

UNIVERSIDAD NACIONAL JOSE FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN

ESCUELA PROFESIONAL DE BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN



TESIS

**“NIVEL DEL CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS EN ESCOLARES DE 6
A 12 AÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA 21573 – CERRO BLANCO,
2021”**

Presentado por:

ARTEAGA ZORRILLA, BRIGITTE MILAGRO

Para optar el título de Licenciada en Bromatología y Nutrición

Asesora: DRA. ARANDA BAZALAR, CARMEN ROSA

Huacho – Perú

2022

DEDICATORIA

A mi hija que es el motivo de mi esfuerzo, superación y a mis familiares que me han apoyado permanentemente para poder concluir mi carrera universitaria.

A mi asesora y docentes por el conocimiento y sabiduría proporcionado, que aportaron para ser un profesional competente en el mercado laboral, nacional e internacional.

AGRADECIMIENTO

A mi asesor de tesis por haberme guiado en la elaboración de este trabajo de titulación.

A los profesores de la Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión por brindar su conocimiento y apoyo para desarrollarnos como profesionales y personas.

ÍNDICE

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
ÍNDICE	iv
INDICE DE TABLAS	vi
ÍNDICE DE FIGURAS.....	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT.....	ix
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1. Descripción de la realidad problemática.....	1
1.2. Formulación del problema.....	1
1.2.1. Problema General.....	2
1.2.2. Problemas Específicos:.....	2
1.3. Objetivos de la investigación.....	3
1.3.1 Objetivo General.....	3
1.3.2 Objetivos específicos.....	3
1.3.1. Justificación de la investigación	3
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	6
2.1 Antecedentes de la investigación.....	6
2.1.1. Antecedentes Internacionales.	6
2.1.2. Antecedentes Nacionales	7

2.2. Bases teóricas.....	9
2.3. Bases filosóficas.....	14
2.4. Definición de términos básicos.....	15
2.5. Operacionalización de las variables.....	17
CAPÍTULO III: METODOLOGÍA	19
3.1. Diseño metodológico	19
3.2. Población y muestra de estudio.....	20
3.2.1. Población	20
3.2.2. Muestra	20
3.3. Técnica de recolección de datos.....	20
3.4. Técnicas para el procesamiento de la información.	21
CAPITULO IV: RESULTADOS	23
4.1. Análisis de resultado	22
CAPITULO V: DISCUSIÓN	29
5.1. Discusión de los resultados	29
CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	31
6.1. Conclusiones.....	31
6.2. Recomendaciones	32
CAPITULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	33
ANEXOS	36

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Validación del instrumento.</i>	21
Tabla 2. <i>Magnitud del coeficiente de confiabilidad.</i>	21
Tabla 3. <i>Consumo de tipos de comidas chatarras.</i>	23
Tabla 4. <i>Componentes de comida chatarra.</i>	24
Tabla 5. <i>Enfermedades relacionadas al consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años</i>	26
Tabla 6. <i>Influencia comercial sobre la comida chatarra.</i>	27
Tabla 7. <i>Consumo de comida chatarra.</i>	28

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Consumo de tipos de comidas chatarras.....	23
Figura 2 Componentes de comida chatarra.....	25
Figura 3. Enfermedades relacionado a la comida chatarra	26
Figura 4. Influencia comercial sobre la comida chatarra	27
Figura 5. Nivel de consumo de comida chatarra.....	28

RESUMEN

El objetivo principal del estudio fue identificar el nivel de consumo de comidas chatarra de los estudiantes de 6 a 12 años de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Así mismo, los objetivos específicos fueron: Describir los tipos de comidas chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Identificar los componentes de la comida chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Describir las enfermedades relacionadas con el consumo de comida chatarra de los estudiantes de 6 a 12 años de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Analizar la influencia comercial para el consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco. La metodología se caracterizó por ser de tipo básica, enfoque cuantitativo, diseño no experimental de nivel descriptivo. La población estuvo conformada por 130 alumnos y la muestra por 120 alumnos. Se usó la técnica de la encuesta y un cuestionario de 13 preguntas validado por Vargas y Solorzano (2019). El procesamiento de información se realizó en SPSS versión 25 y el Excel 2019. Los resultados hallados evidencian que el 59,2% de los alumnos de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco tiene un nivel moderado de consumo de comida chatarra. Entre los alimentos de mayor consumo está los snacks (60%) y las galletas (54.2%). El 56.7% de los alumnos consumen alimentos con grasas trans. El 49,2% considera que el consumo de comida chatarra provoca obesidad, sobrepeso y otras enfermedades. Asimismo, se encontró que el 58,3% refiere que la publicidad (TV) influye en el consumo de comidas chatarra. En conclusión, se encontró un consumo moderado de comidas chatarras en los alumnos, con una mayor disposición por consumir snacks, galletas y el consumo de alimentos con grasas trans, dichos comportamientos están influenciado en gran medida por publicidad en los medios de comunicaciones tradicionales.

