relación directa entre el nivel de conocimientos de enfermedades diarreicas agudas y los hábitos de higiene en madres de niños menores de 5 años.

En la tesis denominada “Conocimiento materno sobre estrategias de prevención en enfermedades diarreicas en menores de 5 años. Hospital San Luis de Otavalo 2019”; quien a través de este estudio se propuso el siguiente objetivo: Identificar los conocimientos de las madres sobre estrategias de prevención de las EDAs en los niños menores de 5 años, la sintomatología, causas, tratamiento y prevención de las Enfermedades Diarreicas; la metodología fue mediante un análisis cuantitativo, no experimental.

La recolección de datos se realizó con una encuesta a las madres de familia de los niños con diagnósticos de enfermedades diarreicas ingresados al servicio de pediatría. Los resultados obtenidos en la encuesta muestran que las madres tienen un nivel de conocimiento aceptable para la prevención de esta enfermedad, se determinó que los principales hábitos de prevención según los cuidadores hacen referencia a medidas como: lavar las frutas y verduras antes de darle al menor, hervir el agua para el consumo diario, dar leche materna exclusiva en sus primeros meses de vida, leche materna más suplementos alimenticios y comida preparada en casa, una minoría refirieron alimentación fuera de casa. (Narvaez Vera, 2020)

En la tesis denominado “Nivel de conocimiento y prácticas de prevención de enfermedades diarreicas agudas en madres de niños menores de 5 años del Centro de Salud de Andahuaylas 2022”; el propósito del estudio fue determinar la relación entre el conocimiento y las prácticas de prevención de enfermedades diarreicas agudas en madres de niños menores de 5 años. La metodología aplicada fue de tipo básica, y diseño no experimental – transversal. La población de análisis fueron un total de 137 madres de niños y niñas menores de 5 años que acuden al Centro de Salud de Lliupapuquio. La recolección de información se desarrolló mediante un cuestionario para medir el conocimiento y las prácticas de prevención de las enfermedades diarreicas agudas. Para la prueba de hipótesis se aplicó el estadígrafo de Rho de Spearman. Los resultados manifestaron que el 68,6% de madres opinaron tener un conocimiento medio sobre las EDAs, el 24,8% tienen un bajo conocimiento y el 6,6% mostraron alto conocimiento. Por otro lado, 94,9% de madres opinaron que las prácticas de prevención de EDAs es de término regular, el 3,6% que es bueno y el 1,5% de madres indicaron que tienen mala práctica de prevención. (Pedraza García, 2022)

### **Bases teóricas**

**Conocimiento:** El conocimiento es la acción y efecto de conocer, es decir, de adquirir información valiosa para comprender la realidad por medio de la razón, el entendimiento y la inteligencia. Se refiere, pues, a lo que resulta de un proceso de aprendizaje.

**Prevención:** La prevención de enfermedades en la salud humana es el conjunto de medidas necesarias para evitar el desarrollo o progreso de

enfermedades. A nivel asistencial se aplica desde la atención primaria hasta la especializada, englobando el Programa de Actividades Preventivas y de Promoción de la Salud (PAPPS)<sup>1</sup> de medicina de familia o los Servicios de Prevención Ajenos de medicina del trabajo, hasta las políticas de promoción de la salud, vacunación y cribado poblacional de medicina preventiva y salud pública.

**Tutor:** es una persona que asiste a otra, usualmente mediante acuerdo formal, por un período de tiempo más o menos definido y durante el cual el tutor procurará guiar y proteger a una persona que por su insuficiente madurez, educación, formación o experiencia es incapaz de autogestionar sus acciones y toma de decisiones para proteger su persona o bienes actuales o futuros.

**EDA:** La diarrea es una enfermedad que afecta al intestino, se caracteriza por un aumento en el número habitual de evacuaciones (excremento), éstas suelen ser muy aguadas o líquidas, puede haber moco o sangre y las niñas y niños pueden tener calentura o vómito.

### **La Enfermedad Diarreica Aguda En Niños Menores De 5 Años**

La enfermedad diarreica aguda (EDA) es un problema de salud pública en el mundo, pero sobre todo en los países en desarrollo como México. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que esta enfermedad origina 1.5 millones de muertes de niños al año, relacionadas con agua contaminada y saneamiento inadecuado.

La reducción de la mortalidad en menores de cinco años en la Región de las Américas es fundamental para disminuir las grandes brechas entre países, áreas y grupos humanos, y lograr la equidad en el acceso a estrategias disponibles para la

prevención y el tratamiento de las enfermedades, así como la promoción del crecimiento y el desarrollo saludable de la niñez. El Objetivo de Desarrollo del Milenio número 4 está relacionado con reducir la mortalidad en menores de cinco años en dos terceras partes entre 1990 y 2015.

Aproximadamente casi una de cada cuatro muertes ocurridas anualmente en menores de cinco años en la Región de las Américas es debida a alguna de las enfermedades incluidas en la estrategia Atención Integrada a las Enfermedades Prevalentes de la Infancia (AIEPI) y que pueden ser controladas mediante acciones sencillas de prevención, diagnóstico precoz y tratamiento adecuado y aplicables tanto en la comunidad como en los servicios de salud a un costo razonable. Millones de niños se siguen enfermando de diarrea y muriendo a causa de la deshidratación.

Las enfermedades diarreicas continúan entre las primeras causas de mortalidad con una tasa de muertes anuales, a pesar que se conocen intervenciones efectivas y basadas en evidencia para disminuir su incidencia, como la lactancia materna exclusiva, una adecuada alimentación complementaria, el manejo seguro de alimentos, entre otras, y disminuir su letalidad como las sales de rehidratación oral.

En América Latina (AL) existen grandes contrastes que están dados por las diferencias en las densidades poblacionales, la heterogénea composición étnica y la amplia diversidad de escenarios económicos, educativos, políticos, sociales y de sistemas de salud, así como la gran variedad de climas, situaciones geográficas y creencias, entre otras. (Herrera, 2018)

### **¿Qué es la Enfermedad Diarreica Aguda?**

Se define como diarrea la deposición, tres o más veces al día (o con una frecuencia mayor que la normal para la persona) de heces sueltas o líquidas. La deposición frecuente de heces formes (de consistencia sólida) no es diarrea, ni tampoco la deposición de heces de consistencia suelta y “pastosa” por bebés amamantados.

La diarrea suele ser un síntoma de una infección del tracto digestivo, que puede estar ocasionada por diversos organismos bacterianos, víricos y parásitos. La infección se transmite por alimentos o agua de consumo contaminados, o bien de una persona a otra como resultado de una higiene deficiente.

Las intervenciones destinadas a prevenir las enfermedades diarreicas, en particular el acceso al agua potable, el acceso a buenos sistemas de saneamiento y el lavado de las manos con jabón permiten reducir el riesgo de enfermedad. Las enfermedades diarreicas deben tratarse con una solución salina de rehidratación oral (SRO), una mezcla de agua limpia, sal y azúcar. Además, el tratamiento durante 10 a 14 días con suplementos de zinc en comprimidos dispersables de 20 mg acorta la duración de la diarrea y mejora los resultados.

La OMS también establece que es necesario que se pueda conseguir un mínimo veinte litros de agua diarios por cada componente de una unidad familiar para hablar de un acceso de agua potable. (Salud, 2017)

### **¿Cuáles son los síntomas de la diarrea?**

El principal síntoma de la diarrea es la evacuación intestinal de heces flojas y líquidas tres o más veces al día.

Las personas con diarrea también pueden tener uno o más de los siguientes síntomas:

- Una necesidad urgente de ir al baño
- Cólicos o dolor en el abdomen
- Pérdida de control de las evacuaciones intestinales
- Náuseas
- Dolor en el abdomen

Las personas con diarrea causada por ciertas infecciones también pueden tener uno o más de los siguientes síntomas:

- Sangre en las heces
- Fiebre y escalofrío
- Mareo y vértigo
- Vómito

### **Prevención de la Enfermedad Diarreica Aguda**

Para evitar enfermedades diarreicas

- Usar agua purificada, hervida o clorada.
- Lavar y tallar con agua y jabón las verduras y frutas. Aquellas que no se puedan tallar, deberán lavarse con agua clorada (agregar 2 gotas de cloro por cada litro de agua), dejarlas reposar 30 minutos y escurrir sin

enjuagar o bien, desinfectarlas con plata coloidal (seguir las instrucciones del producto).

