



Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión
Facultad de Bromatología y Nutrición
Escuela Profesional de Bromatología y Nutrición

**Nivel socioeconómico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en alumnos de
la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024**

Tesis

Para optar el Título Profesional de Licenciada en Bromatología y Nutrición

Autora

Yanett Nathaly Palomino Ayala

Asesora

Dra. Soledad Dionisia Llañez Bustamante

Huacho – Perú

2025



Dra. Soledad D. Llañez Bustamante
Bromatóloga - Nutricionista



Reconocimiento - No Comercial – Sin Derivadas - Sin restricciones adicionales

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Reconocimiento: Debe otorgar el crédito correspondiente, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se realizaron cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de ninguna manera que sugiera que el licenciante lo respalda a usted o su uso. **No Comercial:** No puede utilizar el material con fines comerciales. **Sin Derivadas:** Si remezcla, transforma o construye sobre el material, no puede distribuir el material modificado. **Sin restricciones adicionales:** No puede aplicar términos legales o medidas tecnológicas que restrinjan legalmente a otros de hacer cualquier cosa que permita la licencia.



UNIVERSIDAD NACIONAL JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

LICENCIADA

(Resolución de Consejo Directivo N° 012-2020-SUNEDU/CD de fecha 27/01/2020)

“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

FACULTAD DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

INFORMACIÓN DE METADATOS

DATOS DEL AUTOR (ES):		
NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	FECHA DE SUSTENTACIÓN
Yanett Nathaly Palomino Ayala	75474662	20 / 01 / 2025
DATOS DEL ASESOR:		
NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CÓDIGO ORCID
Dra. Soledad Dionisia Llañez Bustamente	15689024	0000-0003-2374-0469
DATOS DE LOS MIEMBROS DE JURADOS – PREGRADO/POSGRADO-MAESTRÍA-DOCTORADO:		
NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	CODIGO ORCID
Dra. Carmen Lali Aponte Guevara	07418508	0000-0002-1678-7827
Lic. Rodolfo Willian Dextre Mendoza	15637996	0000-0003-0735-4269
Lic. Ruben Guerrero Romero	15603092	0000-0002-2718-4490

2024-094979 Yanett Nathaly Palomino Ayala

Nivel socioeconómico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en alumnos de la Institución Educativa "Puqu...

 Quick Submit

 Quick Submit

 Facultad de Bromatología y Nutrición

Detalles del documento

Identificador de la entrega

itm:001-1-3161234629

Fecha de entrega

20 feb 2025, 3:15 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

27 feb 2025, 3:09 p.m. GMT-5

Nombre de archivo

Tesis_-_Palomino_Ayala_Nathaly.docx

Tamaño de archivo

17.9 MB

86 Páginas

15.659 Palabras

87.326 Caracteres

20% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, excluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Coincidencias menores (menor de 10 palabras)

Exclusiones

- N.º de fuentes excluidas

Fuentes principales

19%  Fuentes de Internet

7%  Publicaciones

10%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitan distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención a la misma.

TESIS

“NIVEL SOCIOECONÓMICO Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
ULTRAPROCESADAS EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA “PUQUIO
CANO” N°20326 - HUALMAY – 2024”

Asesor y Miembros del jurado

.....
Dra. Soledad Dionisia Llañez Bustamante

ASESORA

.....
Dra. Carmen Lali Aponte Guevara

PRESIDENTE

.....
Lic. Rodolfo Willian Dextre Mendoza

SECRETARIO

.....
Lic. Ruben Guerrero Romero

VOCAL

DEDICATORIA

Este trabajo es dedicado a DIOS y a mis padres, Aida Ayala Cruz y Allian Palomino Pérez ; quienes me apoyaron en mi desarrollo profesional y confiaron siempre en mí.

La autora

AGRADECIMIENTO

Expreso mi gratitud a Dios de quien parte toda mi inteligencia y sabiduría en todo el proceso y formación universitaria, agradezco a mi familia quienes forjaron en mí las ganas de seguir superándome día a día; a la Dra Soledad Llañez, a la Dra Cecilia Mejía Domínguez y mis docentes de aulas quienes me brindaron todo su apoyo para realizar y estructurar el presente trabajo y a mis gratas amistades por su apoyo incondicional.

La autora

INDICE

DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
INDICE DE FIGURAS.....	xii
INDICE DE TABLAS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
INTRODUCCIÓN	xv
CAPITULO I.....	16
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	16
2.1. Descripción de la realidad problemática.....	16
1.2. Formulación del problema	18
1.2.1 Problema general.....	18
1.2.2 Problemas específicos	18
1.3 Objetivos de la investigación.....	19
1.3.1. Objetivo general	19
1.3.2. Objetivos específicos.....	19
1.4. Justificación de la investigación	19
1.5. Delimitaciones del estudio	21
1.5.1 Espacial	21
1.5.2 Temporal	21
1.6. Viabilidad del estudio	21
CAPITULO II	22
MARCO TEÓRICO	22

2.1.	Antecedentes de la investigación	22
2.1.1.	Investigaciones internacionales	22
2.1.2.	Investigaciones nacionales	25
2.2.	Bases teóricas	28
2.2.1.	Alimentos naturales	28
2.2.2.	Alimentos y bebidas ultraprocesadas	28
2.2.3.	Procesamiento de un alimento y bebidas ultraprocesadas	29
2.2.4.	Tipos de alimentos y bebidas ultraprocesadas	30
2.2.5.	Evolución de la ingesta de alimentos y bebidas ultraprocesadas	30
2.2.6.	Nivel socioeconómico	31
2.2.7.	Nivel nutricional de los hijos	33
2.3.	Bases filosóficas.....	34
2.3.1.	Consumo de alimentos en el Perú de años anteriores	34
2.4.	Definición de términos básicos	35
2.5.	Hipótesis de la investigación	36
2.5.1.	Hipótesis general	36
2.5.2.	Hipótesis específicas	36
2.5.3.	Operacionalización de variables.....	37
CAPITULO III.....		39
METODOLOGÍA.....		39
3.1.	Diseño metodológico	39
3.1.1.	Tipo de investigación	39
3.1.2.	Nivel de investigación	39
3.1.3.	Diseño de investigación	39
3.1.4.	Enfoque de investigación	39

3.1.5.	Método de investigación	39
3.2.	Población y muestra.....	40
3.2.1.	Población.....	40
3.2.2.	Muestra.....	40
3.3.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	43
3.4.	Técnicas para el procesamiento de la información	43
CAPITULO IV		45
RESULTADOS		45
4.1	Características de la muestra.....	45
4.1.1	Análisis de género	45
4.1.2	Análisis de peso.....	46
4.1.3	Análisis de talla	46
4.1.4	Análisis de índice de masa corporal	47
4.1.5	Análisis del nivel socioeconómico	48
4.1.6	Análisis del consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas	53
4.1.7	Análisis del nivel nutricional de los niños	54
4.1.8.	Análisis del nivel socioeconómico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas	56
4.2.	Contrastación de hipótesis	57
CAPITULO V.....		59
DISCUSIÓN		59
5.1	Discusión de resultados.....	59
CAPITULO VI.....		61
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		61
6.1	Conclusiones	61

6.2	Recomendaciones	62
CAPITULO VII	64
REFERENCIAS	64
7.1	Fuentes documentales	64
7.2	Fuentes bibliográficas	70
ANEXOS	74
	Matriz de consistencia.....	75

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Alumnos evaluados según sexo.....	42
---	----

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Muestro estratificado de loOs alumnos evaluados	41
Tabla 2. Muestro estratificado de los padres evaluados en relacion a la cantidad de alumnos evaluados.....	42
Tabla 3. Distribución de alumnos evaluados de la institución educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay según sexo	45
Tabla 4. Peso según sexo de los alumnos evaluados de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay.....	46
Tabla 5. Talla según sexo de los alumnos evaluados de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay.....	46
Tabla 6. Índice de Masa Corporal según sexo de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay	47
Tabla 7. Análisis del nivel socioeconómico en cuanto a nivel educativo.....	48
Tabla 8. Análisis del nivel socioeconómico en cuanto a ocupación.....	49
Tabla 9. Análisis de nivel socioeconómico en cuanto al tipo de vivienda	50
Tabla 10. Análisis del nivel socioeconómico en cuanto a servicios básicos	51
Tabla 11. Análisis del nivel socioeconómico en cuanto a ingreso familiar mensual	52
Tabla 12. Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institucion Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay	53
Tabla 13. Nivel Nutricional según sexo de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay	54
Tabla 14. Nivel Nutricional según el grado de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay	52
Tabla 15. Analisis del Nivel Socioeconómico y Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesdas	55
Tabla 16. Resultado de la prueba de chi-cuadrado para la constrastación de la hipotesis general de la investigación.....	56

RESUMEN

Objetivo: Determinar la relación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326. Material y método: Estudio de tipo aplicativo, nivel descriptivo- correlacional, diseño correlacional – transversal, con enfoque mixto, la muestra fue 109 alumnos, se evaluó medidas antropométricas y los padres de familia respondieron un cuestionario. La metodología usada fue de evaluación antropométrica que consta de peso y talla a través de un muestreo por estratos. Analisis: chi-cuadrado. Programa estadístico SPSS. Resultados: Se halló el 62 (56,90%) evaluados de la muestra son de sexo femenino y de sexo masculino el 47 (43,10%) de la muestra. en mayor proporción en nivel socioeconómico bajo (33,33%), nivel socioeconómico alto (10%) y nivel socioeconómico medio (8,33%). En el Nivel Nutricional se evaluó por sexo, hubo mayor cantidad en alumnos con obesidad 42 (38,5%), normopeso 40 (36,7%), con sobrepeso 22(24%) y delgadez 3(2,8%) y por grado de primaria, presentaron valores más elevados con sobrepeso/obesidad en el 4to con (7,3%) y (6,42%), 5to con (5,5%) y (9,17%) y 6to grado con (5,5%) y (10,09%), respectivamente. En el nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en alumnos evaluados fue de mayor frecuencia de consumo en galletas, 1 vez por semana (60%); dulces y golosinas, 1 vez a la semana (58,3%); salsas y cremas, 1 vez por semana (50%); refrescos y bebidas azucaradas (45%) 1 vez a la semana; seguido, 20% salsa y cremas de 2 a 3 veces a la semana. Conclusión: el p-valor obtenido en la prueba estadística fue de $<0,001$; por lo que evaluar dicho valor, al ser este menor al valor alfa (0,05), se infiere significancia estadística suficiente para demostrar la existencia de una correlación entre las variables de estudio en la hipótesis general, se afirma, existe correlación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimento y bebidas ultraprocesadas, aceptándose la hipótesis general planteada.

Palabras clave: peso, talla, nivel socioeconómico, nivel nutricional, delgadez.

ABSTRACT

Objective: to determine the relationship between socioeconomic status and the consumption of ultra-processed foods and beverages by students of the “Puquio Cano” Educational Institution Method: Applied study, descriptive-correlational level, correlational-cross-sectional design, with a mixed approach, the sample consisted of 109 students, anthropometric measurements were evaluated and parents answered a questionnaire. The methodology used was anthropometric evaluation consisting of weight and height, through a sampling by strata. Analysis: chi-square. Statistical program SPSS. Results: 62 (56,90%) of the sample evaluated were female and 47 (43,10%) were male, with a higher proportion in the low socioeconomic level (33,33%), high socioeconomic level (10%) and medium socioeconomic level (8,33%). In the Nutritional Level was evaluated by sex, there were more students with obesity 42 (38,5%), normal weight 40 (36,7%), overweight 22 (24%) and thinness 3 (2,8%) and by grade of primary school, presented higher values with overweight/obesity in the 4th grade with (7,3%) and (6,42%), 5th grade with (5,5%) and (9,17%) and 6th grade with (5,5%) and (10,09%), respectively. In the level of consumption of ultra-processed foods and beverages in students evaluated was the highest frequency of consumption of cookies, 1 time per week (60%); sweets and candies, 1 time per week (58,3%); sauces and creams, 1 time per week (50%); soft drinks and sugary drinks (45%) 1 time per week; followed by 20% sauce and creams 2 to 3 times per week. Conclusion: the p-value obtained in the statistical test was $<0,001$, so that to evaluate this value, being less the alpha value (0,05), sufficient statistical significance is inferred to demonstrate the existence of a correlation between the study variables in the general hypothesis, it is affirmed that there is a correlation between the socioeconomic level and the consumption of ultra-processed food and beverages, accepting the general hypothesis.

Key words: weight, height, socioeconomic level, nutritional level, thinness, obesity.

INTRODUCCIÓN

Los escolares son pieza fundamental para el desarrollo del país y desarrollar una correcta nutrición en ellos es de gran importancia, para ello se necesita que conozcan acerca de los buenos hábitos alimentarios, así como los ambientes adecuados dentro y fuera de la institución educativa, donde se encuentra la disponibilidad de los mismos. Se considera el contenido nutricional, los precios así como la publicidad o informes que se recibe en el entorno más cercano de la comunidad educativa sobre la alimentación y nutrición. Dentro de ello la ingesta excesiva de los alimentos y bebidas ultraprocesadas y sus posibles efectos adversos en la salud humana. Esto no solo lo debe tomar en cuenta los escolares sino que los demás integrantes del hogar y profesores de las instituciones educativas (UNICEF, 2022).