Palabras claves: Comida chatarra, Golosina, Bebida, Grasas Trans.

ABSTRACT

The objective of the study was to identify the level of consumption of junk food among school students from 6 to 12 years of age at the educational institution 21573 - Cerro Blanco. The methodology was characterized as basic, quantitative approach, non-experimental design of descriptive level. The population consisted of 130 students and the sample consisted of 120 students. The survey technique and a 13-question questionnaire validated by Vargas and Solorzano (2019) were used. Information processing was performed in SPSS version 25 and Excel 2019. The results showed that 59.2% of the students of the educational institution 21573 - Cerro Blanco have a moderate level of junk food consumption. Among the foods with the highest consumption is snacks (60%) and cookies (54.2%). 56.7% of the students consume foods with trans fats. 49.2% consider that the consumption of junk food causes obesity, overweight and other diseases. Likewise, 58.3% said that advertising (TV) influences the consumption of junk food. In conclusion, we found a moderate consumption of junk food in students, with a greater willingness to consume snacks, cookies and food with trans fats, these behaviors are largely influenced by advertising in traditional media.

Key words: Junk food, Snack, Drink, Trans fats.

INTRODUCCIÓN

A inicios del siglo XIX hubo cambios en la alimentación en varias poblaciones del mundo, con elevados porcentajes en los continentes y en sus regiones, los cambios han sido muy notables a levantar la segunda guerra mundial, en la década de los sesenta del siglo XX, relacionados en los procesos de modernización, particularmente en la industria de los alimentos, en las urbanización y despoblación rural-urbana. Se incrementó la producción y distribución de alimentos fabricados, así como el aumento en el acceso de las familias. También, se percibe una alta prevalencia de la ingesta de comida chatarra y bebidas edulcoradas entre los niños.

La alimentación poco saludable representa un grave problema de salud en todo el mundo. El consumo de alimentos altos en grasas, bajas en productos nutritivos y granos enteros son habituales por lo que se realizó la presente investigación que busca evidenciar las cifras de consumo de comidas chatarra en escolares:

La estructura del presente estudio esta de la siguiente manera:

Capitulo I. Se describe la problemática de la investigación, asimismo se formuló los problemas, objetivos, justificación y delimitación de la investigación.

Capitulo II. Se describe los antecedentes de estudio y las bases teóricas, los cuales impulsan a fundamentar la investigación. También se detalla la hipótesis y definición de los términos más importantes.

Capitulo III. Se explica la metodología, población y muestra, técnicas e instrumento de recojo de datos y se explica los procedimientos a las que serán sometidas los datos.

Capitulo IV. Se precisa los resultados inferenciales de la investigación.

Capitulo V. Se realiza la discusión de los resultados que se encontraron en el presente estudio con el de otros investigadores.

Capítulo VI. Se describe las conclusiones y las recomendaciones que están orientas a brindar alternativas de solución.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Descripción de la realidad problemática

A principios del siglo XIX hubo cambios en la dieta en varias poblaciones del mundo, con altos porcentajes en los continentes y en sus regiones, los cambios han sido muy notables desde la segunda guerra mundial, en la década de los sesenta del siglo XX, relacionados con los procesos de modernización, especialmente en la industria alimentaria, en las urbanización y despoblación rural-urbana. Se incremento la producción y distribución de alimentos manufacturados, a medida que aumento el acceso de las familias. (Carías, et al., 2020).