- Utilizar cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos.
- Lavar carnes y vísceras antes de su preparación.
- Cocer o freír muy bien los alimentos, sobre todo pescado y mariscos.
- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- En caso de utilizar leche no pasteurizada, hervirla antes de beberla.
- No consumir alimentos después de su fecha de caducidad.
- Limpiar los productos enlatados o que estén en frascos de vidrio, antes de abrirlos y consumirlos.
- Mantener los alimentos tapados y en refrigeración.
- Añadir al depósito de agua (tinacos) un cuarto de taza de cloro para desinfectar el agua.
- Evitar estornudar, picarse la nariz, toser o escupir frente a los alimentos.

Cabe destacar que la medida de higiene más efectiva es el lavado de manos frecuente con agua y jabón: al llegar de la calle, antes de preparar alimentos, antes de

consumirlos, después de tocar alimentos crudos, después de ir al baño y después del cambio de pañal. (México, 2015)

### **Principales características del agua potable**

Las principales características del agua son comunes a sus diferentes tipos, pero el agua potable resulta muy particular debido al consumo humano que se hace de ella y sus implicaciones en la salud. Además de tener en cuenta la calidad del agua para medirla, para considerar que cierta agua es potable se deben evaluar una serie de características concretas:

- Debe ser limpia y segura. Para su consumo y su uso en la producción de otros alimentos no puede presentar ningún riesgo de contraer cualquier enfermedad.
- Debe ser incolora. El agua potable ha de ser transparente, aunque a veces, por el cloro, pueda parecer blanquecina.
- Debe ser inodora. No puede incluir nada en su composición que pueda generar olor en ella.
- Debe ser insípida. No puede tener sabor. Si lo tiene, existe algún elemento en la composición que lo está generando.
- Carecer de elementos en suspensión. El agua potable no puede presentar turbiedad alguna, salvo aquella que provoque la presión de las tuberías. En este caso, deberá desaparecer en un breve lapso de tiempo.
- Libre de contaminantes orgánicos, inorgánicos o radiactivos.

- Mantener una proporción determinada de gases y sales inorgánicas disueltas.

No debe contener microorganismos patógenos que puedan poner en peligro la salud. Para ello se deben realizar análisis exhaustivos sobre la concentración de bacterias coliformes y otras de origen fecal. (aquae, 2013)

### **¿Por qué lavarse las manos?**

Mantener las manos limpias es una de las medidas más importantes que se puede tomar para evitar enfermarnos y transmitir los microbios a otras personas.

Muchas enfermedades y afecciones se propagan por no lavarse las manos con agua corriente limpia y jabón, como los microbios llegan a las manos y hacen que las personas se enfermen

Las heces de las personas o los animales son una fuente importante de microbios, como Salmonella, Escherichia Coli, y norovirus, que provocan diarrea, y pueden propagar algunas infecciones respiratorias, como el adenovirus y la enfermedad de pies y manos. Estos tipos de microbios pueden llegar a las manos después de que las personas usan el baño o cambian un pañal, pero también de formas menos obvias, como después de manipular carnes crudas que contengan cantidades invisibles de caca de animales.

Un solo gramo de heces humanas, que es alrededor del peso de un clip, puede contener un billón de microbios. Los microbios también pueden llegar a las manos, si las personas tocan cualquier objeto que contenga microbios debido a que alguien haya tosido o estornudado sobre él o haya entrado en contacto con algún otro objeto

contaminado. Si estos microbios llegan a las manos y no se eliminan pueden pasarse entre las personas y hacer que estas se enfermen.

- Lavarse las manos previene enfermedades y la propagación de infecciones a otras personas
- Lavarse las manos con jabón elimina los microbios de las manos. Esto ayuda a prevenir infecciones por los siguientes motivos:
  - Con frecuencia, las personas se tocan los ojos, la nariz y la boca sin darse cuenta. Los microbios pueden entrar al cuerpo por los ojos, la nariz y la boca y pueden enfermarnos.
  - Los microbios en las manos sin lavar pueden llegar a los alimentos y las bebidas cuando las personas los preparan o los consumen. Los microbios pueden multiplicarse en algunos tipos de alimentos o bebidas, bajo determinadas condiciones, y hacer que las personas se enfermen.
  - Los microbios de las manos sin lavar pueden transferirse a otros objetos, como pasamanos, mesas y mesones, o juguetes y, luego, transferirse a las manos de otra persona.

Por lo tanto, eliminar los microbios mediante el lavado de manos ayuda a prevenir la diarrea y las infecciones respiratorias y podría incluso ayudar a prevenir infecciones en la piel y los ojos.

Enseñarles a las personas a lavarse las manos las ayuda a ellas y a sus comunidades a mantenerse sanas.

La educación sobre el lavado de manos en la comunidad

- Reduce la cantidad de personas que se enferman y presentan diarrea en un 23-40 %.
- Reduce la enfermedad diarreica en las personas con sistemas inmunitarios debilitados en un 58 %.
- Reduce las enfermedades respiratorias como los resfriados en la población general en un 16-21 %.
- Reduce el ausentismo causado por enfermedad gastrointestinal en los escolares en un 29-57 %.
- No lavarse las manos perjudica a los niños en todo el mundo

Alrededor de 1.8 millones de niños menores de 5 años mueren cada año de enfermedades diarreicas y neumonía, las dos principales causas de muerte de niños pequeños en todo el mundo.

Lavarse las manos con jabón podría proteger a alrededor de 1 de cada 3 niños pequeños que se enferman con diarrea 2, 3 y a casi 1 de cada 5 niños pequeños con infecciones respiratorias como la neumonía.

Si bien las personas en todo el mundo se limpian las manos con agua, muy pocas usan jabón para lavarse las manos. Lavarse las manos con jabón elimina los microbios de manera mucho más eficaz.

La educación sobre el lavado de manos y el acceso al jabón en las escuelas pueden ayudar a mejorar la asistencia.

Lavarse bien las manos en las primeras etapas de la vida puede ayudar a mejorar el desarrollo del niño en algunos entornos.

Se estima que a nivel mundial el índice de lavado de manos después de usar el baño es de solo el 19 %. Lavarse las manos ayuda a combatir el aumento en la resistencia a los antibióticos.

Prevenir casos de enfermedad reduce la cantidad de antibióticos que usan las personas y la probabilidad de que se desarrolle resistencia a estos medicamentos. Lavarse las manos puede prevenir alrededor del 30 % de las enfermedades relacionadas con la diarrea y cerca del 20 % de las infecciones respiratorias (p. ej., resfriados). A menudo se recetan antibióticos innecesariamente para estos problemas de salud. Reducir la cantidad de estas infecciones al lavarse las manos con frecuencia previene el uso excesivo de antibióticos, el factor que más causa resistencia a estos medicamentos en todo el mundo. Lavarse las manos también puede prevenir que las personas se enfermen por microbios que ya son resistentes a los antibióticos y que pueden ser difíciles de eliminar. (vidas, 2020)

### **Lactancia materna como medida de prevención de enfermedades.**

En la actualidad más de 10 millones de infantes mueren cada año principalmente en países en desarrollo y las tres primeras causas son la diarrea aguda, las infecciones respiratorias agudas y las afecciones perinatales;<sup>1,2</sup> específicamente ocurren 1.6 a 2.5 millones de muertes anuales causadas por las enfermedades diarreicas. En México, desde 1997 a la fecha, este tipo de enfermedades ocupan el cuarto lugar como causa de defunción entre los niños menores de un año.

Diversas condiciones físicas, sociales y culturales modifican el riesgo de enfermar entre los menores de un año de edad. Una razón de peso para la elevada tasa de mortalidad en niños de esa edad en los países en desarrollo es el descenso en la frecuencia y duración del amamantamiento.