Las patologías como la obesidad o el sobrepeso son problemas de gran relevancia a nivel mundial y es importante la buena calidad de la dieta para el crecimiento y desarrollo adecuado de los escolares, siendo una dieta de baja calidad o poco saludable y un factor que provoca enfermedades no transmisibles (ENT). Se denota la ingesta de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas en etapa infantil, que aumentan el Índice de Masa Corporal (IMC) y el porcentaje de grasa corporal, por esta razón es vital señalar la moderación en el consumo de alimentos ultraprocesados, tomando en cuenta que estos presentan características organolépticas agradables para el consumidor sin embargo son poco o nada saludables para los mismos (Calcaterra et al., 2023).

En el anterior texto ya mencionado, los alumnos representan una población significativa para la realización de investigaciones que permitan analizar la correlación del nivel socioeconómico y la ingesta de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos, de tal manera que se pueda desarrollar estrategias y técnicas que pueda prevenir patologías múltiples y que no afecten de manera negativa a los consumidores

CAPITULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1. Descripción de la realidad problemática

Lane et al., (2024), refieren sobre los alimentos y bebidas ultraprocesados los cuales son productos procesados industrialmente, están compuestos por productos modificados químicamente sustraído de otros alimentos, sirven para modificar e incrementar el sabor, textura, apariencia y tiempo de vida útil.

Así mismo, la UNICEF (2019) en su publicación “Niños, alimentos y nutrición” define que los alimentos y bebidas ultraprocesadas son una mezcla de diversos ingredientes procesadas de manera industrial y son sometidos a un proceso que modifica su estado natural; puede ser congelado, secado, molienda, envasado, mezclado o a través de la adición de aditivos, sal, azúcar, grasa, entre otros. Estos productos no se reconocen como provenientes de fuentes de origen animal o vegetal y se caracteriza por estar listos para ingerir o someterlos a cocción, siendo rápido y fácil de preparar.

Según la UNICEF (2021) en el reporte de “Publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas no saludables dirigida a niños y niñas”, menciona sobre millones de niños(as) a nivel mundial consumen excesivamente alimentos y bebidas procesadas y ultraprocesadas, con elevado contenido de grasa saturadas, trans, sodio, azúcares libres; pueden ser muy perjudiciales para su estado de salud. En la actualidad, las dietas poco a nada saludables pueden conducir a la muerte a nivel global, en tanto que las patologías no transmisibles están aumentando sus cifras a nivel mundial.

En América Latina, se han estado modificando los sistemas alimentarios debido a los cambios políticos económicos, sociales y tecnológicos en la cadena alimentaria de los productos

tales como la producción, desarrollo, comercialización de alimentos y sumado a esto la aparición de supermercados, impactando de manera significativa la alimentación de los hogares, por eso se da la aparición de los alimentos procesados y ultra procesados. Por esta razón se ha elevado la demanda de estos productos, por consiguiente, la formación de enfermedades de nivel crónico no transmisible en América Latina con el 16,3%; lo cual, hasta la actualidad, causando repercusiones en la salud y el medio ambiente (Lopez y Lopez, 2022).

Según el MINSA (2024) en su publicación “Minsa: nutricionistas advierten que 7 de cada 10 personas peruanas sufren de exceso de peso” menciona que nuestro país posee mayor índice de personas con sobrepeso en Latinoamérica y que el factor más resaltante una alimentación no adecuada; elevada en calorías, incremento de consumo de alimentos procesados y bebidas azucaradas y escasa o nulo ejercicio físico. Las causas del excesivo peso en personas están relacionadas con el excesivo consumo de alimentos ultra procesados, dentro de ellos están las gaseosas, refrescos envasados, pizza, hamburguesas, frituras, sopas instantáneas, todos ellos ligado al estilo de vida sedentario.

Las cifras a nivel nacional , acerca del excesivo consumo de estos alimentos en la alimentación diaria de los niños, registró para el año 2022 un porcentaje de mayor consumo de alimentos , registró en galletas 56,0%, en yogures y bebidas derivadas de los lácteos 54,3% y snacks 52,5% , así como en los hogares de las familias existe mayor consumo de margarina con 60,8% y sopa instantánea 57,5% ; asociadas al incremento de nivel de grasa corporal en diversas zonas del cuerpo , principalmente en la zona abdominal (Choque et al., 2023).

Este tipo de alimentación representa una gran problemática ya que las personas pueden consumir estos alimentos en exceso por distintos factores como el nivel socioeconómico; en familias con deficientes recursos económicos se accede a este tipo de productos por el bajo costo y la fácil accesibilidad, sin importar el escaso valor nutritivo de estos alimentos, sumándose a ello la falta de conocimiento de esta característica, así como tener poca disponibilidad de tiempo

para la elaboración de preparados frescos estando a mano alimentos que se cocinan instantáneamente (precocidos o elaborados), influyendo también los hábitos alimentarios que se pueden ir construyendo en nuestra sociedad si no se actúa a tiempo.

En la Provincia de Huaura se ha evidenciado también esta problemática sobre el consumo de estos alimentos ultra procesados desmedidamente, surgiendo la necesidad de realizar este trabajo de investigación que asocie los factores socioeconómicos con el consumo de alimentos y bebidas ultra procesadas, en la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay-2024.

1.2. Formulación del problema

1.2.1 Problema general

‘¿Cuál es la relación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay - 2024?

1.2.2 Problemas específicos

¿Cuál es el nivel socioeconómico de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay - 2024?

¿Cuál e el nivel nutricional de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024?

¿Cuál es el nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Relacionar el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024

1.3.2. Objetivos específicos

Determinar el nivel socioeconómico de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024

Determinar el nivel nutricional de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay - 2024

Determinar el nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la Institucion Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024

1.4. Justificación de la investigación

Ante la creciente preocupación por los efectos negativos del consumo de alimentos ultraprocesados sobre el estado nutricional, es necesario implementar estrategias para promover una alimentación y hábitos saludables en población escolar y juvenil, a fin de de ayudar a reducir las enfermedades asociadas al consumo de estos tipos de alimentos, que si bien es cierto se han mejorado sus atributos sensoriales, sin embargo, desde el punto de vista nutricional, no aporta beneficios a la salud.

A nivel distrital en Hualmay existe la prevalencia de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en estudiantes de diversas instituciones educativas , verificando así niños con exceso de peso y con desnutrición, existen diversos factores que pueden hacer posible que los niños presenten deterioro en su estado de salud a su corta edad, de

acuerdo a esto , la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay no estaría exenta de tener en su población estudiantil un elevado consumo de alimentos ultra procesados los que estaría relacionado con las condiciones en las cuales se encuentran los niños, según el ámbito social, económico, ambiental, entre otros.

Considerando que el consumo de los alimentos ultraprocesados viene en aumento, sobre todo en la población escolar, es necesario conocer si los factores socioeconómicos tienen alguna influencia en la opción de este tipo de alimentación. Por ello, en la investigación se evaluará la relación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en dicha institución educativa. Este tipo de alimentación representa una gran problemática ya que las personas pueden consumir estos alimentos en exceso por distintos factores como el nivel socioeconómico; en familias con deficientes recursos económicos se accede a este tipo de productos por el bajo costo y la fácil accesibilidad, sin importar el escaso valor nutritivo de estos alimentos, sumándose a ello la falta de conocimiento de esta característica, así como tener poca disponibilidad de tiempo para la elaboración de preparados frescos estando a mano alimentos que se cocinan instantáneamente (precocidos o elaborados), influyendo también los hábitos alimentarios que se pueden ir construyendo en nuestra sociedad si no se actúa a tiempo.

En nuestra localidad se ha evidenciado también esta problemática sobre el consumo de estos alimentos ultra procesados desmedidamente, donde surgió la necesidad de realizar este trabajo de investigación, que asocie los factores socioeconómicos con el consumo de alimentos y bebidas ultra procesadas, en la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay-2024.

1.5. Delimitaciones del estudio

1.5.1 Espacial

Se desarrolló en la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay, en estudiantes desde el primer al sexto año actualmente matriculados.

1.5.2 Temporal

La presente investigación tuvo una duración de 3 meses, después de haber sido aprobado el proyecto de investigación

1.6. Viabilidad del estudio

El trabajo se desarrolló de tal manera que se dispuso de los recursos humanos, materiales, económicos, de conocimiento académico, se contó con el acceso para la obtención de la información de los alumnos de primer grado a sexto grado de primaria matriculados y el conocimiento informado a los padres de familia de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326- Hualmay -2024, así como el llenado del cuestionario y el permiso de la dirección del colegio para el desarrollo de esta investigación.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

2.1.1. Investigaciones internacionales

Armania et al., (2024) en su investigación titulada “Consumo de alimentos ultraprocesados en niños entre 6 y 23 meses según la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud de Argentina”. Tuvo como finalidad evidenciar la predominancia de la ingesta de alimentos ultraprocesado en niños menor de 2 años, de esta manera reconocer factores relacionados al mismo y también describir los alimentos ultraprocesados que conforman el total de alimentos consumidos en un día. De acuerdo a los datos investigaron a niños de 6 y 23 meses de edad que tuvieran recordatorio de 24 horas de consumo de alimentos minimamente, tomaron en cuenta variables como: consumo de alimentos ultraprocesados, la proporción del total de alimentos ultraprocesados consumidos, tomaron en cuenta factores relacionados tales como lactancia materna, género, edad y número de alimentos no ultraprocesados ingeridos. Evaluaron a 4224 niños, hallaron una prevalencia en el consumo de ultraprocesados de 90,8%; relacionado principalmente el incremento de la edad con el número de alimentos no ultraprocesados consumidos, en conclusión esto evidencia que la elevada implementación de alimentos ultraprocesados están presentes en la alimentación complementaria o a partir de los 6 meses.

Podostroiec (2022) en su investigación denominada “Consumo de alimentos ultraprocesados en adolescentes y su relación con el estado nutricional”, en Buenos Aires-Argentina menciona que las enfermedades no transmisibles relacionadas al exceso de peso son problemas actuales de salud a nivel global, una de las causas

principales es el consumo de alimentos ultraprocesados y la baja ingesta de alimentos ricos en fibra como son las frutas y verduras, otro factor muy importante son los ingresos económicos , que al ser escasos optan por consumir alimentos no nutritivos buscando la saciedad y como consecuencia elevando el peso corporal, este estudio tuvo como objetivo determinar la correlación entre el régimen alimentario excesivo en alimentos ultraprocesados y baja en el consumo de frutas y verduras con el nivel nutricional en jóvenes de distinto nivel socioeconómico, fue un estudio observacional , transversal y prospectivo, a través de un cuestionario digital donde se recopila información sobre hábitos alimenticios, nivel nutricional y nivel socioeconómico en adolescentes entre 13 -18 años. Los resultados que obtuvieron fueron; 2,7% de estudiantes con obesidad; 1,9% con sobrepeso y presentaron una alimentación de muy mala calidad; 40% alimentación de regular calidad; 35,1% una buena calidad en su alimentación; 15,3% una mala calidad. El 10,7% de mujeres y 2,3% de varones presentaron buena calidad nutricional, así como la dieta de mala calidad se evidenciaron en la clase alta y de mala calidad fue en la clase baja. Concluyeron que no hubo relación entre la calidad de alimentación y el estado nutricional, mientras que si hubo asociación entre el nivel socioeconómico y la calidad de alimentación. Por lo que mencionaron que, a mayor nivel socioeconómico, habrá mejor calidad de alimentación, mayor ingesta de frutas y verduras.

Dos Santos et al., (2018) en su investigación titulada “Consumo de alimentos ultraprocesados y posición socioeconómica: un análisis transversal del estudio longitudinal brasileño de salud de adultos”, en Brasil. Tuvieron como finalidad determinar la contribución de los alimentos ultraprocesados a la ingesta calórica total e indagar su relación con su posición económica. Realizaron un estudio longitudinal , un cuestionario de frecuencia de alimentos, clasificado de la siguiente manera: no

procesados (mínimamente procesados) y procesados. Midieron la relación entre la posición socioeconómica las cuales fueron la educación, ingreso salarial familiar per cápita y clase social ocupacional, también el porcentaje de aporte de calorías de alimentos ultraprocesados, de acuerdo a edad y sexo. Evidenciaron que los alimentos procesados o mínimamente procesados y los ingredientes procesados influyeron en 65,7% de la calórica total, por consiguiente, los alimentos procesados influyeron en 22,7%. hicieron una comparación con los individuos con ingresos más altos y evidenciaron que el aporte de calorías de los alimentos ultraprocesados fue de 10%, 15% y 20% menor entre el de los individuos de clase baja, así mismo evidenciaron que el aporte de calorías de los alimentos ultraprocesados fue de 7, 12, 12 y 17% menor entre los individuos de clase social ocupacional más baja en comparación con los de clase alta. Concluyeron que, el aporte de calorías de los alimentos ultraprocesados es mayor entre los individuos de posición socioeconómica alta.