El excesivo consumo de alimentos insalubres o llamados comidas chatarra en estudiantes de la básica regular en Latinoamérica cada año se va incrementando causado por las transformaciones del estilo de vida de cada alumno. Los estilos de vida de determinados grupos etarios especialmente de los jóvenes universitarios se ven comprometidos por la irregularidad de la ingesta de los alimentos primordiales, siendo reemplazados por comidas chatarras altas en grasas saturadas, bebidas gasificadas, azúcares y sal. (Medrano, 2021).

Comer comida rápida se ha convertido en fundamental para el desarrollo de Enfermedades crónicas No Trasmisibles (ECNT) como la dislipidemia, enfermedades cardiovasculares, diabetes, neoplasias, etc. Según la Revista Chilena de Nutrición, indexado en Scielo, refiere es que las enfermedades no transmisibles (ENT) causan 41 millones de muertes cada año o el 71% de todas las muertes a nivel mundial; siendo la suma de las muertes ocasionadas por enfermedades cardiovasculares (ECV) (17,9 millones), cáncer (9 millones) y diabetes mellitus tipo 2 (DMT2) (1,6 millones). La alimentación no saludable es uno de los principales riesgos que ha contribuido al aumento en la prevalencia y mortalidad asociada a ENT (Martínez et al., 2019).

Una alimentación poco saludable simboliza un problema de salud en el Perú, que genera el aumento de los niños con obesidad, y aun no se ha acabado de vencer los problemas de malnutrición, como la desnutrición, ya que tiene que desafiar a los problemas de malnutrición

en los niños por exceso esto se debe a que más personas consumen comidas no saludables (comidas chatarra)

Uno de los elementos que provoca esta situación alarmante es que, en el Perú, muchas veces por falta de acceso a diferentes opciones, es muy común encontrar que la alimentación de las personas se basa en harina y carbohidratos. Esto y el sedentarismo son las causas obesidad en el país (IPS, 2016). Según la última Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (Endes) del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) en 2016, revelan que el 35% de los peruanos mayores de 15 años tienen sobrepeso. En cuanto a la obesidad, el indicador alcanza el 18.3%. ((ENDES), 2016)

Ambos problemas tienen un creciente suceso entre los niños. Entre 2008 y 2014, el sobrepeso y la obesidad aumentaron en 66% en niños y niñas de cinco a nueve años, de acuerdo con los datos del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (Cenan) del Instituto Nacional de Salud.

Entre 2007 y 2014, en adolescentes de 10 a 19 años, el sobrepeso subió de 12.9% a 18.5%. en el tema de la obesidad, la incidencia era de 4.9% pero elevó hasta 7.5%. El aumento general en este grupo poblacional fue de 46% en solo siete años.

Por lo cual, se plantió las siguientes interrogantes:

1.2. Formulación del problema.

1.2.1. Problema general

¿Cuál es el nivel de consumo de comidas chatarra de los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Cuáles son los tipos de comidas chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco?
- ¿Cuáles son los componentes de la comida chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco?
- ¿Cuáles son las enfermedades relacionadas al consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco?
- ¿Cuál es la influencia comercial para el consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco?

1.3.Objetivos de la investigación.

1.3.1 Objetivo general

Identificar el nivel de consumo de comidas chatarra de los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.

1.3.2 Objetivos específicos.

- Describir los tipos de comidas chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.
- Identificar los componentes de la comida chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.
- Describir las enfermedades relacionadas al consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.
- Analizar la influencia comercial para el consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.

1.3.1. Justificación de la investigación

En la actualidad, el consumo de comida chatarra por parte de los estudiantes tiene un aumento constante y muy preocupante, lo que genera problemas educativos que configuran diversas posturas negativas dentro de la comunidad educativa, por lo que es importante enfatizar el alto consumo excesivo de este tipo de alimentación.

En ese contexto, este estudio contribuirá con nueva investigación actualizada sobre el consumo de comida chatarra en los alumnos de la institución educativa 21573-Cerro Blanco con la finalidad de formular estrategias mediante una propuesta de solución a través de la elaboración de un Proyecto de Alimentación Saludable orientadas para mejorar y establecer mecanismos que permitan modificar sus hábitos alimenticios dejando de lado el consumo de comida chatarra.