La enfermedad diarreica aguda es más frecuente cuando predominan condiciones de vida desfavorables, como el hacinamiento, altos niveles de contaminación ambiental, la falta de agua potable, una deficiente atención médica, el analfabetismo, la baja escolaridad y un bajo ingreso económico que se agudizan con las crisis recurrentes, las cuales repercuten desfavorablemente sobre la alimentación y el cuidado de los niños más pequeños.

En contraste, los expertos señalan que el método más eficaz para otorgar al recién nacido una buena nutrición y protegerlo de las infecciones es la lactancia materna como práctica exclusiva durante la infancia. No obstante, varios estudios informan que las proporciones de mujeres que ofrecieron a sus hijos lactancia al seno en forma exclusiva oscilan alrededor de 51% en las zonas urbanas<sup>15,16</sup> y entre 35 y 77.5% en las zonas rurales. (Salud Pública, 2015)

### **Manejo seguro de alimentos**

Para mantener a su familia segura del envenenamiento por alimentos, siga estos cuatro pasos simples: limpie, separe, cocine y enfríe.

- Limpiar
- Lávese las manos y limpie las superficies con frecuencia

- Lávese las manos con agua templada y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos; y después de utilizar el baño, de cambiar pañales y de tocar animales.
- Lave sus tablas de cortar, platos, utensilios y encimeras con agua caliente y jabón después de preparar cada producto alimenticio.
- Considere el uso de toallas de papel para limpiar las superficies de la cocina. Si usa trapos de tela, lávelos con frecuencia usando el ciclo caliente.
- Enjuague las frutas y verduras frescas con agua corriente, incluidas aquellas que vaya a pelar. Frote los productos más duros con un cepillo para frutas y verduras limpio.
- Recuerde limpiar la tapa de los productos enlatados antes de abrirlas.

### **Separar**

- Separe la carne cruda de los otros alimentos
- Separe del resto de los alimentos la carne, las aves y los pescados y mariscos crudos, así como los huevos, en el carro de la compra, en las bolsas y en el refrigerador.
- Use una tabla de cortar para las frutas y verduras frescas, y otra diferente para la carne, las aves, y los pescados y mariscos crudos.

Nunca ponga alimentos ya cocinados en un plato que haya contenido carne, aves, huevos, pescados o mariscos crudos, a menos que el plato se haya lavado con agua caliente y jabón.

No reutilice adobos que haya usado para alimentos crudos a menos que los haya hervido previamente.

### **Cocinar**

- Cocine a la temperatura adecuada
- El color y la textura no son indicadores de seguridad confiables.

El único modo de asegurarse de que el consumo de carne, aves, huevos, y pescados y mariscos será seguro sin importar el método culinario es usar un termómetro para alimentos. Estos productos deben alcanzar la temperatura interna mínima segura para destruir cualquier bacteria dañina.

- Cocine los huevos hasta que la yema y la clara estén firmes. Use únicamente recetas en las que los huevos queden bien cocinados.
- Cuando cocine en un horno microondas, cubra, remueva y gire los alimentos para una cocción uniforme. Si no tiene plataforma giratoria, rote el plato a mano una o dos veces durante el cocinado. Deje siempre un tiempo de reposo, que ayuda a completar la cocción, antes de comprobar la temperatura interna con un termómetro para alimentos.
- Hierva tanto las salsas como las sopas cuando las recaliente.

### **Refrigerar**

- Refrigere los alimentos de inmediato
- Use un termómetro para refrigeradores para asegurarse de que la temperatura es de 40° F o menor en el refrigerador, y de 0° F o menor en el congelador.
- Refrigere o congele la carne, aves, huevos, pescados y mariscos, y otros productos perecederos en un máximo de 2 horas después de cocinarlos o comprarlos.
- Refrigérelos en un máximo de 1 hora si la temperatura ambiente supera los 90° F.
- Nunca descongele los alimentos a temperatura ambiente, como por ejemplo sobre la encimera. Hay tres modos seguros de descongelar alimentos: dentro del refrigerador, en agua fría y en el horno microondas. Los alimentos descongelados en agua fría o en el microondas deben cocinarse de inmediato.
- Deje a adobar los alimentos siempre dentro del refrigerador.

Cuando tenga grandes cantidades de restos de comida, distribúyalos en envases poco profundos para su refrigeración más rápida. (U.S. FOOD DRUG, 2022).

**Marco legal****De las Enfermedades Trasmisibles.**

Artículo 25.- El Ministerio arbitrará las medidas para disminuir o eliminar los riesgos de enfermedades transmisibles, mediante acciones preventivas, curativas y rehabilitadoras, que tiendan a combatir las fuentes de infección en coordinación con las demás instituciones del sector.

Artículo 26.- Las personas que padecen de enfermedades transmisibles y los portadores y contactos con ellas, podrán ser sometidos a aislamiento, observación o vigilancia personal por el tiempo y en la forma que determine el Ministerio, el que podrá ordenar todas las medidas necesarias que tiendan a la protección de la salud pública.

Artículo 27.- El Ministerio podrá declarar obligatorio el uso de métodos o productos preventivos, sobre todo cuando se trate de evitar la extensión epidémica de una enfermedad transmisible.

Artículo 28.- El Ministerio determinará las enfermedades transmisibles sujetas a notificación obligatoria, así como las formas y condiciones de su comunicación, a las que deben ajustarse los establecimientos de salud.

Artículo 29.- Las personas consideradas contactos de enfermedades transmisibles sujetas a notificación obligatoria, deben someterse a los métodos de control y observancia que establezca el Ministerio.

Artículo 30.- La comunicación de enfermedades transmisibles de notificación obligatoria, por cualquier medio, gozará de los privilegios de gratuidad y de preferencia en su despacho.

Artículo 31.- Queda prohibido a personas afectadas por las enfermedades transmisibles, que determine el Ministerio, concurrir a lugares de reunión o concentración durante el período de transmisibilidad.

Artículo 32.- El Ministerio podrá disponer la inspección médica de cualquier persona sospechosa de padecer enfermedad transmisible de notificación obligatoria, para su diagnóstico, tratamiento y la adopción de medidas preventivas tendientes a evitar la propagación del mal

Artículo 33.- En el caso del Artículo anterior, de mediar oposición al ingreso del médico destacado por el Ministerio por parte del propietario o moradores de la vivienda o local donde se hallare el presunto enfermo, se procederá al allanamiento por orden judicial, la que deberá ser expedida sin dilación por el Juez competente, a petición de Ministerio y que podrá cumplirse con la intervención de la fuerza pública, si fuere necesario.

Artículo 34.- Es obligatoria la vacunación de las personas en los casos y formas que determine el Ministerio.

Artículo 35.- El Ministerio debe desarrollar programas de vacunación contra enfermedades prevenibles, en coordinación con las demás instituciones

Artículo 36.- La fabricación y comercialización de vacunas de uso humano y contra la zoonosis requieren la autorización previa del Ministerio.

Artículo 37.- El Ministerio determinará las enfermedades sujetas a vigilancia epidemiológica, estableciendo los procedimientos a adoptar en cada caso.

Artículo 38.- El control de las enfermedades transmisibles, se realizará conforme a los tratados, convenios, acuerdos internacionales vigentes, y el presente Código y su reglamentación. (Sanitario, s.f.)