Hidalgo (2019) en su estudio denominado “Sobrepeso y su relación con el consumo de alimentos procesados en estudiantes de la escuela teniente Hugo

Sobrepeso y su relación con el consumo de alimentos procesados en estudiantes de la escuela teniente Hugo Ortiz de Loja”, refiere acerca de las enfermedades no transmisibles como es el sobrepeso, el cual es característico por el incremento de peso por encima de los niveles normales (IMC normal: 18,5-24,9), para el cual el objetivo es determinar la relación del sobrepeso y la ingesta de alimentos procesados en alumnos de cuarto grado a séptimo grado de la escuela. Aplicaron una muestra de 173 alumnos, el 37,6% tuvieron sobrepeso, hubo mayor cantidad en pacientes mujeres, el 89,9% presentaron mayor ingesta de alimentos procesados, 12,2% ingirieron en mayor proporción estos alimentos en sus hogares, donde se halló correlación entre las variables.

2.1.2. Investigaciones nacionales

Velasquez (2020) en su investigación titulada “Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesados en adultos durante el periodo de cuarentena por la pandemia de COVID-19, Lima-2020” en Perú. La finalidad de esta investigación fue conocer la ingesta de alimentos ultra procesados, la muestra fue 115 estudiantes del grado de secundaria, aplicaron 29 preguntas a través de un cuestionario. Los datos obtenidos en los resultados fueron 62,6% presentaron poco consumo de galletas; 53% poco consumo de snacks; 49,6% poco consumo de bebidas con exceso de azúcar; 52,2% un nivel medio de otros alimentos ultra procesados. Concluyeron que 56,6% de los estudiantes presentaron consumo medio de alimentos ultra procesados.

Choque et al., (2023) en su trabajo de investigación “Consumo de alimentos procesados y ultraprocesados y su relacion con la actividad fisica en adolescentes”, en Puno. Tuvieron como objetivo evaluar la correlación que existe en la ingesta de alimentos procesados y ultraprocesados con la actividad física en alumnos de la institución educativa. Tuvieron una muestra de 102 estudiantes de los cuales 46,1% fueron varones y 53,9% mujeres, de 3°, 4° y 5° grado de primaria, utilizaron la encuesta de frecuencia de ingesta de alimentos y la encuesta de ejercicio fisico. Observaron que un 75,5% de adolescentes consumen de forma mensual 1-3 veces de alimentos procesados y ultraprocesados, el 48% presentaron baja o muy baja actividad física. Concluyeron que la relación entre las variables mencionadas, es inversa, debido a que los adolescentes con elevada ingesta de alimentos procesados y ultraprocesados tuvieron menor actividad física.

García (2016) en su investigación “Relacion entre consumo de alimentos ultraprocesados del quiosco escolar e índice de masa corporal en estudiantes de nivel primaria de una institución educativa del Cercado de Lima”, menciona sobre los alimentos ultraprocesados, que aportan elevados niveles de energía, grasa, azúcar, sodio y escaso aporte nutritivo, influyendo en los cambios de hábitos alimentarios y estilos de vida. Esta investigación tuvo como finalidad determinar el consumo de alimentos ultraprocesados del quiosco de la escuela, estimar el índice de masa corporal en los alumnos del nivel de primaria en el Cercado de Lima, contaron con 142 estudiantes de nivel primaria tanto varones y mujeres, las cuales sus edades fluctúan en 8-10 años, realizaron una encuesta sobre la frecuencia de ingesta de alimentos ultraprocesados del quiosco para determinar su frecuencia de consumo de alimentos. También tomaron en cuenta la talla y el peso de los estudiantes, a través del cual hallaron el IMC y procedieron a clasificar su estado nutricional de acuerdo a la OMS. Encontraron el 86,6% de estudiantes con elevado consumo de alimentos ultraprocesados del quiosco, evidenciaron consumo elevado de gaseosa, cereales con azúcar elevado, papas fritas, galletas saladas, néctares y chocolates, siendo las más consumidas con una frecuencia de 2 a más veces por cada semana. En tanto al Índice de Masa Corporal (IMC); el 50,7% presentaron IMC elevado, mientras que el 23,9% presentaron sobrepeso y el 26,8% presentaron obesidad. Concluyeron del presente trabajo de investigación que los estudiantes presentaron elevada ingesta de alimentos ultra-procesados, de manera que está altamente relacionado con el Índice de Masa Corporal elevado de los escolares.

Cancho y Garay (2023), mencionan en su trabajo acerca de “Influencia del conocimiento del etiquetado octogonal sobre el consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes adolescentes”, donde la finalidad fue determinar la relación existente entre las variables , influencia del conocimiento del etiquetado octogonal y el consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes en etapa de la adolescencia, la población que estudiaron fueron los estudiantes de cuarto y quinto de secundaria , se aplicaron encuestas y sesiones educativas . se aplicó cuestionario para saber el nivel de conocimiento de los etiquetados octogonales, para evaluar la frecuencia de consumo de alimentos ultraprocesados. Obtuvieron los siguientes resultados, 0% de estudiantes tuvieron conocimiento deficiente luego de la intervención educativa, 4% presentaron conocimiento regular y 96% conocimiento bueno. 0% de estudiantes presentaron elevado consumo de alimentos procesados posterior a la intervención, 29% presentaron consumo de riesgo y 71% fue bajo, presentaron una correlación significativamente de variables, siendo el nivel de conocimiento de etiquetado octogonal y el consumo de alimentos ultraprocesados.

Acha (2023) en su estudio titulado “Asociación de los factores socioeconómicos y culturales en el consumo de alimentos ultraprocesados en escolares , Trujillo 2023”, tuvieron como objetivo estimar la influencia de los factores socioeconómicos y culturales relacionadas con el consumo de alimentos ultra procesados en escolares de nivel primaria, realizaron un estudio experimental de corte transversal, la muestra fue de 128 alumnos, realizaron encuestas sobre factores socioeconómicos, culturales y consumo de alimentos ultraprocesados, evaluaron edad, sexo, nivel de educación, ocupación de los

jefes del hogar; los cuales no presentan relación significativa con la ingesta de alimentos ultraprocesados . Mencionaron también que se puede deber a muchos factores, tales como los hábitos alimentarios de los estudiantes, también la disponibilidad de alimentos y los gustos o preferencias de los mismos, llegan a presentar diferencias en cuanto a sus elecciones de alimentos.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Alimentos naturales

La OPS (2024) define a los alimentos naturales como alimentos no procesados, siendo de fuente vegetal; tuberculos, frutas, verduras, semillas , legumbres y tambien pueden ser de fuente animal tales como las carnes , aves, animales terrestres y marinos, tambien huevo, leche, etc.

Cabe resaltar que los que consumen a gran demanda las frutas frescas, huevos, carnes, bebidas, alimentos poco procesados, alimentos probióticos, bajos en azúcar, alimentos orgánicos, y naturales, favorecen la inmunidad de la persona (Mani y Beillard, 2024).

2.2.2. Alimentos y bebidas ultraprocesadas

La OMS (2019) define como la elaboración de manera industrial de un producto, basado en la adición de productos obtenidos y derivados de los mismos, también aditivos que brindan color, sabor, consistencia las cuales buscan ser similares a los alimentos, los cuales son productos nutricionalmente bajos en aporte de nutrientes para el consumidos al contener adulteraciones.

La Organización de las Naciones Unidas (2020), refiere que el tratamiento de los alimentos es aquel que contribuye en la distribución alimentaria segura, diversa, con accesibilidad. Estudios actuales mencionan que la ingesta elevada de alimentos ultra procesados. son contribuidas por una alimentación de mala cantidad y a la obesidad. Los alimentos ultraprocesados se fabrican en su mayoría para ingerirlos de inmediato, no necesitan prepararlos previamente para consumirlo, se ingieren con facilidad y con escasas operaciones. Se menciona en algunas investigaciones que estos alimentos listos para ingerir alteran e incluso perturban las señales de saciedad y satisfacción, al incitar el ritmo de ingesta elevada y comer cuando estas distraído.

2.2.3. Procesamiento de un alimento y bebidas ultraprocesadas

Los alimentos ultraprocesados presentan uso exclusivo en el área industrial, los cuales pasan por distintas etapas.

1. Primero se fracciona los alimentos enteros, se adicionan azúcares aceites, grasas, proteínas, almidón, fibra, entre otros; en su mayoría proveniente de la ganadería intensiva o de alimentos con alto rendimiento.
2. Algunas se someten a hidrólisis, hidrogenación, entre otros.
3. Se procede a la combinación de las sustancias previamente modificadas y no modificada, pasando por extrusión, moldeado, pre-fritura.
4. Se pueden añadir aromatizantes, colorantes artificiales, emulsionantes, y otros aditivos químicos, apetecibles para el consumidor.
5. Terminan con el envasado con materiales sintéticos (Monteiro et al., 2018).

2.2.4. Tipos de alimentos y bebidas ultraprocesadas

- ✓ Gaseosas y bebidas saborizadas
- ✓ Jugo de fruta endulzado
- ✓ Bebidas energéticas
- ✓ Pastelería con lácteos
- ✓ Panes industriales
- ✓ Snacks
- ✓ Comidas rápidas, lista para consumo
- ✓ Productos congelados
- ✓ Embutidos procesados
- ✓ Aderezos, salsa para consumo
- ✓ Leche chocolatada y otros, MINSA (s.f).

2.2.5. Evolución de la ingesta de alimentos y bebidas ultraprocesadas

Los alimentos ultraprocesados han ido en aumento con el pasar de los años, de esta manera han ido provocando alteraciones en la salud del consumidor, así como afectaron la nutrición en varios países, también ha causado daños sociales, económicos y al medio ambiente a nivel mundial. Resaltando que de acuerdo al porcentaje (%) de calorías en EE.UU. presenta 59%, Reino Unido 57%, Canadá 48%, Australia 42%, Japón 38%, Bélgica 36%, Mexico,30%, Chile 29%, Corea 27%, Portugal 24% finalmente Brasil 20%, siendo el mal bajo entre los ya mencionados. Trajo consigo actualmente

prevalencia enfermedades crónicas ligadas a la nutrición y otras enfermedades no transmisibles (GLOBAL FOOD RESEARCH PROGRAM, 2021).

Se implementaron políticas para disminuir la compra e ingesta de alimentos ultraprocesados (UPF), tales como:

- Políticas fiscales: se cobra impuestos sobre las bebidas azucaradas, energéticas, comida chatarra, lo cual lleva a reducir las compras, aunque no ha sido de gran impacto a nivel mundial.
- Etiquetas de los octógonos en los productos: las cuales son directas y precisas, en Perú lo introdujeron en el año 2019, en Brasil en el año 2022, esto ha disminuido la ingesta de alimentos ultraprocesados, también denominados “semáforos” de la nutrición.
- Limitaciones de comercialización: disminuye la excesiva exposición de publicidad en alimentos que no son saludables, recomendando, así como una manera vital para cuidar la salud en todo el mundo.
- Protección del entorno de la alimentación escolar: los colegios deben estar comprometidos a brindar alimentación saludable y segura, así también reducir su publicidad y comercialización (GLOBAL FOOD RESEARCH PROGRAM, 2021).

2.2.6. Nivel socioeconómico

Se clasifica en los siguientes puntos, los cuales son ingreso familiar, nivel de instrucción de los padres, ocupación laboral; los cuales verifican el estado actual de las familias.

- Nivel educativo y ocupación de los padres

El grado educativo de los padres de familia, indica las habilidades, conocimientos respecto a la educación de manera formal a través de prácticas adquiridas, posible de aumentar habilidades verbales, cognitivas, que indiquen al rendimiento académico, hábitos y otras prácticas del alumno, así como el desempeño en la institución educativa. Por otra parte, la ocupación del padre también cumple un papel importante ya que, en ocupaciones laborales menores en cuanto a ingresos, la accesibilidad a los recursos y fuentes varían (Espejel y Jiménez, 2019).

- Tipo de vivienda y servicios básicos

Dentro de las necesidades vitales de una familia se encuentra la vivienda el cual varía de acuerdo a la economía y en el ámbito social ya que puede ser propia, alquilada o incluso no poseer vivienda, posteriormente se toma en cuenta que debe contar con diversos servicios básicos en el hogar. Respectivamente, dentro de los servicios básicos, se dispone y se debe tomar en cuenta el acceso a servicio de alcantarillado para descarte de residuos, agua potable, servicio eléctrico, se asocia a las condiciones de vida que posee el hogar y consecuente a ello influye en niños y niñas (INEI, 2022).

- Ingreso familiar mensual

El ingreso familiar está relacionado directamente como un factor económico ya a través de este se define si el jefe de la casa posee accesibilidad a una ocupación o empleo el cual le genere ingresos y el monto que sea generado, ya que a través del cual se puede reducir o incrementar la seguridad alimentaria de acuerdo a los gastos que realicen las familias (Paredes y Arpi, 2019).

2.2.7. Nivel nutricional de los hijos

Cada niño y niña tiene su proceso en cuanto a su crecimiento y desarrollo, es así como se evalúa el nivel nutricional en el que se encuentra, esto se fija de acuerdo a parámetros previamente estandarizados, siendo necesario sea de forma creciente es así como se evita riesgos, sea deficiencias o excesos (MINSa, 2024).

2.2.7.1. Clasificación del Estado Nutricional de los niños

En los estudiantes en etapa escolar, el valor de Índice de Masa Corporal (IMC), tiene una variación de acuerdo al desarrollo de tejido adiposo, en tanto es vital basarse en referencias y/o estándares obtenidos a través de un estudio transversal y longitudinal, que permitan realizar una comparación, midiendo el peso, la talla principalmente que posee el cuerpo de un individuo de acuerdo a su edad y sexo.