En el aspecto social, este estudio tratará de concienciar a los estudiantes de lo que realmente consumen, recordar que los buenos hábitos alimenticios son fundamentales y elegir buenos hábitos alimenticios para llevar una vida saludable en su vida.

Asimismo, la investigación sirve como antecedente para que se siga profundizando sobre el tema de las comidas chatarras en la sociedad.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

2.1.1. Antecedentes internacionales

Díaz et al., (2021) realizó un estudio titulado: “Prevalencia, caracterización de la hipertrofia amigdalina y correlación con comida chatarra” (Honduras). El objetivo fue analizar la prevalencia del consumo de comida chatarra en escolares. La investigación fue cuantitativo, no experimental, descriptivo, transversal, con una muestra de 7020 escolares, a quienes se le aplicó un cuestionario. Los resultados establecieron que el consumo de comida chatarra y la hipertrofia de amígdalas palatinas existe una fuerte correlación principalmente con el consumo de salsas picantes 0,063 ($p < 0.001$), el consumo de hamburguesa 0,041 y papas fritas 0,032 ($p < 0,001$). Los escolares con hipertrofia de amígdalas a la semana consumían en su mayoría churro más de tres veces a la semana, bebidas carbonatadas más de tres veces por semana y pollo frito una vez por semana. Además, presentaban síntomas como ronquidos nocturnos, respiraban con la boca abierta y respiraban ruidosa durante el día. El signo más común eran las caris dentales y labios y boca seca. En ese sentido, se concluyó que el consumo de comida chatarra es alarmante, por su alta prevalencia en la alimentación de los menores el cual se da, principalmente con el churro, salsa picante, hamburguesa y papas fritas.

Carías et al., (2020) realizaron un estudio titulado: “Consumo de comida no saludable en escolares” (Honduras). El objetivo fue determinar el consumo de comida no saludable en la población escolar. La investigación fue no experimental, descriptivo y transversal, con una muestra de 7020 escolares, a quienes se aplicó una encuesta. Los resultados evidencian que el consumo de comidas no saludables más consumida fue el churro con un 92.9% de escolares, continuando por las bebidas carbonatadas con 80.4% escolares y el pollo frito con 76.6%. En ese sentido, se concluyó un gran número importante de escolares que consumen cierto tipo de comida no saludable a menudo y que se da con más frecuencia e intensidad en sus casas.

Quispe y Mendoza (2019) realizó un estudio titulado: “En la Comunidad Educativa Virgen de Copacabana D-8 de la Ciudad de El Alto realizaron la disminución del consumo de comidas chatarra” (Bolivia). Los estudiantes de la Unidad Educativa su objetivo fue identificar el

consumo de comidas chatarra. La investigación obtuvo un nivel descriptivo – transversal, fueron 141 encuestados, a quienes se le empleó un cuestionario de 22 preguntas. Teniendo como resultados evidencian que el 23% consumen salchipapa, hamburguesa, pollo broster; así mismo el 20% consume silpanchos, un 7% rellenos, un 2% hot dogs y anticuchos; además, el 73% de los padres y madres de familia respondieron que tiene muy poca información y conocimiento sobre los hábitos alimenticios, el 27% indicaron que tiene poco conocimiento sobre la forma de alimentarse saludablemente. Además, en la comunidad educativa había un aumento de enfermedades como los problemas digestivos, diabetes y obesidad. Los puestos de comidas ofertaban y facilitaban la compra de comida chatarra, existía una cultura por consumo de comida rápida. En ese sentido, se llegó a una conclusión que hay enorme consumo de comida chatarra en estudiantes y padres de familia, estas comidas se consumen casi todos los días de la semana.