### Definición conceptual y operacionalización de variables.

| Variable  | Concepto   | Dimensiones                             | Indicadores   | Operacionalización |
|---|--|---|---|--------------------|
| Conocimiento de la prevención de las enfermedades diarreicas agudas por parte de los tutores de niños menores de 5 años | Conjunto de informaciones gestionadas mediante el aprendizaje de las enfermedades diarreicas e intestinales caracterizadas por evacuaciones constantes y líquidas de más | 1- Tipo de agua para el consumo humano. | - Limpia y segura.<br>- Incolora e inodora.<br>- Insípida.<br>- Libre de microorganismos.<br>- Hervida. | Cuestionario       |
|   |  | 2-Importancia de lavado de manos.       | - Lavado con agua y jabón elimina microbios.<br>- Prevención de infecciones                             |                    |

|  |                              |   |  |  |
|--|------------------------------|---|--|--|
|  | <p>de 3 veces en un año.</p> |   | <p>respiratorias y gastrointestinales.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Previene infecciones de la piel y los ojos.</li> </ul>   |  |
|  |                              | <p>3- Manejo adecuado de los alimentos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener limpio todos los utensilios de cocina.</li> <li>- Lavar verduras, frutas y carne</li> <li>- Refrigerar de inmediato los alimentos perecederos</li> <li>- Mantener los alimentos no perecederos tapados, libre de insectos y roedores.</li> </ul> |  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar la cocción adecuada a los alimentos.</li> <li>- Separar la carne cruda de otros alimentos.</li> </ul> |  |
|--|--|--|--|--|

## MARCO METODOLOGICO

### Tipo de investigación

En esta investigación se tiene en cuenta el paradigma cuantitativo porque para la recolección de datos se utilizó la medición numérica y como instrumento un cuestionario de carácter cuantitativo.

Según lo indica (Hernández, Fernández & Baptista, 2010) La investigación con enfoque cuantitativo “consiste en la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico para establecer patrones de comportamiento y probar teorías”, por tanto, lo anteriormente descrito coincide con esta temática.

### Diseño de investigación

El diseño seleccionado es el no experimental transversal, pues se trabajará con informaciones veraces que no se han de modificar. “Los diseños de investigación transversal recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito

es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado” (Hernández, Fernández & Baptista, 2003).

En la presente investigación no se manipularán las variables, sino se observarán el fenómeno de estudio tal como se dio en su contexto natural.

### **Nivel de conocimiento esperado**

El estudio se enmarcó dentro de una investigación de carácter descriptivo (Hernández; Fernández & Baptista, 2003), señala que “los estudios descriptivos buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis”. Permiten medir la información para posteriormente describir, analizar e interpretar las características del fenómeno estudiado según la realidad.

Este trabajo es de carácter descriptivo y transversal porque comprende la descripción, análisis e interpretación de la variable, así como se presenta sin manipularla y se realizó en un determinado momento, haciéndose un solo corte en el tiempo.

### **Descripción de la Población**

La población o universo según Fernández & Baptista, 2010 “es el conjunto de todas las cosas que concuerdan con determinadas especificaciones”, es decir las que son tomadas como objeto de estudio.

### **Población**

La población de niños menores de 5 años de la comunidad de Guapo ´y asciende a 361 niños en el año 2023, para lo cual se consultó a los registros

estadísticos de la Unidad de Salud Familiar de Guapo´ y, para determinar las familias que cuenta con población de esas edades respectivamente.

### **Muestra**

Se tomó como objeto de estudio el total de 30 tutores (madres, padres, abuelos, etc.) del barrio Virgen de Fátima perteneciente a la comunidad de Guapo´ y para esta investigación.

### **Técnica e Instrumento de recolección de datos**

La investigación presente se desarrollará en el Distrito Tomas Romero Pereira, específicamente en la comunidad de Guapo´ y, en el barrio Virgen de Fátima, distante a unos 6 km de la ciudad.

Antes del proceso de recolección de los datos, los instrumentos fueron validados por profesionales expertos en el área de enfermería y metodológico con el fin de corregir los mismos; para lo cual se realizaron los ajustes necesarios de algunos ítems.

Para la recolección de los datos fue empleado la técnica de la encuesta directa, la misma se realizó por cada tutor de manera individual, se le entregó el consentimiento informado a los 30 tutores que incluirá a ambos miembros en el caso de madre y padre o en caso de ser otra persona responsable del niño como podría ser abuela, tía o madrina, respectivamente, de manera voluntaria y respetando los datos confidenciales de cada tutor.

Según (Schulte, 1998) La encuesta es un instrumento de recopilación de datos rigurosamente estandarizado, que traduce y operacionaliza determinados problemas

que son objeto de investigación. Esta operacionalización se realiza mediante la formulación escrita de una serie de preguntas que, respuestas por sujetos de la encuesta, permiten estudiar el hecho propuesto en la investigación o verificar una hipótesis.

### **Criterios de Inclusión y exclusión**

#### **Criterios de inclusión**

- Desear participar del estudio.
- Habitantes con niños menores de 5 años.

#### **Criterios de exclusión**

- No desear participar en el estudio.
- Habitantes que no tengan tutela de niños menores de 5 años.

### **En la investigación se consideraron 4 principios fundamentales:**

- Justicia: De acuerdo con este principio se difundieron los resultados obtenidos al final de la investigación.
- No maleficencia: En base a este principio se realizaron todos los objetivos y acciones buscando el bienestar de la población en general.
- Confidencialidad: En consideración y respeto de este principio no se divulgaron los nombres de las personas de la población de estudio.
- Consentimiento informado: se explicó a los participantes el objetivo del estudio.

## **MARCO ANALÍTICO**

### **Procesamientos de datos**

Los datos fueron procesados mediante plantillas electrónicas, en la que se tabularon los datos obtenidos de la población de investigación.

Las estadísticas que se utilizó para esta investigación corresponden a estadísticas descriptiva siendo la distribución de frecuencias y las medidas de tendencia central. En las tablas de frecuencias se pueden visualizar la frecuencia absoluta, acumuladas y los porcentajes.

Para el análisis de los resultados se evaluarán los datos obtenidos en el procesamiento de la información comparando con algunas informaciones presentadas en el marco teórico, con el propósito de identificar coincidencias y diferencias, así como explicaciones de la misma a los efectos de dar respuestas a los objetivos propuestos.

En este apartado, se hará la presentación y el análisis de los datos recolectados.

Los lineamientos básicos para el análisis contemplaran los objetivos específicos que orientaron el presente trabajo.

En consecuencia, el ordenamiento de la presentación y discusión de los datos se adecuarán a los objetivos.

**Procesamiento y tratamiento de datos**

| Dimensión 1               |                                       |  | Dimensión 2                                |   |   |
|---------------------------|---------------------------------------|--|--|---|---|
| Tipo de agua para consumo |                                       |  | Importancia del lavado de manos            |   |   |
| Variable                  | 1- Como debe ser el agua para consumo | 2- Usted realiza el agua potable casero de la siguiente manera | 3- Porque es importante el lavado de manos | 4-En que momentos considera importante el lavado de manos | 5- En qué momentos realiza el lavado de manos a los niños |
| 1                         | Sin color ni olor                     | Hervir hasta que se observe vapor sobre el recipiente          | Previene enfermedades como la diarrea      | Antes y después de preparar alimentos                     | Cuando se baña  |
| 2                         | Sin sabor a salado                    | Colocar un chorrito de lavandina en el agua                    | Previene la parasitosis                    | Antes de consumir alimentos                               | Antes y después de comer                                  |
| 3                         | Sin contaminación de hojas o insectos | Agregar cloro al agua  | Previene infecciones de la piel            | Después del cambio de pañal                               | Después de jugar con la mascota                           |
| 4                         |                                       |  |  | Después de salir del baño                                 |   |

| Dimensión 3                  |   |   |  |
|------------------------------|---|---|--|
| Manejo adecuado de alimentos |   |   |  |
| Variable                     | 6- Usted lava las frutas, verduras y la carne | 7- Como organiza los alimentos  | 8- Cómo mantiene la higiene de los utensilios de cocina        |
| 1                            | Sí  | Separa la carne cruda del resto de alimentos                          | Lavar con agua y detergente inmediatamente después de utilizar |
| 2                            | No  | Guarda los alimentos no perecederos protegidos de insectos y roedores | Dejar acumulado para lavar más tarde                           |
| 3                            |   | Refrigera los alimentos tapados en la heladera                        | Enjuagar solo con agua   |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| 4 |  |  | Lavar las tablas de picar con agua caliente |
|---|--|--|---|