Se clasifica el Índice de Masa Corporal (IMC) en niños de 5 a 11 años de acuerdo a la Guía Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica según el MINSa, considerando la edad de los niños y su género.

- Bajo peso: se considera cuando se presenta un IMC inferior a 12,7 kg/m².
- Normopeso: se considera cuando se presenta un IMC entre 12,7 a 16,9 kg/m².
- Sobrepeso: se considera cuando se presenta un IMC entre 16,9 a 18,9 kg/m².
- Obesidad: se considera cuando se presenta un IMC superior a 18,9 kg/m².

2.2.7.2. Clasificación del Estado Nutricional de los niños

La valoración nutricional permite evaluar el estado nutricional de la personas, de acuerdo a ello valora los requerimientos nutricionales e identificar si presenta riesgos de salud, basado en la antropometría.

2.3. Bases filosóficas

2.3.1. Consumo de alimentos en el Perú de años anteriores

Montes et al., (1997), menciona acerca del consumo de alimentos en el Perú, lo siguiente-e, la ingesta de alimentos desde la alimentación complementaria, se basa en las preparaciones con la correcta densidad calórica, consumo de alimentos ricos en proteína y de alto valor biológico, tomando en cuenta también las vitaminas y minerales. De acuerdo a eso aplicaban técnicas como por ejemplo “pesada directa” de los grupos de alimentos, para evaluar la cantidad de alimentos que consumen y también aplicaban “recordatorio de 24 horas con el uso de medidas caseras”, el cual permite saber qué es lo que las familias consumen durante un día, evaluadas semanal o mensualmente, concluyendo lo que consumen en mayor o menor proporción de acuerdo a sus requerimientos nutricionales individuales.

Así mismo, Hipócrates mencionaba muchos años antes que existe un vínculo entre la alimentación y el estado de salud. Y una frase muy conocida es que nuestra alimentación era nuestra medicina. Desafortunadamente el exceso de alimentos elevados en grasa ha ido provocando enfermedades cardiovasculares, Para el siglo XX se evidencio deficiencias alimentarias conllevando así a enfermedades como la malnutrición, siendo un problema de salud pública (Jimenez, 2006).

2.4. Definición de términos básicos

Alimentos naturales: también mínimamente procesados, de fuente vegetal como verduras, legumbres, tubérculos, frutas, nueces, legumbres, etc. Se considera no procesado al no contener productos añadidos, como la sal, azúcar, grasas, edulcorantes u otros aditivos.

Alimentos procesados: también denominado mínimamente procesados, caracterizado como alimentos naturales pero con los tratamientos sometidos fueron alterados.

Alimentos ultra procesados: disponibles según el alcance y la finalidad de su procesamiento industrial, en su fabricación consideran fraccionamiento de alimentos integrales en sustancias y modificaciones químicas de las mismas.

Nivel socioeconómico: se describe a la situación de una persona, de acuerdo a su educación, ingresos económicos, tipo de trabajo que posee.

Seguridad alimentaria: se define como la accesibilidad física, social, económica a alimentos que sean suficientes, presenten inocuidad y aporte los nutrientes que satisfagan los requerimientos energéticos diarios, preferencias alimentarias.

Ingesta de alimentos: se refiere al acto de agregar algún material alimenticio o en estado líquido al organismo del ser humano a través de la boca en un tiempo determinado.

Estado nutricional: se define al estado en el que se encuentra la persona, está relacionado con los nutrientes que le aporta su plan de alimentación diario del individuo.

Alimentación saludable: es el proceso a través del que se le brinda al organismo los nutrientes, necesarios para el buen funcionamiento, conserva o restablece la salud.

Malnutrición: Se define al estado fisiológico fuera de lo normal, causado por el limitado o excesivo consumo de nutrientes (micronutrientes y macronutrientes). Presenta retraso o limitaciones en el crecimiento y desarrollo a nivel de niños y niñas.

2.5. Hipótesis de la investigación

2.5.1. Hipótesis general

H₁: Existe relación significativa entre el nivel socioeconómico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay - 2024

H₀: No existe relación significativa entre el nivel socioeconómico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024

2.5.2. Hipótesis específicas

H₁: El nivel socioeconómico en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es bajo

H₀: El nivel socioeconómico en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, no es bajo

H₁: El nivel nutricional en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, no es adecuado

H₀: El nivel nutricional en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es adecuado

H₁: El nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la Institucion Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es alto

H₀: El nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es bajo.

2.5.3. Operacionalización de variables

NIVEL SOCIOECONÓMICO Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ULTRAPROCESADAS EN ALUMNOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA “PUQUIO CANO” N°20326 - HUALMAY – 2024

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN PROCEDIMENTAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICION
Variable dependiente: Nivel socioeconómico	Se define al estatus socioeconómico abarcando dos componentes, el factor social que incluye la educación, ocupación de la persona, poder político, etnicidad, historial de la familia; y el factor económico, que considera el ingreso individual o familiar de la persona, en síntesis, es un grupo de personas con ocupaciones, nivel de educación y características económicas parecidas.	El estado socioeconómico se utiliza para medir el nivel de vida de la comunidad, familia y la persona, interviniendo en este rubro el nivel educativo y ocupación de los padres, nivel nutricional de los niños, tipo de vivienda, servicios básicos y el ingreso familiar mensual para referirse a personas de una posición social específica basándose en conceptos ya mencionados.	Nivel educativo y ocupación de los padres	Educación	Educación universitaria o superior Educación secundaria/técnica Educación primaria o menos
				Empleo	Profesional Técnico Manual Desempleado
			Tipo de Vivienda	Casa independiente Departamento Casa en conjunto habitacional	Propia Alquilada
			Servicios básicos	Acceso a agua potable Acceso a electricidad Sistema de saneamiento	Si No
			Ingreso familiar mensual	Bajo Medio Alto	Menos de S/.1000 Entre S/.1000- S/.2000 Entre S/.2000- S/.3000 Mas de S/.3000

<p>Variable independiente:</p> <p>Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas</p>	<p>Se da a través del aparato digestivo de las personas como parte de su alimentación y nutrición. El consumo de alimentos es uno de los aspectos más importantes de la vida cotidiana, al ser la alimentación una actividad básica y necesaria del ser humano. Además, la forma de alimentarse es una de las manifestaciones socio-culturales más importantes, por lo cual el modo en que los alimentos se presentan redundaría en el estado de salud.</p>	<p>El consumo de alimentos y bebidas es necesario para obtener los nutrientes que el cuerpo humano necesita y es indispensable para la plenitud de la vida del ser humano, siendo la calidad, presentación, clase y cantidad de los alimentos, los que direccionan el estado de salud de las personas ya que son el conducto por el que el organismo recibe los nutrientes y la energía, por lo que la ingesta de los alimentos y bebidas ultraprocesadas influye en la calidad de la alimentación de las personas.</p>	<p>Alimentos ultraprocesados</p>	<p>Frecuencia de consumo</p>	<p>Diario 1 a 3 veces a la semana 1 vez a la semana 1 a 3 veces al mes No consume</p>
<p>Variable interviniente:</p> <p>Nivel nutricional de los niños</p>	<p>Es el estado nutricional en el que está una persona, relacionada con la ingesta de alimentos y sus necesidades fisiológicas a través del consumo de los mismos.</p>	<p>El nivel nutricional se evalúa de acuerdo al IMC, esto se verifica a través de tablas para Niños de la OMS, que se determina a partir del peso y la talla del alumno, a través de la clasificación de la OMS.</p>	<p>Bebidas ultraprocesadas</p>	<p>Frecuencia de consumo</p>	

CAPITULO III

METODOLOGÍA

3.1. Diseño metodológico

3.1.1. Tipo de investigación

Es de tipo aplicado, dado que consiste en la utilización de los instrumentos y herramientas, puestas en práctica en los alumnos de la Institución Educativa, y se evaluó si se encuentra relación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas.

3.1.2. Nivel de investigación

Es descriptivo-correlacional, debido a que mide la relación que se presenta el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024

3.1.3. Diseño de investigación

Es correlacional-transversal dado que se recolectó datos de la muestra en un solo momento.

3.1.4. Enfoque de investigación

Es mixto, dado que se recolectó datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio.

3.1.5. Método de investigación

Es un método inductivo debido a que parte de un hecho específico hasta llegar a un suceso general.

3.2. Población y muestra

3.2.1. Población

Comprende 150 alumnos de primer grado a sexto grado de primaria matriculados en la Institución Educativa N°20326 del distrito de Hualmay.

3.2.2. Muestra

La muestra de estudiantes fue de 109, comprendidos de primer grado a sexto grado de primaria con el uso de la calculadora virtual tomando en cuenta la fórmula de muestra de Asesoría Económica y Marketing Copyright 2009, que, para una población finita, brinda una precisión de 5% y el nivel de confianza del 95%. Fórmula para una población finita:

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{d^2 \times (N-1) + Z^2 \times p \times q}$$

Dónde:

n es el tamaño de muestra, la muestra será elegida por estratos (n=109)

N es el tamaño de Población: N=150

z es el valor crítico de la distribución normal estándar para el nivel de confianza deseado (Nivel de confianza : 95% ; z: 1.96).

p , proporción estimada de la característica de interés en la población (0.5 si no tienes ni una estimación previa; p : 0,5)

e , margen de error deseado como proporción de la población (0,05 para un margen de error del 5%)

Error de precisión: D= 0,5

Se realizó un muestreo estratificado para obtener la cantidad de muestra por cada grado de estudio:

- Primer grado (20): $20 \cdot 109 / 150 = 14,5$
- Segundo grado (25): $25 \cdot 109 / 150 = 18,1$
- Tercer grado (15): $15 \cdot 109 / 150 = 10,9$
- Cuarto grado (17): $17 \cdot 109 / 150 = 12,4$
- Quinto grado (39): $39 \cdot 109 / 150 = 28,3$
- Sexto grado (34): $34 \cdot 109 / 150 = 24,7$

Tabla 1

Muestro estratificado de los alumnos evaluados

ESTRATO	POBLACIÓN	MUESTRA
Primer grado	20	15
Segundo grado	25	18
Tercer grado	15	11
Cuarto grado	17	12
Quinto grado	39	28
Sexta grado	34	25
TOTAL	N=150	n =109

Fuente: Elaboración Propia

Se empleó un muestreo estratificado para obtener la cantidad de padres de alumnos por cada grado de estudio: (60)

- Primer grado (15): $15 \cdot 60 / 109 = 8$
- Segundo grado (18): $18 \cdot 60 / 109 = 10$
- Tercer grado (11): $11 \cdot 60 / 109 = 6$
- Cuarto grado (12): $12 \cdot 60 / 109 = 7$
- Quinto grado (28): $28 \cdot 60 / 109 = 15$
- Sexto grado (25): $25 \cdot 60 / 109 = 14$

Tabla 2

Muestro estratificado de los padres evaluados en relacion a la cantidad de alumnos evaluados

ESTRATO	Muestra de niños	Muestra de padres
Primer grado	15	8
Segundo grado	18	10
Tercer grado	11	6
Cuarto grado	12	7
Quinto grado	28	15
Sexto grado	25	14
TOTAL	N= 109	n = 60

Fuente: Elaboración Propia

3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Las técnicas aplicadas a los padres de familia y escolares de la Institución educativa “Puquio Cano” N°20326 del distrito de Hualmay, fueron las siguientes:

- Se aplicó el instrumento del cuestionario de consentimiento informado, emitido para las personas encuestadas y a sus hijos que serán medidos (solo a los evaluados), que permite acceder a su información personal.
- Se aplicó las evaluaciones antropométricas, se consideraron el peso y la talla, requeridas para hallar el Índice de masa corporal de los estudiantes de la I.E. El IMC se halló con el uso de la fórmula estandarizada $IMC = \text{peso (kg)} / \text{estatura (m}^2) ^ 2$.
- Se aplicó el instrumento del cuestionario “Factores Socioeconómicos y frecuencia de consumo de alimentos” y se recopiló información sobre la ingesta de alimento y bebidas ultraprocesadas en padres de familia de la Institución Educativa, estuvo compuesto de 17 preguntas cerradas los que permitieron obtener datos detallados en cuanto a estos aspectos ya mencionados, fue validado por (Juarez, 2023).

A través del cual cumplieron con los criterios de inclusión.

3.4. Técnicas para el procesamiento de la información

Se desarrollaron pruebas estadísticas donde los resultados obtenidos en esta investigación se procesarán a través de gráficos, tablas haciendo uso del programa Excel, Word, los cuales serán de utilidad para los posteriores datos obtenidos.

Posteriormente de haber aplicado el cuestionario, se tabuló la información en una hoja de cálculo, donde se realiza el control de calidad de los cuestionarios realizados previamente (realizado por el estadístico que evaluó y analizó la información), seguidamente se procede a elaborar cuadros y tablas estadísticas mostradas en los

resultados del presente trabajo en relación a las frecuencias y medidas de tendencia central que denotan para los objetivos general y específicos de la investigación.