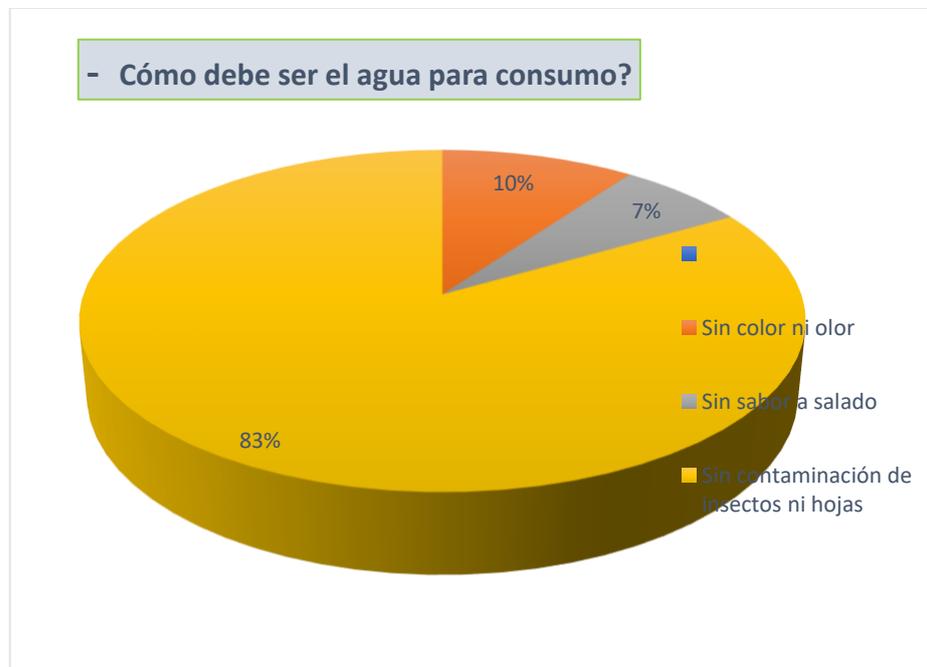
**Número de Encuestados - Variables**

| Encuestados | VARIABLE 1 | VARIABLE 2 | VARIABLE 3 | VARIABLE 4 | VARIABLE 5 | VARIABLE 6 | VARIABLE 7 | VARIABLE 8 |
|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 1           | 3          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          |
| 2           | 3          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          |
| 3           | 3          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          |
| 4           | 3          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          |
| 5           | 3          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          |
| 6           | 3          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          | 1          |
| 7           | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 1          | 1          |
| 8           | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 1          | 1          |
| 9           | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 1          | 1          |
| 10          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 1          | 1          |
| 11          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 1          | 1          |
| 12          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 1          | 1          |
| 13          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 2          | 4          |
| 14          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 2          | 4          |
| 15          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 2          | 4          |
| 16          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 2          | 3          |
| 17          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 2          | 3          |
| 18          | 3          | 1          | 1          | 1          | 2          | 1          | 2          | 3          |
| 19          | 3          | 1          | 1          | 2          | 2          | 1          | 2          | 2          |
| 20          | 3          | 1          | 1          | 2          | 2          | 1          | 2          | 2          |
| 21          | 3          | 2          | 2          | 2          | 2          | 1          | 2          | 2          |
| 22          | 3          | 2          | 2          | 2          | 2          | 1          | 2          | 2          |
| 23          | 3          | 2          | 2          | 5          | 2          | 1          | 2          | 2          |
| 24          | 3          | 2          | 2          | 3          | 2          | 1          | 2          | 2          |
| 25          | 3          | 2          | 2          | 3          | 2          | 1          | 2          | 2          |
| 26          | 2          | 2          | 2          | 3          | 2          | 1          | 3          | 2          |
| 27          | 2          | 2          | 2          | 3          | 3          | 1          | 3          | 2          |
| 28          | 1          | 1          | 3          | 3          | 3          | 1          | 3          | 2          |
| 29          | 1          | 1          | 3          | 3          | 3          | 1          | 3          | 2          |
| 30          | 1          | 1          | 3          | 3          | 3          | 1          | 3          | 2          |

**Dimensión 1:** Tipo de agua que debe utilizarse para el consumo.

**GRAFICO 1.**

| Variable                               | Frecuencia | %           |
|--|------------|-------------|
| Sin color ni olor                      | 3          | 10%         |
| Sin sabor a salado                     | 2          | 7%          |
| Sin contaminación de insectos ni hojas | 25         | 83%         |
| <b>Total</b>                           | <b>30</b>  | <b>100%</b> |



Fuente: Trabajo de campo

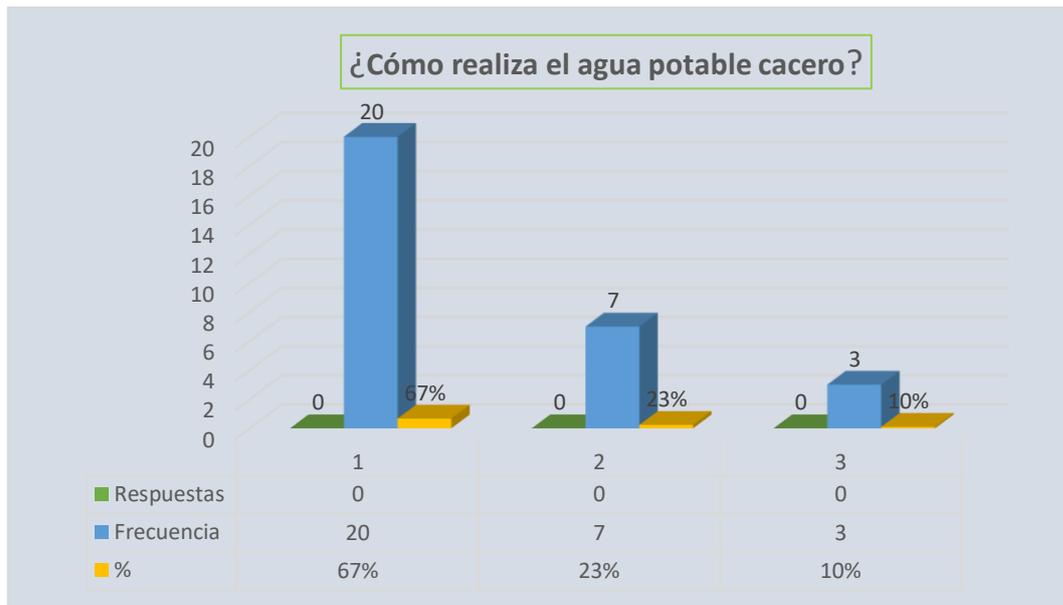
**Análisis:**

Se observa entre los encuestados, que un 83% considera el agua para consumo debe ser sin contaminación de insectos ni hojas, un 10% refiere que debe ser sin color ni olor; mientras que el 7 % opina que debe ser sin sabor a salado.

Existe una mayor proporción de encuestados que considera el agua para consumo debe verse libre de contaminación de insectos u hojas. El menor porcentaje observa el color, olor y sabor.