Para desarrollar el análisis inferencial de la información se exportó los datos y/o información obtenida al programa estadístico SPSS (IBM SPSS Statistics 28) y se efectuó el análisis de correlación, se debe a las respuestas afirmativas de las secciones del cuestionario, fueron convertidos en porcentaje sobre el total de ítems, correspondiendo estos datos al nivel socioeconómico y al consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas respectivamente.

En el Nivel socioeconómico, se consideró el nivel educativo, ocupación, tipo de vivienda, servicios básicos, ingreso familiar mensual y se otorgó con sus escalas de medición correspondiente de acuerdo a la cantidad de los alumnos evaluados.

CAPITULO IV

RESULTADOS

4.1 Características de la muestra

4.1.1 Análisis de género

Tabla 3

Distribución de alumnos evaluados de la institución educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay según género

Género	Número	Porcentaje (%)
F	62	56,90 %
M	47	43,10 %
Total general	109	100,00%

En la tabla 3, se aprecia que los alumnos en su mayoría son de género femenino, siendo un total de 62 evaluados que representan el 56,90% de la muestra y del género masculino fueron registrados en un total de 47 que representa el 43,10% de la muestra.

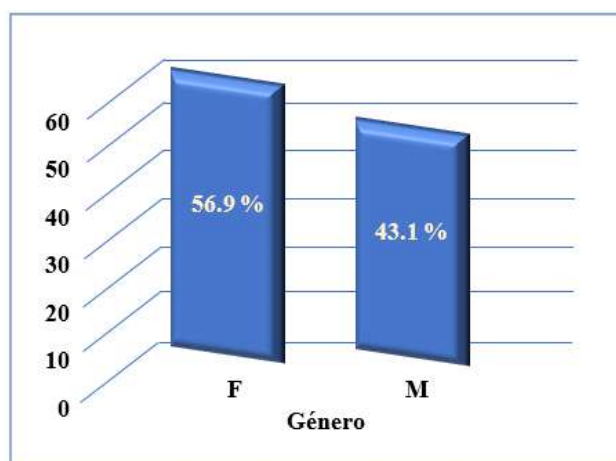


Figura 1. Alumnos evaluados según género

4.1.2 Análisis de peso

Tabla 4

Peso según género de los alumnos evaluados de la Institución Educativa “Puquio Cano”

N°20326 en Hualmay

Género.	Máximo peso	Mínimo peso	Promedio de peso	DS peso
F	71,6	15,6	43,6	13,1
M	71,2	18,7	44,95	13,1
Total general	71,6	15,6	44,28	13,3

En la tabla 4, se visualiza el peso de los alumnos evaluados de la institución educativa “Puquio Cano” N°20326 de primer grado a sexto grado de primaria de acuerdo al género, del total de 150 alumnos, el género femenino tuvo un peso máximo de 71,60kg y el mínimo de 15,6 kg, con promedio de $43,60 \pm 13,1$ kg, por otra parte, en el género masculino tuvieron peso máximo de 71,20 kg y el mínimo de 18,7 kg , con el promedio de $44,95 \pm 13,2$ kg, resultando mayor peso en el género femenino.

4.1.3 Análisis de talla

Tabla 5

Talla según género de los alumnos evaluados de la Institución Educativa “Puquio Cano”

N°20326 en Hualmay

Género	Máx. de talla	Min de talla	Promedio de talla	DS de talla
F	1,59	1,05	1,32	0,1
M	1,69	1,09	1,39	0,1
Total general	1,69	1,05	1,36	0,1

En la tabla 5, se visualiza la talla de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institucion Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay, tomando en cuenta la talla, del total de 150 alumnos, donde el género femenino tuvo una talla máxima de 1,59 m² y una talla mínima de 1,05 m², con un promedio de 1,32m² ± 13,4 m². Por otra parte, en el género masculino tuvo una talla máxima de 1,69m² y una talla mínima de 1,09m², con un promedio de 1,39m² ± 13,4m²; obteniendo una mayor talla en el género masculino.

4.1.4 Análisis de índice de masa corporal

Tabla 6

Índice de Masa Corporal según género de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institucion Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay

Género	Máximo IMC	Mínimo IMC	Promedio IMC	DS de IMC
F	30,19	11,82	21,01	4,2
M	32,63	15,18	23,90	4,2
Total general	32,63	11,82	22,46	4,2

En la tabla 6, se observa el IMC de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institucion Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay de acuerdo al Índice de Masa Corporal, del total de 150 alumnos, género femenino presentaron un máximo de IMC de 30,19 kg/m², un mínimo de 11,82kg/m² con un promedio de 21,01 ± 4,2 kg/m², mientras que el género masculino presentaron un máximo IMC de 32,63 kg/m², un mínimo de 15,18kg/m² y un promedio de 23,90 ± 4,2 kg/m²; evidenciándose mejor promedio de IMC en el género femenino.

4.1.5 Análisis del nivel socioeconómico

Tabla 7

Análisis del Nivel Socioeconómico en cuanto a Nivel Educativo

Nivel educativo	Bajo (0-2 puntos)	%	Medio (3-4 puntos)	%	Alto (5-6 puntos)	%	Total	%
Educación universitaria	0	0,000	1	1,667	4	6,667	5	8,33
Educación secundaria	26	43,333	11	18,333	0	0,000	37	61,67
Educación primaria	13	21,667	5	8,333	0	0,000	18	30,00
TOTAL	39	65,000	17	28,333	4	6,667	60	100,00

En la tabla 07, se visualiza el nivel socioeconómico de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay, de acuerdo al Nivel Educativo presentó el 6,667% educación secundaria predominando en el nivel socioeconómico alto, presentó el 43,333% educación secundaria predominando en el nivel socioeconómico bajo, seguido del 18,333% en nivel socioeconómico medio y en educación primaria presentó 21,667% predominando el nivel socioeconómico bajo, en conjunto presentaron educación secundaria con mayor predominancia en el nivel socioeconómico bajo.

Tabla 8*Análisis del Nivel Socioeconómico en cuanto a Ocupación*

Ocupación	Bajo (1 punto)	%	Media (3 puntos)	%	Alto (5 puntos)	%	Total	%
Ocupación de alto estatus-profesional	0	0,000	0	0,000	4	6,667	4	6,67
Ocupación de estatus medio-técnico	10	16,667	1	1,667	1	1,667	12	20,00
Ocupación de bajo estatus-manual	26	43,333	5	8,333	0	0,000	31	51,67
Sin ocupación	12	20,000	1	1,667	0	0,000	13	21,67
TOTAL	48	80,000	7	11,667	5	8,333	60	100,00

En la tabla 08, se visualiza el nivel socioeconómico de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institucion Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay, de acuerdo a la Ocupación presentó el 6,667% ocupación profesional con nivel socioeconómico alto, el 16,667% ocupación técnica con nivel socioeconómico bajo; el 43,333% ocupación manual con nivel socioeconómico bajo; seguido de 9,333% con nivel socioeconómico medio y sin ocupación el 20% con nivel socioeconómico bajo, predominando la ocupación manual (43,333%) y sin ocupación (20%) con el nivel socioeconómico bajo.

Tabla 9*Análisis de Nivel Socioeconómico en cuanto al Tipo de Vivienda*

Tipo de vivienda	Bajo (1-2 puntos)	%	Medio (3 puntos)	%	Alto (5 puntos)	%	Total	%
Vivienda media - casa independiente	15	25,000	7	11,667	2	3,333	24	40,00
Vivienda precaria o informal Alquilado	8	13,333	2	3,333	0	0,000	10	16,67
Vivienda de interés social o popular- conj habitacional	24	40,000	2	3,333	0	0,000	26	43,33
Vivienda de lujo o alta calidad	0	0,000	0	0,000	0	0,000	0	0,00
TOTAL	47	78,333	11	18,333	2	3,333	60	100,00

En la tabla 9, se visualiza el nivel socioeconómico de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay, de acuerdo al Tipo de Vivienda presentó el 25,00% vivienda propia con el nivel socioeconómico bajo; el 13,333% de vivienda alquilada presentó el nivel socioeconómico bajo; el 40,00% vivienda en conjunto habitacional presentó el nivel socioeconómico bajo, predominando el conjunto habitacional (40%) y casa independiente (15%) en nivel socioeconómico bajo.

Tabla 10*Análisis del Nivel Socioeconómico en cuanto a Servicios Básicos*

Servicios básicos	Bajo (0 punto)	%	Media (1.5 puntos)	%	Alto (3 puntos)	%	Total	%
Agua potable: Acceso completo	1	1,667	1	1,667	10	16,667	12	20,00
Electricidad: Acceso completo	0	0,000	3	5,000	5	8,333	8	13,33
Saneamiento: Acceso completo	0	0,000	1	1,667	9	15,00	10	16,67
Agua potable: Acceso limitado	14	23,333	29	48,333	1	1,667	44	73,33
Electricidad: Acceso limitado	4	6,667	45	75,000	1	1,667	50	83,33
Saneamiento: Acceso limitado	15	25,000	34	56,667	0	0,000	49	81,67
Agua potable: Sin acceso	4	6,667	0	0,000	0	0,000	4	6,67
Electricidad: Sin acceso	2	3,333	0	0,000	0	0,000	2	3,33
Saneamiento: Sin acceso	1	1,667	0	0,000	0	0,000	1	1,67
TOTAL	13,67	22,78	37,67	62,78	8,67	14,44	60.00	100

En la tabla 10, se visualiza el nivel socioeconómico de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano”N°20326 en Hualmay, de acuerdo a los Servicios Básicos presentó el 48,333% acceso limitado de agua potable; el 75% presenta el acceso limitado a electricidad, el 34% presenta el acceso limitado a saneamiento con nivel socioeconómico alto, siendo los valores más elevados en el nivel socioeconómico medio, tomando en cuenta que no cuentan con acceso de agua potable, electricidad y saneamiento el 4%, 2% y 1% respectivamente.

Tabla 11*Análisis del Nivel Socioeconómico en cuanto a Ingreso Familiar Mensual*

Ingreso familiar mensual	Muy bajo	%	Bajo	%	Medio	%	Alto	%	Total	%
Ingreso familiar mensual: Más de S/ 2000	0	0,00	1	1,667	4	6,667	0	0,0	5	8,33
Ingreso familiar mensual: Entre S/ 1500 y S/ 2000.	1	1,67	3	5,000	8	13,333	0	0,0	12	20,00
Ingreso familiar mensual: Entre S/ 1000 y S/ 1500.	9	15,00	19	31,667	0	0,000	0	0,0	28	46,67
Ingreso familiar mensual: Menos de S/ 1000.	8	13,33	7	11,667	0	0,000	0	0,0	15	25,00
TOTAL	18,00	30,00	30,00	50,00	12,00	20,00	0,00	0,0	60,00	100

En la tabla 11, se visualiza el nivel socioeconómico de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano”N°20326 en Hualmay, de acuerdo al Ingreso Familiar Mensual presentó el 31,667% ingreso familiar mensual entre S/.1000 y S/.1500 el nivel socioeconómico es bajo, seguido del 15,00% con nivel socioeconómico muy bajo, el 13,333% y 11,667% presentaron ingreso familiar mensual menor de S/.1000 con nivel socioeconómico muy bajo y bajo respectivamente.

4.1.6 Análisis del consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas

En la tabla 12, se visualizó los alimentos con mayor frecuencia de consumo, en ellos están, las galletas son consumidas una vez por semana según al 60%, dulces y golosinas son consumidos una vez a la semana según al 58,3%, las salsas y cremas son consumidos una vez por semana según el 50%, consumen refrescos y bebidas azucaradas el 45% una vez a la semana , seguido a ello, el 20% consumen salsa y cremas de 2 a 3 veces a la semana, el 18,3% consumen snacks y embutidos y derivados de 2 a 3 veces a la semana, el 21,7% no consumen comidas en conserva y el 15% no consume productos para untar.

Tabla 12

Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay

¿Con qué frecuencia consumes estos alimentos?	Diario		1 vez a la semana		2 a 3 veces a la semana		1 a 3 veces al mes		No consumo	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Refrescos y bebidas azucaradas	2	3,3	27	45,0	7	11,7	21	13,1	3	5,0
Snacks	1	1,7	25	41,7	11	18,3	18	11,3	5	8,3
Dulces y golosinas	1	1,7	35	58,3	6	10,0	14	8,8	4	6,7
Galletas	3	5,0	36	60,0	5	8,3	10	6,3	6	10,0
Comidas en conserva	1	1,7	23	38,3	6	10,0	17	10,6	13	21,7
Productos de repostería	2	3,3	24	40,0	10	16,7	13	8,1	11	18,3
Salsas y cremas	1	1,7	30	50,0	12	20,0	11	6,9	6	10,0
Embutidos y derivados	0	0,0	25	41,7	11	18,3	17	10,6	7	11,7
Productos para untar	3	5,0	23	38,3	7	11,7	18	11,3	9	15,0

4.1.7 Análisis del nivel nutricional de los niños

4.1.7.1. Según género

Tabla 13

Nivel Nutricional según género de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay

Nivel Nutricional de los niños					
Género	Delgadez	Normal	Sobrepeso	Obesidad	Total
	%	%	%	%	%
F	2	22	16	22	62
	3,2%	20,2%	14,7%	20,2%	56,88%
M	1	18	8	20	47
	2,1%	16,5%	7,3%	18,3%	43,12%
Total general	3	40	24	42	109
	2,8%	36,7%	22,0%	38,5%	100%

En la tabla 13, se visualiza el nivel nutricional de acuerdo al género de los alumnos evaluados de primer a sexto grado de la Institución Educativa N°20326, del total de 150 alumnos, 62 (56,88%) representan el sexo femenino; 2 presentan delgadez, 22 peso normal, 16 presentan sobrepeso y 22 obesidad, mientras que 47 (43,22%) representan al sexo masculino, 1 presenta delgadez, 18 normopeso, 8 sobrepeso y 20 obesidad. El análisis porcentual indica que 2,8% (3) presentan delgadez; 36,7% (40) normopeso, 22% (24) sobrepeso y 38,5% (42) obesidad; destacando significativamente la obesidad.