**GRAFICO 2.**

| <b>Variable</b>                  | <b>Frecuencia</b> | <b>%</b>    |
|----------------------------------|-------------------|-------------|
| Hervir el agua                   | 20                | 67%         |
| Agregar un chorrito de Lavandina | 7                 | 23%         |
| Agregar un chorrito de Cloro     | 3                 | 10%         |
| <b>Total</b>                     | <b>30</b>         | <b>100%</b> |



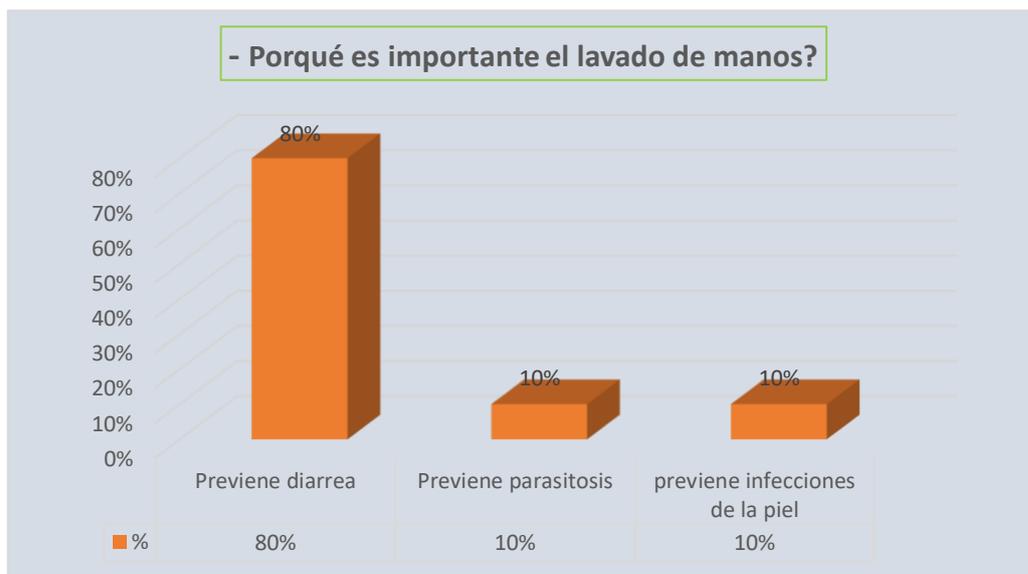
**Análisis:**

Se observa entre los encuestados, que el 67% realizan el agua potable casero a través del proceso de hervir el agua hasta que aparezca vapor encima del recipiente, el 23 % optan por agregar al agua un chorrillo de lavandina; mientras que el 10 % agregan cloro al agua para hacerlo potable.

Existen mayor porcentaje de encuestados que optan por hervir el agua posiblemente es la forma convencional que conocen.

**Dimensión 2: Importancia del lavado de manos.****GRAFICO 3.**

| Variable                        | Frecuencia | %           |
|---------------------------------|------------|-------------|
| Previene diarrea                | 20         | 80%         |
| Previene parasitosis            | 7          | 10%         |
| Previene infecciones de la piel | 3          | 10%         |
| <b>Total</b>                    | <b>30</b>  | <b>100%</b> |

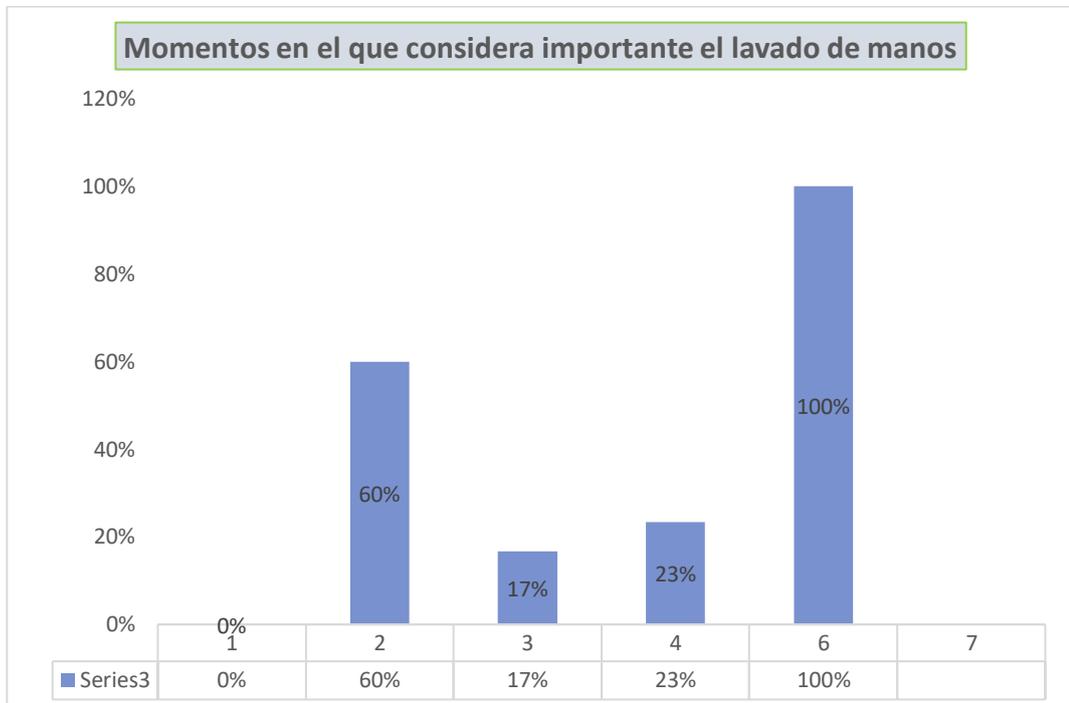
**Análisis:**

Se observa entre los encuestados, que el 80% considera que importante el lavado de manos como prevención de la diarrea, el 10% considera que previene la parasitosis y así también un 10% afirma que previene las infecciones de la piel y los ojos.

En mayor porcentaje de encuestados considera que el lavado de manos previene enfermedades como la diarrea e infecciones respiratorias respectivamente, la minoría opina que previene la parasitosis e infecciones de la piel y los ojos.

**GRAFICO 4.**

| Variable                         | Frecuencia | %           |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Al momento de preparar alimentos | 18         | 60%         |
| Antes de comer                   | 5          | 17%         |
| Después del cambio de pañal      | 7          | 25%         |
| <b>Total</b>                     | <b>30</b>  | <b>100%</b> |



Fuente: trabajo de campo.

**Análisis:**

Se observa entre los encuestados, que el 60% considera un momento importante el lavado de manos al momento de preparar alimentos, 23% considera que después del cambio de pañal es importante lavarse, mientras que el 17% lo considera importante antes de consumirse alimentos.

La mayoría de los encuestados consideran un momento importante lavarse las manos para preparar alimentos que serán consumidos.

**GRAFICO 5.**

| Variable                          | Frecuencia | %           |
|-----------------------------------|------------|-------------|
| Cuando se baña                    | 6          | 20%         |
| Antes y después de comer          | 20         | 67%         |
| Después de jugar con las mascotas | 4          | 13%         |
| <b>Total</b>                      | <b>30</b>  | <b>100%</b> |



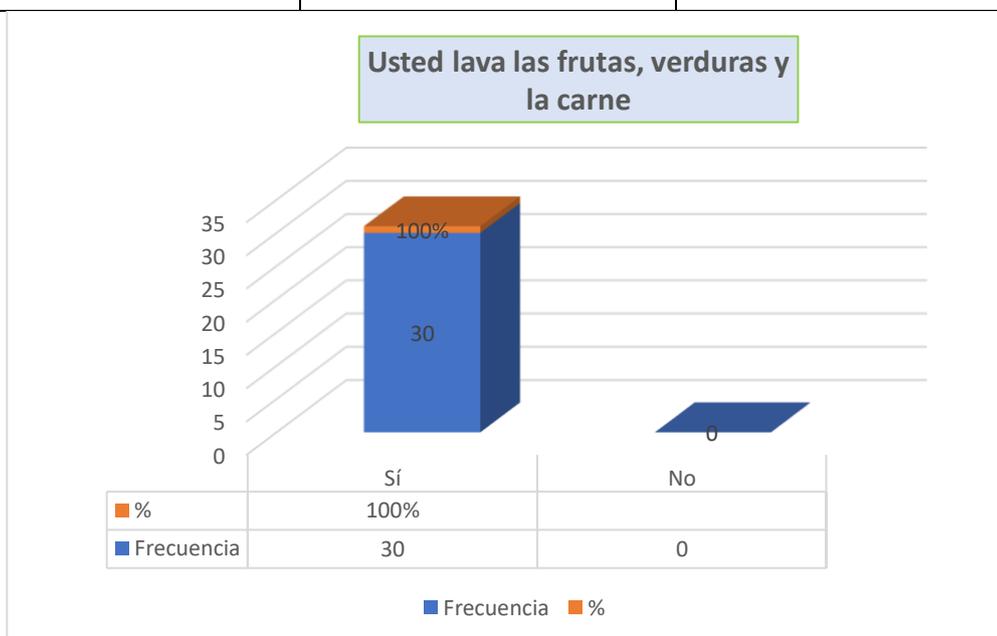
**Análisis:**

Se observa entre los encuestados, que el 67% realiza el lavado de manos a los niños menores de 5 años antes y después de consumir alimentos, mientras que un 20% lo hace cuando se baña y el 13% le realiza lavado de manos después de jugar con la mascota.

El momento de consumir alimentos es donde la mayoría de los encuestados realiza el lavado de manos a los niños menores de 5 años.

**GRAFICO 6**

| Variable     | Frecuencia | %           |
|--------------|------------|-------------|
| Sí           | 30         | 100%        |
| No           | 0          | 0%          |
| <b>Total</b> | <b>30</b>  | <b>100%</b> |

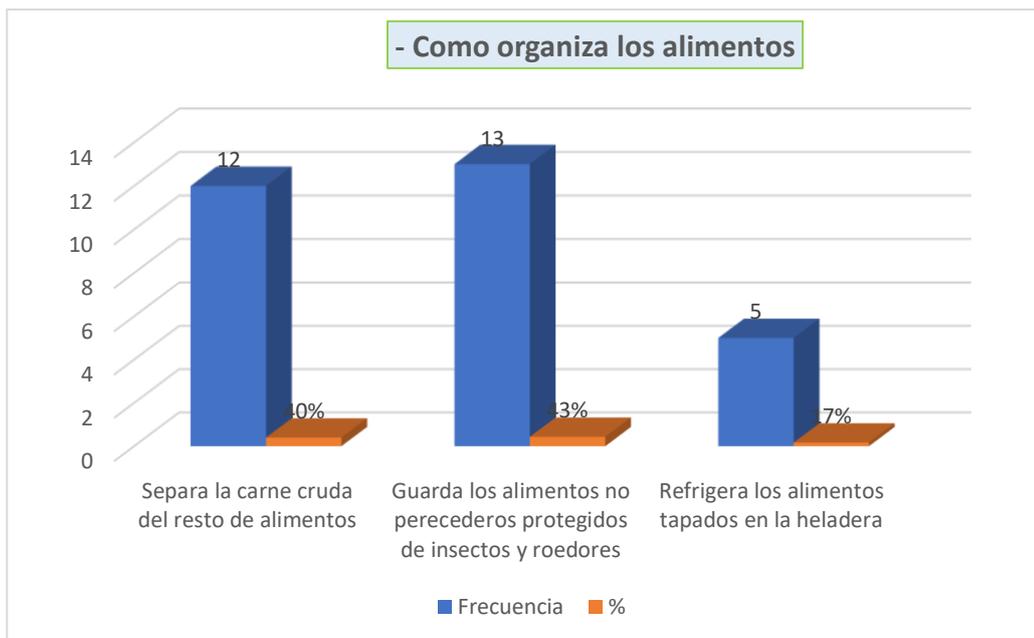


**Análisis:**

Se observa entre los encuestados que el 100% lava las frutas, verduras y la carne antes de preparar los alimentos. Se observa que la totalidad de los encuestados coinciden que es importante lavar los alimentos a ser consumidos.

**GRAFICO 7.**

| <b>Variable</b>   | <b>Frecuencia</b> | <b>%</b>    |
|---|-------------------|-------------|
| Separa la carne cruda del resto de alimentos                          | 12                | 40%         |
| Guarda los alimentos no perecederos protegidos de insectos y roedores | 13                | 43%         |
| Refrigera los alimentos tapados en la heladera                        | 5                 | 17%         |
| <b>Total</b>  | <b>30</b>         | <b>100%</b> |



**Análisis:**

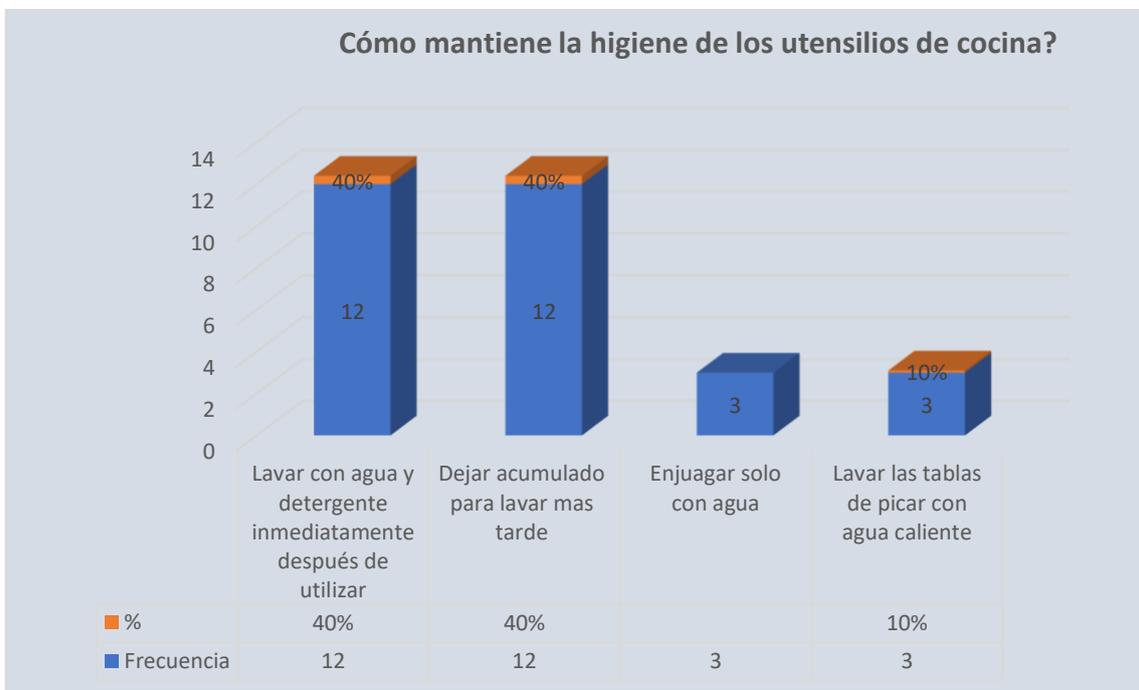
Se observa en los encuestados, el 43% guarda los alimentos no perecederos protegidos de insectos y roedores; el 40% separa la carne cruda del resto de los alimentos, mientras que el 17% refrigera los alimentos tapados en la heladera.

Una gran parte de los encuestados coinciden en guardar los alimentos no perecederos protegidos, otra buena parte considera importante separar la carne cruda del resto de alimentos y una menor cantidad de encuestados afirman que mantienen los alimentos tapados en la heladera como una forma de organizar los alimentos.

**GRAFICO 8.**

| Variable   | Frecuencia | %   |
|--|------------|-----|
| Lavar con agua y detergente inmediatamente después de utilizar | 12         | 40% |

|   |           |             |
|---|-----------|-------------|
| Dejar acumulado para lavar más tarde        | 12        | 40%         |
| Enjuagar solo con agua                      | 3         | 10%         |
| Lavar las tablas de picar con agua caliente | 3         | 10%         |
| <b>Total</b>                                | <b>30</b> | <b>100%</b> |



**Análisis:**

Se observa en los encuestados, que el 40% considera que una manera de mantener la higiene de los utensilios de cocina es la de lavar con agua y detergente inmediatamente después de utilizarlos, otro 40% afirman que dejan acumulado los utensilios para lavarlos más tarde, un 10% de los encuestados enjuaga los utensilios

con agua y un 10% afirma que lava las tablas de picar carne con agua caliente como un método de desinfección.

## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **Conclusión**

La enfermedad diarreica aguda (EDA) es una enfermedad prevenible que afecta de manera importante a diversos países en el mundo, tanto desarrollados como en vía de desarrollo, reflejándose entre las primeras causas de morbilidad y afectando principalmente a los niños menores de 5 años.