4.1.7.2. Según grupo de estudio

Tabla 14

Nivel nutricional según el grado de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 en Hualmay

Grado	Delgadez %	Normal %	Sobrepeso %	Obesidad %	Total %
Primer grado	0 0,00%	10 9,17%	2 1,8%	3 2,75%	15 13,76%
Segundo grado	1 0,92%	9 8,26%	2 1,8%	5 4,59%	18 16,51%
Tercer grado	0 0,00%	11 10,1%	1 0,9%	3 2,75%	11 10,09%
Cuatro grado	0 0,00%	6 5,5%	8 7,3%	7 6,42%	12 11,01%
Quinto grado	1 0,92%	4 3,67%	6 5,5%	10 9,17%	28 25,9%
Sexto grado	1 0,92%	2 1,83%	6 5,5%	11 10,09%	25 22,94%
Total general	3 2,8%	42 38,5%	25 22,9%	39 35,8%	109 100%

En la tabla 14, se observa el nivel nutricional de acuerdo al grado de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326, evaluando que 3 (2,98%) presentan delgadez y se ubican en el 2do, 5to y 6to grado; 42 (38,5%) normopeso donde se ubica 10 en primer grado, 9 en el segundo grado, 11 en tercer grado, 6 en cuarto grado, 4 en el quinto grado, 2 en sexto grado; mientras que 25 (22,9%) sobrepeso se ubica 2 en primer y segundo grado, 1 en tercer grado, 8 en cuarto grado, 6 en quinto y sexto grado; 39 (35,8%) presentan obesidad , 3 en primer grado y tercer grado, 8 en segundo grado ,

7 en cuarto grado, 10 en quinto grado y 11 en sexto grado, siendo en total 109 (100%) de alumnos evaluados, predominando obesidad en grados superiores tales como cuarto , quinto y sexto grado y normopeso en grados inferiores tales como primer, segundo y tercer grado de primaria.

4.1.8. Análisis del nivel socioeconómico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas

Tabla 15

Análisis del Nivel Socioeconómico y Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas

Nivel Socioeconómico	Bajo consumo (1 vez o menos/sem)		Consumo Moderado (2-3 veces /sem)		Alto consumo (más de 3 veces/sem)		Total (%)	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Bajo (%)	1	1,667	10,000	16,667	20,000	33,333	31,00	51,67
Medio (%)	5	8,333	7,000	11,667	5,000	8,333	17,00	28,33
Alto (%)	3	5,000	3,000	5,000	6,000	10,000	12,00	20,00
Total	9	15	20	33,333	31	51,67	60,00	100,00

En la tabla 15, muestra el nivel socioeconómico según el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos evaluados de primer grado a sexto grado de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326, evaluando que el 33,333% presentan alto consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas (más de 3 veces/sem) perteneciendo al nivel socioeconómico bajo y 10% presentan el nivel socioeconómico alto con elevado consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas (más de 3 veces/sem), seguido del 11,667% con consumo moderado (2-3 veces/sem) con nivel socioeconómico medio, siendo los más significantes.

4.2. Contrastación de hipótesis

Conforme lo detallado en la metodología de la investigación, se desarrolló la recolección de datos y posterior a ello realización del análisis estadístico inferencial a través del uso del estadígrafo chi-cuadrado. Dado que los datos estadísticos cuantitativos fueron clasificados para las variables del estudio en relación con la hipótesis general del estudio, en ellos está , el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas.

Por lo mencionado, la formalización de la hipótesis general es la siguiente:

Hipótesis General

H₁: “Existe relación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024”

H₀: “No existe relación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024”

Se detalla el resultado del análisis desarrollado con el estadígrafo chi-cuadrado, se tabuló y analizó los datos en el software SPSS.

Tabla 16 Resultado de la prueba de Chi-cuadrado para la contrastacion de la hipótesis general de la investigación

	Valor	gl	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado	28,470	4	< ,001
Razón de verosimilitud	29,990	4	< ,001
N de casos válidos	60		

Se aprecia el p-valor es $<0,001$, en consecuencia al evaluar este dato, se evidencia que es inferior al valor alfa de 0,05, infiriendo evidencia significativa estadística suficiente que demuestra que existe correlación entre las variables consideradas en esta investigación tomada en cuenta en la hipótesis general, rechazando así la hipótesis nula, dado se evidencia existencia de correlación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en el ámbito de esta investigación se acepta la hipótesis general planteada.

De esta manera, es fundamental aclarar que, en relación a las hipótesis específicas las que fueron presentadas como:

HA: El nivel socioeconómico en los alumnos de la institución educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es bajo.

HA: El nivel nutricional en los alumnos de la institución educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, no es adecuado.

HA: El nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la institución educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es alto.

Las premisas ya mencionadas deben ser consideradas aceptadas, ya que con el campo de trabajo realizado se conoció el nivel socioeconómico como el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de la población estudiada.

CAPITULO V

DISCUSIÓN

5.1 Discusión de resultados

Esta investigación, se desarrolló en los espacios de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay, alumnos evaluados del primer grado a sexto grado de primaria, haciendo una población de 150 alumnos y una muestra de 109.

En nivel socioeconómico está relacionado al consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas, pero también se relaciona a los diversos patrones alimentarios que si no están bien definidos puede ocasionar daños perjuicios a la salud de la humanidad, por el exceso de consumo de grasas saturadas, azúcar, alimentos y bebidas procesados y ultraprocesadas acompañado del sedentarismo. Que en consecuencia trae consigo patologías no transmisibles como obesidad y sobrepeso, patologías mentales como depresión y ansiedad a temprana edad en niños y a nivel general en las familias con este estilo de vida. Según Vos et al., (2022) explica en la presente investigación porque las personas que tienen bajo nivel socioeconómico, consumen alimentos y bebidas ultraprocesadas y también porque cierto grupo siendo el % con el nivel socioeconómico alto también tienen elevado consumo de alimentos y bebidas ultraprocesados, ya que los patrones alimentarios o hábitos alimentarios son fundamentales en las familias, siendo la falta de educación alimentaria un factor importante en la prevalencia del excesivo consumo.

Frecuentemente, se visualiza en los medios de comunicación la promoción y publicidad de alimentos y bebidas ultraprocesadas y procesadas, dentro de ellas tenemos a las redes sociales, anuncios publicitarios, televisión, radio. Celular, entre otros, donde en las instituciones educativas se encuentra factible acceder a este tipo de alimentos y bebidas ultraprocesadas como cafeterías, quioscos. Ante lo ya mencionado, según

Palomino (2017), informa acerca de la regulación publicitaria que presentan los alimentos procesados en el Perú, siendo que estas tienen función informativa, persuasiva, social y complementaria expuestas en diversas fuentes, lo que hace posible la llamativa influencia de estos mensajes hacia las preferencias o elecciones de los consumidores en el Perú. Haciendo caso omiso y generando controversia con la Ley N°30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños niñas y adolescentes, publicada en el 2013, encargado de restringir las practicas publicitarias, aplicación de veracidad publicitaria y otros.

La presente investigación revela los datos sobre la relación a las diferencias nivel socioeconómicas en la obtención de alimentos, tuvo como finalidad determinar el nivel socioeconómico y escolar con mayor relevancia en relación a la adquisición de alimentos, evidenciando que el nivel socioeconómico tiene mayor relevancia para adquirir un alimento ($p < 0,001$). Siendo las bebidas con alto contenido de azúcar han sido la mayor adquisición en el nivel social y escolar, de modo que el nivel socioeconómico más bajo, adquirió mayor cantidad de grasas y azúcares, también el nivel escolar más alto alcanzado por los padres, adquirieron mayor cantidad de alimentos de fuente animal, en conclusión el nivel socioeconómico afecta significativamente en la adquisición de alimentos pero también la falta de educación alimentaria afecta la adquisición de alimentos, a falta de políticas públicas favoreciendo la educación nutricional (Carrasco et al., 2023).

Coincide con el analisis del nivel socioeconomico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas, evidencian mayor proporcion del nivel socioeconomico bajo y medio, con 33,333% y 10% respectivamente con alto consumo (siendo más de 3 veces/sem), predominando los ingresos economicos, la educacion alimentaria para la eleccion de alimentos.

CAPITULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

En conclusión, se evaluó el nivel socioeconómico de los alumnos evaluados de la Institución educativa “Puquio Cano” N°20326, siendo en mayor proporción en nivel socioeconómico bajo con 33,333%, seguido de 10,000% de nivel socioeconómico alto y finalmente el 8,333% con nivel socioeconómico medio. Respecto al nivel nutricional se evaluó por sexo y grado de estudio, hubo mayor cantidad en alumnos con obesidad siendo el 38,5% (42), seguido con normopeso el 36,7% (40), con sobrepeso 22% (24) y con delgadez (2,8%) y por grado de primaria, presentaron valores más elevados con sobrepeso y obesidad los alumnos de 4to con (7,3%) y (6,42%), 5to con (5,5%) y (9,17%) y 6to grado con (5,5%) y (10,09%). Y finalmente con nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en alumnos evaluados fue de mayor frecuencia de consumo, dentro de ellos , las galletas son consumidas una vez por semana según al 60%, dulces y golosinas son consumidos una vez a la semana según al 58,3%, las salsas y cremas son consumidos una vez por semana según el 50%, consumen refrescos y bebidas azucaradas el 45% una vez a la semana , seguido a ello, el 20% consumen salsa y cremas de 2 a 3 veces a la semana, el 18,3% consumen snacks y embutidos y derivados de 2 a 3 veces a la semana, el 21,7% no consumen comidas en conserva y el 15% no consume productos para untar.

En la presente investigación se demostró que el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos de la institución educativa “Puquio cano” N°20326 – Hualmay – 2024, de acuerdo a la relación que presentan, siendo el 33,333% de alto consumo (más de 3 veces/sem) con nivel

socioeconómico bajo, el 11,667% de consumo moderado (2-3 veces/sem) con nivel socioeconómico medio, el 10% de alto consumo (más de 3 veces/sem) con nivel socioeconómico alto. A esto se señala que no solo a los individuos evaluados con nivel socioeconómico bajo son los que consumen mayor cantidad de alimentos ultraprocesados, sino que también las personas con nivel socioeconómico medio y bajo, ya que la falta de educación alimentaria está presente en las familias por ende en los escolares y se denota en lo que llevan en las loncheras, así como sus elecciones al comprar en el quiosco, en síntesis, por factores como costos y preferencias.

Existe una correlación estadísticamente, donde el p-valor hallado en la prueba estadística fue de $<0,001$, al evaluar dicho valor, se verifica que es menor al valor alfa (0,05), se infiere significancia estadística suficiente para demostrar la existencia de una correlación entre las variables de estudio en la hipótesis general, detallando lo mencionado, existe correlación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimento y bebidas ultraprocesadas en el ámbito de la investigación aceptándose la hipótesis general planteada.

6.2 Recomendaciones

Se recomienda realizar investigaciones, a partir de la presente, que permitan evidenciar los compuestos tóxicos que contienen los alimentos y bebidas ultraprocesadas, así como su toxicocinética y toxicodinámica para evaluar los perjuicios que puede conllevar a la salud de los consumidores y las posibles dosis máximas permisibles de acuerdo a las legislaciones.

Realizar conferencias nutricionales a diversos grupos etarios, ya que, como profesionales de la salud, es nuestro deber educar en los hábitos alimentarios.

Fomentar políticas públicas que permitan la accesibilidad a alimentos inocuos para los consumidores dentro de ello, los estudiantes que adquieran sus alimentos desde sus casas y en las instituciones educativas.

Impulsar la creación de entornos alimentarios saludables, así como de hábitos saludables como la actividad física en diversos grupos etarios.

CAPITULO VII

REFERENCIAS

7.1 Fuentes documentales

Acha, M. (2023). *Asociación de los factores socioeconómicos y culturales en el consumo de alimentos ultraprocesados en escolares*. Universidad Cesar Vallejo, Trujillo, Perú.

Arias, P., & Tejada, F. (2021). *Nivel de conocimientos generales de diabetes mellitus en estudiantes de los dos últimos años de la Facultad de Medicina*. Repositorio de la Universidad Peruana Cayetano Heredia. Lima. Perú.

Armania, M., Romero, I., Buffarinib, R., y Cormicka, G. (2024). Consumo de alimentos ultraprocesados en niños entre 6 y 23 meses según la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud de Argentina. *Arch Argent Pediatr*. Recuperado de <https://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/archivosarg/2024/v122n2a12.pdf>

Barsenes, J. (2023). *Frecuencia de consumo de alimentos ultra procesados en los estudiantes del Centro Académico de Estudios Preuniversitarios de la Universidad Nacional de Tumbes*. Universidad Nacional de Tumbes. Tumbes. Perú.