En base al análisis de los datos obtenidos en la encuesta realizada a los tutores de niños menores de 5 años de la localidad de Guapo' y, barrio Virgen de Fátima sobre el conocimiento de la prevención de EDA se demuestra lo siguiente:

Que el tipo de agua para el consumo humano el 83% de los pobladores considera apta es la que se observa sin contaminación de hojas o insectos, en menor porcentaje afirman que no debe tener olor, color y sabor. Respecto a la elaboración de agua potable casero el 67% afirma que elabora a través del hervido de agua, y en menor proporción opinan que agregan chorrito de lavandina o cloro al agua para purificarlo.

En relación a la importancia del lavado de manos el 80% de los participantes responden que es importante lavarse las manos porque previene la diarrea y las infecciones respiratorias, mientras que otro 20% afirman que previene la parasitosis y las infecciones de la piel y los ojos; al ser consultados sobre el momento que considera importante el lavado de manos que el 60% considera un momento importante el lavado de manos al momento de preparar alimentos, 23% considera

que después del cambio de pañal es importante lavarse, mientras que el 17% lo considera importante antes de consumirse alimentos; sobre los momentos en que realizan el lavado de manos a los niños menores de 5 años afirma el 67% de los encuestados el lavado de manos se hace antes y después de consumir alimentos, mientras que un 20% lo hace cuando se baña y el 13% le realiza lavado de manos después de jugar con la mascota.

En el manejo adecuado de alimentos queda demostrado en la encuesta que el 100% de los participantes afirman que se debe lavar las frutas, verduras y la carne, un indicador positivo; respecto a la organización de los alimentos en la cocina, el 43% guarda los alimentos no perecederos protegidos de insectos y roedores; el 40% separa la carne cruda del resto de los alimentos, mientras que el 17% refrigera los alimentos tapados en la heladera.

A la interrogante de cómo mantiene la higiene en la cocina, el 40% considera que una manera adecuada es lavar con agua y detergente inmediatamente después de utilizarlos, otro 40% afirman que dejan acumulado los utensilios para lavarlo más tarde, un 10% de los encuestados enjuaga los utensilios con agua y un 10% afirma que lava las tablas de picar carne con agua caliente como un método de desinfección.

Se concluye que la población encuestada previene de forma adecuada la enfermedad diarreica aguda con un conocimiento regular puesto que los resultados arrojan que tienen conocimiento sobre el tipo de agua para consumo, la importancia y las recomendaciones de lavado de manos, la adecuada preparación y almacenamiento de alimentos, entre otros, que se podría vincular a que haya menor incidencia de episodios de diarrea en los niños menores de 5 años.

### **Recomendaciones**

Facilitar medios y recursos para mejorar los conocimientos de los tutores respecto a esta enfermedad a través de la promoción de la salud en los barrios. Brindar información simplificada, sin uso de lenguaje técnico mediante charlas, consejerías o ferias educativas abiertas al público en general.

Coordinar actividades con las USF más cercanas y los alumnos de enfermería para la promoción y prevención de la Enfermedad Diarreica Aguda.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

### Referencias

- Alegría Salinas, J. (2021). *Universidad Autónoma de ICA* . Obtenido de [http://www.repositorio,autonomaica.edu.pe](http://www.repositorio.autonomaica.edu.pe)
- aguae, F. (2013). *Características del agua potable*. Obtenido de <http://www.fundacioaguae.org/wiki/características-agua-potable>
- Herrera, B. I. (2018). *Medigraphic. Rev.Latin Infect Pediatr*. Obtenido de <http://www.medigraphic.com/pdfs/infectologia>
- México, S. d.-G. (24 de Junio de 2015). *Cómo prevenir Enfermedades diarreicas y deshidratación*. Obtenido de <http://www.gob.mx/salud/articulos/como-prevenir-enfermedades-diarreicas-y-deshidratación>
- Narvaez Vera, J. F. (2020). *Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de <http://www.repositorio.utn.edu.ec>
- Pedraza García, H. C. (2022). *Universidad Tecnológica de Los Andes*. Obtenido de <http://repositorio.utea.pe>
- Salud Pública, M. (2015). Obtenido de Scielo.org: <http://www.scielo.org.mx>
- Salud, O. M. (02 de Mayo de 2017). *Enfermedades Diarreicas*. Obtenido de <http://who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diarrhoeal-disease>
- Sanitario, C. (s.f.). *Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social*. Obtenido de <http://www.mspbs.gov.py>
- U.S. FOOD DRUG, A. F. (17 de Febrero de 2022). *fda.gov*. Obtenido de <http://www.fda.gov/food/buy-store/manipulación-segura-de-los-alimentos>
- vidas, C. p. (17 de Agosto de 2020). Obtenido de <http://cdc.gov/handwashing/esp/whyhandwashing>

**Instrumento de recolección de datos (Cuestionario).**

Cuestionario a los “Tutores de niños menores de 5 años de la comunidad de Guapo’ y sobre el conocimiento que poseen a cerca de la prevención de las enfermedades diarreicas agudas”.

Buenos días/tardes: soy Olga Sanabria, estudiante de Enfermería de la Universidad Tecnológica Intercontinental (UTIC) de la sede María Auxiliadora. Estoy realizando una investigación sobre el conocimiento que poseen a cerca de la prevención de las enfermedades diarreicas agudas en los niños menores de 5 años.

Sería tan amable de responder este cuestionario. Gracias por su colaboración.

Favor marcar las opciones que considere adecuado en cada planteamiento.

**Dimensión 1= Tipo de agua que debe utilizarse para el consumo humano:**

1.1 ¿Cómo debe ser el agua para consumo humano?

- Sin color ni olor ni olor
- Con sabor
- Sin contaminación de insectos, hojas, etc

1.2- Usted realiza el agua potable casero de la siguiente manera:

- Hervir hasta que se observe vapor sobre el recipiente
- Colocar un chorrillo de lavandina en el agua
- Colocar detergente en el agua

**Dimensión 2 = Importancia del lavado de manos:**

2.1- ¿Por qué es importante el lavado de manos?

- Previene enfermedades como la diarrea y las infecciones respiratorias
- Previene la parasitosis en los niños
- Previene las infecciones de la piel y los ojos

2.2 ¿En qué momentos considera importante el lavado las manos?

- Antes y después de preparar y consumir alimentos
- Antes y después del cambio de pañal
- Después de salir del baño

2.3- ¿En qué momentos realiza el lavado de manos a los niños menores de 5 años?

- Solo cuando se baña
- Antes de comer
- Después de jugar con la mascota

### **Dimensión 3= Manejo adecuado de los alimentos a consumir**

3.1 ¿Usted lava las frutas, verduras y la carne?

- Sí
- No

3.2 ¿Cómo organiza los alimentos?

- a. Separa la carne cruda del resto de alimentos
- b. Guarda los alimentos en un lugar limpio y ventilado
- c. Mantiene los alimentos no perecederos protegidos de insectos y roedores

- d. Refrigerar los alimentos tapados en la heladera o freezer

### 3.3 ¿Cómo mantiene la higiene de los utensilios de cocina?

- a. Lavar con agua y detergente inmediatamente después de utilizar
- b. Dejar acumulado para lavar más tarde
- c. Enjuagar solo con agua
- d. Lavar las tablas de picar carne con agua caliente

## **Consentimiento informado**

### Declaración de consentimiento informado

Estimado/a tutor/a, se solicita su autorización para que pueda participar de forma voluntaria en el estudio que tiene como objetivo determinar el “Conocimiento de la prevención de las enfermedades diarreicas agudas por parte de los tutores de niños menores de 5 años de la comunidad de Guapo’ y, barrio Virgen de Fátima”. Este cuestionario consta de una serie de preguntas, con planteamientos que se debe marcar las opciones que considere correctos.

Declaro estar informado sobre el objeto y la motivación de la investigación, así mismo del contenido del cuestionario y del empleo confidencial de los datos personales que se solicitan; así como los datos obtenidos se trataran con estricto respeto de las buenas prácticas de investigación por lo tanto doy mi consentimiento para que la información que proporcione sea empleada con los fines académicos y científicos señalados.

SI            NO