Calcaterra, V., Hellas, C., Rossi, V., Santero, S., Bianchi, A., y Zuccotti, G. (2023). Alimentos ultraprocesados, sistema de recompensas y obesidad infantil. *MDPI*, *10* (5), 804. Recuperado de <https://doi.org/10.3390/children10050804>

Cancho, L., & Garay, M. (2023). *Influencia del conocimiento del etiquetado octogonal sobre el consumo de alimentos ultraprocesados en estudiantes adolescentes*. Universidad Femennina del Sagrado Corazón, Lima, Perú.

- Carrasco, M., Ramirez, E., Alvarez, M., Chavez, A., Roldán, J., y Coryés, T. (2023). Diferencias por nivel socioeconómico y escolar en la adquisición de alimentos de la población mexicana. *Nutrición Hospitalaria*, 40 (3), 591-596. Recuperado de <https://dx.doi.org/10.20960/nh.04396>
- Choque, B., Mamani, M., y Rivera, K. (2023). Consumo de Alimentos Procesados y Ultraprocesados, y su Relación con la Actividad Física en Adolescentes. *Revista de Investigacion de Comunicación y Desarrollo*, 14(2), 111-121. Recuperado de <http://dx.doi.org/10.33595/2226-1478.14.2.838>.
- Chunga, M., Vásquez, C., Jiménez, F., Díaz, C., Sifuentes, J., y Osada, J. (2018). Conocimientos sobre Diabetes Mellitus 2 en pacientes de dos hospitales de Lambayeque. *Revista del Cuerpo Médico del Hospital Nacional Almanzor Aguinaga Asenjo*, 11(1), 6-11. Recuperado de <http://cmhnaaa.org.pe/ojs/index.php/rcmhnaaa/article/view/51>
- Díez, B. (2016). Curso básico sobre diabetes. Tema 1. Clasificación, diagnóstico y complicaciones. *Revista Farmacia Profesional*, 30(1), 36-43. Recuperado de <https://www.elsevier.es/es-revista-farmacia-profesional-3-articulo-curso-basico-sobre-diabetes-tema-X0213932416474630>
- Dos Santos, B., de Oliveira Cardoso, L., Martins, I., Schmidt, M., Duncan, B., Luft, V., Barreto, S., Levy, R., y Giatti, L. (2018). Consumo de comida ultraprocesada y nivel socioeconómico: un análisis transversal del Estudio Longitudinal Brasileño sobre Salud en la Edad Adulta. *Cadernos de Saúde Pública* 34 (3), 1-9. Recuperado de <https://www.scielo.br/j/csp/a/QbWNdPKZKtmnKW4ZwTwjxpC/abstract/?lang=es>

- Espejel, M., & Jiménez, M. (2019). Nivel educativo y ocupación de los padres: Su influencia en el rendimiento académico de estudiantes universitarios. *Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 10(19), 10-15. Recuperado de <https://doi.org/10.23913/ride.v10i19.540>.
- García , A., Villagomez, E., Brown, S., Kouzekanani, K., y Hanis, C. (2001). The Starr County Diabetes Education Study: development of the Spanish-language diabetes knowledge questionnaire. *Revista Diabetes care*, 24(1), 16-21.
<https://doi.org/10.2337/diacare.24.1.16>
- García, M. (2016). *Relación entre consumo de alimentos ultra procesados del quiosco escolar e índice de masa corporal en estudiantes de nivel primaria de una institución educativa del Cercado de Lima* . Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú.
- Hidalgo, X. (2019). *Sobrepeso y su relación con el consumo de alimentos procesados en estudiantes de la escuela teniente Hugo Ortiz de Loja*. Universidad Nacional de Loja, Loja, Ecuador
- Juarez, A. (2023). *Cuestionario estructurado de factores socioeconómicos y consumo de alimentos ultraprocesados*. Universidad Cesar Vallejo, Trujillo, Perú.
- Lane , M., Gamage, E., Du, S., Ashtree, D., McGuinness, A., Gauci, S., Baker, P., Lawrence, M., Rebholz, C., Srour, B., Touvier, M., Jacka, F., O’Neil, A., Segasby, T., y Marx1, W. (2024). Exposición a alimentos ultraprocesados y resultados adversos para la salud: revisión general de metanálisis epidemiológicos. *THE BMJ*, 384(1), 2-16. Recuperado de <https://www.bmj.com/content/bmj/384/bmj-2023-077310.full.pdf>

- Lopez, L., y Lopez, F. (2022). Los productos ultra-procesados: Implicancias sobre su consumo, avances y retos en América Latina para la salud pública en adultos. *Rev Chil Nutr* 49(5), 637-643. Recuperado de <https://www.scielo.cl/pdf/rchnut/v49n5/0717-7518-rchnut-49-05-0637.pdf>
- Mani, R., y Beillard, M. (2024). Ingredientes Para El Procesamiento De Alimentos Anuales. *USDA*, 91(11), 2462-6149. Recuperado de https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Food%20Processing%20Ingredients%20Annual_New%20Delhi_India_IN2024-0014.pdf
- Martínez, A., y Rios, F. (2006). Los Conceptos de Conocimiento, Epistemología y Paradigma, como Base Diferencial en la Orientación Metodológica del Trabajo de Grado. *Revista Cinta de Moebio* (25)0. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/101/10102508.pdf>
- Martins, P., De Lima, A., y Silva, S. (2018). Conocimiento y actitud frente a la enfermedad de personas con diabetes mellitus atendidas en Atención Primaria. *Revista Enfermería Global*, 17(52), 512-549. Recuperado de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1695-61412018000400512
- Masot, A., Denis, M., Cruz, N., Yanes, J., y Hernández, M. (2021). Adolescentes con diabetes mellitus tipo I y sus conocimientos sobre la enfermedad. *Revista Finlay*, 11(2), 132-142. Recuperado de <http://scielo.sld.cu/pdf/rf/v11n2/2221-2434-rf-11-02-132.pdf>

- Monteiro, C., Cannon, G., Levy, R., Moubarac, J., Louzada, M., Rauber, F., Khandpur, N., Cediel, G., Neri, D., Martinez, E., Baraldi, L., y Jaime, P. (2019). Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*, 22(5), 936-941. Recuperado de <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30744710/>
- Nolte, M., (2007). *¿Qué es la diabetes mellitus?*. University of California, San Francisco. EE.UU
- Ortega, S., Berrocal, N., Argel, K., y Pacheco, K. (2019). Conocimientos sobre la enfermedad y autocuidado de pacientes con Diabetes Mellitus Tipo 2. *Revista Avances en Salud*, 3(2), 18-26. <https://doi.org/10.21897/25394622.1848>
- Palomino, V., (2017). *De la Sobreprotección a la Incertidumbre: La Regulacion Publicitaria de Alimentos Procesados en Peru*. Universidad Del Pacífico, Lima, Perú.
- Paredes, R., y Arpi, R. (2019). Factores Socioeconómicos y Ambientales que influyen en la Inseguridad Alimentaria Dehogares en los Andes del Perú. *Ingeniería económica*, 08(2), 100-131. Recuperado de file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/RSE4_2019_II.pdf
- Pariona, S. (2017). *Conocimiento sobre Diabetes Mellitus tipo 2 y los estilos de vida en los pacientes atendidos en el servicio de laboratorio del Hospital Municipal SJL 2017*. Universidad Cesar Vallejo. Lima, Perú.
- Pechey, R., y Monsiváis, P. (2016). Desigualdades socioeconómicas en la salubridad de las opciones alimentarias: exploración de las contribuciones de los gastos alimentarios. *National Library of Medicine*, 88, 203–209. Recuperado de <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC4910945/>

- Podostroiec, M. (2022). *Consumo de alimentos ultraprocesados en adolescentes y su relación con el estado nutricional*. Universidad de Belgrano, Buenos Aires, Argentina.
- Policarpo, A. (2017). La génesis del conocimiento: de la sensación a la razón. *Revista Educere*, 21(69), 241- 251. Recuperado de <https://www.redalyc.org/journal/356/35655222002/html/#:~:text=Plat%C3%B3n%20estuvo%20convencido%20que%20el,cual%20se%20opone%20al%20mundo>
- Quispe, A. (2018). *Conocimiento y actitud preventiva sobre diabetes mellitus tipo 2 en usuarios adultos atendidos en el Hospital Referencial de Ferreñafe – 2018*. Universidad Señor de Sipán. Pimentel – Perú
- Richard, C. (2006). *Evolución de la Alimentación 1940-1990*. España: IES Carles Vallbona
- Sanchez, G. (2007). Historia de la Diabetes. *Gaceta Médica Boliviana*, 74-78. Recuperado de <http://www.scielo.org.bo/pdf/gmb/v30n2/a16.pdf>
- Velasquez, V. (2020). *Consumo de Alimentos y Bebidas Ultra procesados en adultos durante el periodo de cuarentena por la Pandemia de COVID - 19, Lima - 2020*. Universidad Cesar Vallejo, Lima, Perú.
- Vos, M., Deforche, B., Van, A., Michels, N., Poelman, M., Geuens, M., y Van, W. (2022). Determinants of healthy and sustainable food choices in parents with a higher and lower socioeconomic status. *Appetite*, 178, 195-6663. Recuperado de <https://doi.org/10.1016/j.appet.2022.106180>.

7.2 Fuentes bibliográficas

Montes, C., Segura, L., Miranda, M., Barrientos, M., y Lescano, G. (1997). *Consumo de Alimentos en el Perú 1990-1995*. Lima, Perú: A.B. Prisma.

7.3 Fuentes electrónicas

Alianza contra enfermedades no transmisibles. (2021). *El nuevo informe de la OMS destaca el alarmante estado del acceso mundial a la insulina y a la atención a la diabetes*. Recuperado de <https://ncdalliance.org/es/news-events/news/el-nuevo-informe-de-la-oms-destaca-el-alarante-estado-del-acceso-mundial-a-la-insulina-y-a-la-atenci%C3%B3n-a-la-diabetes>.

MINSA. (2022). *Minsa notificó más de 32 mil casos de diabetes en todo el país desde el inicio de la pandemia*. Recuperado de <https://www.dge.gob.pe/portalnuevo/informativo/prensa/cdc-peru-notifico-mas-de-32-mil-casos-de-diabetes-en-todo-el-pais-desde-el-inicio-de-la-pandemia/#:~:text=M%C3%A1s%20de%209%20mil%20casos,el%20primer%20trimestre%20del%202022.&text=El%20Centro%20Nacion>.

Federación Internacional de Diabetes. (2021). *Diabetes en todo el mundo en 2021. Atlas de diabetes de la FID*. Recuperado de https://www.diabetesatlas.org/upload/resources/material/20200302_133352_2406-IDF-ATLAS-SPANBOOK.pdf

INEI. (2022). *Características de los Hogares y la Población*. Recuperado de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1838/pdf/cap001.pdf

Ministerio de Educación. (s.f.). *La diabetes: ¿Qué es y cómo prevenirla?* Recuperado de <http://www.minedu.gob.pe/politicas/docencia/pdf/cartilla-de-salud-docente-diabetes.pdf>

Ministerio de Educación Nacional. (2008). *Factores Socioeconómicos*. Recuperado de https://www.minedu.gob.pe/sistemasdeinformacion/1735/articulos-254702_determinantes_desercion.pdf

Ministerio de Salud. (2016). *Guía de Práctica Clínica para el Diagnóstico, Tratamiento y Control de la Diabetes Mellitus Tipo 2 en el Primer Nivel de Atención*. Recuperado de <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/3466.pdf>

MINSA. (2024). *Guía Técnica para la Valoración Nutricional Antropométrica de la Niña y el Niño de 0 a 11 años*. Recuperado de <https://bvs.minsa.gob.pe/local/fi-admin/RM-034-2024-minsa.pdf>

MINSA. (2024). *Minsa: nutricionistas advierten que 7 de cada 10 peruanos sufre de exceso de peso*. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/salud/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable/productos-procesados-y-ultraprocesados#:~:text=Ejemplos%3A%20Gaseosas%20y%20aguas%20sabORIZADAS,como%20salchichas%2C%20aderezos%2C%20salsas%20listas>

MINSA. (s.f.). *Productos procesados y ultraprocesados*. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/salud/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable/productos-procesados-y-ultraprocesados#:~:text=Ejemplos%3A%20Gaseosas%20y%20aguas%20sabORIZADAS,como%20salchichas%2C%20aderezos%2C%20salsas%20listas>

OMS. (2019). *Alimentos ultraprocesados ganan más espacio en la mesa de las familias latinoamericanas*. Recuperado de <https://www.paho.org/es/noticias/23-10->

2019-alimentos-ultraprocesados-ganan-mas-espacio-mesa-familias-latinoamericanas#:~:text=Los%20alimentos%20ultraprocesados%20son%20formulaciones,Estos%20productos%20est%C3%A1n%20nutricionalmente%20desequilibrados.}

OPS. (2024). *Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud*. Recuperado de [https://www3.paho.org/ecu/1135-clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud.html#:~:text=Alimentos%20naturales%20\(no%20procesados\)%3A,%2C%20leche%2C%20entre%20otros](https://www3.paho.org/ecu/1135-clasificacion-alimentos-sus-implicaciones-salud.html#:~:text=Alimentos%20naturales%20(no%20procesados)%3A,%2C%20leche%2C%20entre%20otros).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2020). *El impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud 2030*. Recuperado de <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/c363cb5d-a2d2-40ea-abf3-1c10988bd540/content>.

Organización Mundial de la Salud. (2018). *Enfermedades no transmisibles*. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/noncommunicable-diseases>

Organización Mundial de la Salud. (2022). *Diabetes*. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/diabetes>

Organización Panamericana de la Salud. (2021). *Diabetes*. Recuperado de <https://www.paho.org/es/temas/diabetes>

Real Academia Española. (2022). *Conocimiento*. Madrid, España.

UNC GLOBAL FOOD RESEARCH PROGRAM. (2021). *Ultra-processed foods: A global threat to public health*. Recuperado de

https://www.globalfoodresearchprogram.org/wp-content/uploads/2021/04/UPF_ultra-processed_food_fact_sheet.pdf

UNICEF. (2019). Niños, alimentos y nutrición. Recuperado de <https://www.unicef.org/media/62486/file/Estado-mundial-de-la-infancia-2019.pdf>

UNICEF. (2021). Publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas no saludables dirigida a niños y niñas. Recuperado de <https://www.unicef.org/lac/media/40861/file/Publicidad-de-alimentos-y-bebidas-no-9-alcoholicas-no-saludables.pdf>

UNICEF. (2022). La importancia del entorno escolar en la alimentación de niñas, niños y adolescentes. Recuperado de <https://www.unicef.org/mexico/historias/la-importancia-del-entorno-escolar-en-la-alimentaci%C3%B3n-de-ni%C3%B1as-y-adolescentes#:~:text=El%20entorno%20escolar%20moldea%20qu%C3%A9,pueden%20durar%20toda%20su%20vida.>

ANEXOS

Matriz de consistencia

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES	METODOLOGÍA
<p>Problema General:</p> <p>¿Cuál es la relación entre el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultra procesadas de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay - 2024?</p> <p>Problema específico</p> <p>- ¿Cuál es el nivel socioeconómico de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay - 2024?</p>	<p>Objetivo General:</p> <p>Relacionar el nivel socioeconómico y el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay -2024</p> <p>Objetivo específico</p> <p>- Determinar el nivel socioeconómico de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024</p>	<p>Hipótesis General</p> <p>Existe relación significativa entre el nivel socioeconómico y consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay – 2024</p> <p>Hipótesis específico:</p> <p>- HA: El nivel socioeconómico en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es bajo</p>	<p>Variable dependiente</p> <p>Nivel socioeconómico</p>	<p>Nivel educativo y ocupación de los padres</p> <p>Tipo de Vivienda</p> <p>Servicios básicos</p> <p>Ingreso familiar mensual</p>	<p>Educación</p> <p>Empleo</p> <p>Casa independiente Departamento Casa en conjunto habitacional</p> <p>Acceso a agua potable Acceso a electricidad Sistema de saneamiento</p> <p>Bajo Medio Alto</p>	<p>Tipo: Aplicado</p> <p>Nivel: Descriptivo-correlacional</p> <p>Diseño:</p> <p>Transversal</p> <p>Enfoque: Mixto</p> <p>Método: Inductivo</p> <p>Población:</p> <p>Está formada por 150 estudiantes en alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay - 2024”</p> <p>Muestra:</p> <p>Está formada por 109 estudiantes</p>

<p>- ¿Cuál es el nivel nutricional de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay - 2024?</p>	<p>- Determinar el nivel nutricional de los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 – Hualmay - 2024</p>	<p>- HA: El nivel nutricional en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, no es adecuado</p>	<p>Variable independiente</p>	<p>Alimentos ultraprocesados</p>	<p>Frecuencia de consumo</p>	<p>Instrumento: Cuestionario de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas y factores socioeconómicos</p>
<p>- ¿Cuál es el nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay - 2024?</p>	<p>- Determinar el nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024</p>	<p>- HA: El nivel de consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas en los alumnos de la Institución Educativa “Puquio Cano” N°20326 - Hualmay – 2024, es alto</p>	<p>Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas</p>	<p>Bebidas ultraprocesadas</p>	<p>Frecuencia de consumo</p>	<p>Antropometría</p>
			<p>Variable interviniente</p> <p>Nivel nutricional de los niños</p>	<p>IMC</p>	<p>Clasificación de Índice de Masa Corporal</p>	

Tabla 16

Datos de los alumnos evaluados de la institución educativa “Puquio Cano” N°20326 en

Hualmay

DATOS DE LOS ALUMNOS EVALUADOS					
Código de Participante	Apellidos y Nombres	Sexo	Peso (Kg)	Talla (m2)	IMC (kg/m2)
P1		M	40	1,34	22,28
P2		F	37,6	1,36	20,33
P3		F	30,9	1,35	16,95
P4		F	31,5	1,32	18,08
P5		M	44,2	1,42	21,92
P6		F	45,1	1,42	22,37
P7		F	33,7	1,42	16,71
P8		F	60	1,5	26,67
P9		M	47	1,42	23,31
P10		M	31,1	1,43	15,21
P11		F	65,9	1,59	26,07
P12		F	33,9	1,38	17,80
P13		M	58,5	1,52	25,32
P14		F	42,8	1,45	20,36
P15		F	31,6	1,38	16,59
P16		F	54,3	1,49	24,46
P17		F	31,1	1,41	15,64
P18		F	28,4	1,37	15,13
P19		F	45,6	1,4	23,27
P20		F	43,9	1,46	20,59
P21		M	31,1	1,33	17,58
P22		M	45,9	1,37	24,46
P23		M	32,8	1,33	18,54
P24		M	30,9	1,36	16,71
P25		F	46,1	1,42	22,86
P26		F	54,5	1,43	26,65
P27		M	27,8	1,13	21,77
P28		M	20,2	1,15	15,27
P29		M	21,6	1,17	15,78
P30		M	20,1	1,1	16,61
P31		F	24,5	1,16	18,21
P32		M	21,8	1,12	17,38
P33		F	27,6	1,19	19,49
P34		M	25,3	1,2	17,57
P35		F	21,5	1,13	16,84

P36	F	15,6	1,05	14,15
P37	M	25,8	1,19	18,22
P38	M	24,9	1,18	17,88
P39	F	39,5	1,26	24,88
P40	F	49,8	1,36	26,92
P41	M	27	1,29	16,22
P42	M	33,2	1,25	21,25
P43	M	38	1,34	21,16
P44	F	37,4	1,34	20,83
P45	M	23,4	1,22	15,72
P4	F	26,8	1,27	16,62
P47	F	29,4	1,17	21,48
P48	F	29,3	1,23	19,37
P49	F	21,1	1,09	17,76
P50	F	24,6	1,2	17,08
P51	F	37,6	1,23	24,85
P52	M	36,2	1,32	20,78
P53	F	21,6	1,18	15,51
P54	F	25,5	1,29	15,32
P55	M	19,3	1,09	16,24
P56	F	24,8	1,22	16,66
P57	F	34,1	1,29	20,49
P58	M	18,7	1,11	15,18
P59	M	36,2	1,25	23,17
P60	F	37,3	1,25	23,87
P61	M	24,6	1,25	15,74
P62	F	27	1,24	17,56
P63	M	33,1	1,29	19,89
P64	M	21,3	1,16	15,83
P65	F	17,6	1,22	11,82
P66	F	40	1,43	19,56
P67	F	71,6	1,54	30,19
P68	F	56,1	1,54	23,65
P69	M	65,7	1,53	28,07
P70	M	71,2	1,59	28,16
P71	F	62,3	1,54	26,27
P72	F	57,1	1,52	24,71
P73	F	53,5	1,44	25,80
P74	F	36,6	1,43	17,90
P75	F	27,5	1,43	13,45
P76	M	48,8	1,45	23,21
P77	M	67,3	1,69	23,56
P78	M	24	1,16	17,84
P79	F	56,5	1,41	28,42

P80	F	32,4	1,33	18,32
P81	M	33,7	1,3	19,94
P82	F	54,9	1,46	25,76
P83	F	40,9	1,45	19,45
P84	F	38,2	1,45	18,17
P85	F	36,2	1,22	24,32
P86	M	27,4	1,29	16,47
P87	F	36	1,4	18,37
P88	M	26,9	1,33	15,21
P89	F	36,3	1,39	18,79
P90	F	33,8	1,39	17,49
P91	F	36,6	1,42	18,15
P92	M	24,6	1,2	17,08
P93	M	36,8	1,33	20,80
P94	F	38,4	1,41	19,31
P95	M	28,4	1,26	17,89
P96	M	29,4	1,26	18,52
P97	M	56	1,31	32,63
P98	M	42,1	1,32	24,16
P99	M	27	1,26	17,01
P100	M	58,9	1,43	28,80
P101	F	39,5	1,38	20,74
P102	F	64,6	1,49	29,10
P103	F	51,7	1,44	24,93
P104	M	49,8	1,44	24,02
P105	M	46	1,56	18,90
P106	F	35,4	1,41	17,81
P107	F	39,4	1,51	17,28
P108	F	35,6	1,41	17,91
P109	F	42	1,45	19,98

Fuente: Elaboración propia

ANEXO N°1**CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Institución: Facultad de Bromatología y Nutrición - UNJFSC

Investigadora: Yanett Nathaly Palomino Ayala

Procedo a informar acerca del siguiente documento para el desarrollo de la tesis, la cual se titula: “NIVEL SOCIOECONÓMICO Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ULTRAPROCESADAS EN ALUMNOS DE LA INSTITUCION EDUCATIVA “PUQUIO CANO” N°20326 - HUALMAY - 2024”. Así mismo este proyecto de investigación está dirigido por: Yanett Nathaly Palomino Ayala, cuenta con asesoría de la Dra.Llañez Bustamante Soledad Dionisia, docente de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión.

Declaro y considero mi participación en el trabajo de investigación, que cuenta con 17 preguntas. Resaltando responder y brindar la información que se recolecte será estrictamente confidencial.

Yo _____, a través de este documento expreso mi voluntad de participar en la presente investigación y que mi información brindada será de carácter confidencial.

Firma del encuestado

Firma del Investigador

Hualmay _____2024

ANEXO 02 CUESTIONARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FECHA: _____ EDAD: _____ SEXO: _____

INSTRUCCIONES: Marcar con una "X" de acuerdo a lo que corresponda

Sección 1: Factores socioeconómicos

Nivel educativo y ocupación

1. ¿Cuál es el nivel educativo logrado del jefe del hogar?
 - a. Educación universitaria o superior
 - b. Educación secundaria / técnica
 - c. Educación primaria o menos

2. ¿Cuál es la ocupación laboral del jefe de hogar?
 - a. Empleo profesional
 - b. Empleo técnico
 - c. Empleo manual
 - d. Desempleado

Tipo de vivienda

3. ¿Cuál es el tipo de vivienda?
 - a. Casa independiente
 - b. Departamento
 - c. Casa en conjunto habitacional

4. ¿Es propietario de la vivienda?
 - a. Si
 - b. No

Servicios básicos

5. ¿Su vivienda cuenta con acceso regular a agua potable?
 - a. Si
 - b. No

6. ¿Su vivienda cuenta con acceso regular a electricidad?
 - a. Si
 - b. No
7. ¿Su vivienda cuenta con un sistema de saneamiento adecuado? (ejemplo: alcantarillado, pozo séptico)
 - a. Si
 - b. No

Ingreso de la familia

8. ¿Cuál es el ingreso familiar mensual?
 - a. Menor de s/. 1000
 - b. Entre s/. 1000 a s/. 2000
 - c. Entre s/. 2000 a s/. 3000
 - d. Más de s/. 3000

Sección 2: Consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas

1. ¿Con qué frecuencia consumes estos alimentos?
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume
2. Snacks (papas lys, doritos, piqueos, tortees, chisitos, cuates, etc)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

3. Dulces y golosinas (caramelos, gomitas, sublime, snickers, etc)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

4. Galletas (rellenitas, chips, ahoy , frac, casino, charadas, etc)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

5. Comidas en conserva (ajinomén, pizza, menestras)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

6. Productos de repostería industrial (torta de chocolate, donas, pudín, flan, etc)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

7. Salsas o cremas (mayonesa, mostaza, ketchup, ají, etc)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

8. Embutidos y alimentos listos para calentar (Nuggets, chorizo, hog dog, jamón , mortadela , salchica, etc)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

9. Productos para untar (mermelada, mantequilla, queso crema, Nutella, etc)
 - a. Diario
 - b. 1 a 3 veces a la semana
 - c. 1 vez a la semana
 - d. 1 a 3 veces al mes
 - e. No consume

¡Gracias por participar!

Validado por (Juárez Chávez, 2023)

MEDICIONES

Medición de talla



Medición de peso



1. Alumnos evaluados de 4to grado



2. Capacitación a los padres de familia acerca de “BUENOS HÁBITOS ALIMENTARIOS Y ACTIVIDAD FÍSICA”



3. Materiales e instrumentos para las medidas antropométricas

Tallímetro de madera (2metros)



Bascula digital de peso corporal