Castro y Díaz (2018) realizaron un estudio titulado: “Comida Chatarra consecuencia del consumo en etapa Escolar” (Ecuador). El objetivo fue identificar las consecuencias del consumo de comida chatarras en la etapa escolar. La investigación fue enfoque cuantitativo y descriptivo, donde se realizó una revisión bibliográfica empleando la técnica la recolección de datos bibliográficos. Los resultados evidencian que las consecuencias de ingerir comidas chatarras en edad escolar aportan calorías que pueden perjudicar a la salud, dado a que poseen un alto nivel de azúcares y grasas saturadas, dando paso a la obesidad y enfermedades cardiacas; además, se encontró que no hay una buena cultura alimenticia, hay deficiencias de los padres para enseñar a alimentarse adecuadamente e incluso los medios televisivos e internet con programas publicitarios influyen en los hábitos alimenticios para que los niños puedan consumir la comida chatarra. En ese sentido, se concluyó que existe un alto porcentaje de consumo de comida chatarra que contienen grasas saturadas y que llevan relación con el incremento de padecer obesidad y que su rendimiento académico sea bajo.

Hernández y Riveras (2016) desarrollaron un estudio titulado: “Consumo Excesivo de la Comida Chatarra, causas y consecuencias” (Nicaragua). El objetivo fue comprobar las causas y consecuencias que induce el alto consumo de comida chatarra, diseñando opciones de solución. La investigación fue mediante la revisión de fuentes bibliográficos. Los resultados evidenciaron que la comida chatarra tiene gran cantidad en grasas saturadas y colesterol, las

comidas chatarra aportan alta densidad energética, calórica y un elevado contenido en grasas (saturadas) e hidratos de carbono. Son bajos en fibra y vitaminas, también podemos destacar positivo los aportes de proteínas de alto valor biológicos si se consumen prudentemente. Además, se indicó que su consumo continuo genera diabetes, cáncer, trastornos psicológicos, obesidad y separación en la sociedad. En ese sentido, se concluyó que consumir ocasionalmente comida chatarra, no representa riesgo para la salud.

Castañeda et al., (2016) diseñaron un estudio titulado: “Estado nutricional en escolares de la Ciudad de México y consumo de alimentos chatarra” (Mexico). Tuvimos como objetivo identificar el consumo y estado nutricional de los escolares de una zona vulnerable de la ciudad de México. La investigación fue observacional, transversal, prospectivo y descriptivo, teniendo como muestra 394 escolares de 6 a 11 años, a quienes se le aplicó una encuesta estandarizada. Los resultados evidencian que el 88,5% tenían un consumo alto de refresco y solo el 11,5% un consumo moderado; así mismo, un 73,1% tenía un consumo alto de golosinas y el 26,9% consumo moderado; no hubo diferencia en el consumo de alimentos chatarra entre varones y mujeres. En ese sentido, se concluyó que en los escolares con hay una prevalencia por el consumo alto de golosinas y refrescos el cual no es beneficioso para el bienestar de los menores.

2.1.2. Antecedentes nacionales

Medrano (2021) realizó un estudio titulado: “Académicos que consumen comida chatarras mientras rinden exámenes de cinco países en Latinoamérica”. El objetivo fue determinar el consumo de comida chatarra en estudiantes universitarios de cinco países de América Latina. La investigación fue de corte transversal y no experimental, con una muestra de 2 254 estudiantes, a quienes se les aplicó un cuestionario de 15 preguntas. Los resultados muestran que Paraguay fue el país con mayor consumo de los seis tipos de alimentos no saludables. Siendo el país que reportó mayores porcentajes de consumo de bebidas gaseosas (79%), bebidas azucaradas/néctares (92%) y comida rápida (89%), los otros países que le siguieron con altos porcentajes fueron Ecuador (que es el principal consumidor de bebidas energizantes, con el 42%), Panamá (que es el principal consumidor de snacks, con el 89%) y Venezuela (que es el principal consumidor de golosinas, con el 87%). En ese sentido, se ha concluido

que los estudiantes que son de Paraguay tienen una alimentación muy pobre, debido a su alta ingesta de comidas chatarra.

Vargas y Solorzano (2019) realizaron un estudio titulado: “Efecto del consumo de comida chatarra en los hábitos alimentarios de los estudiantes del segundo grado del nivel secundario de la institución educativa San Martín de Socabaya–Arequipa 2019”. El objetivo fue determinar el impacto del consumo de comida chatarra en los hábitos alimentarios de los estudiantes. El estudio fue cuantitativo tanto a nivel aplicada y descriptiva, con una muestra de 163 estudiantes, a quienes se aplicó un cuestionario de 30 preguntas. Los resultados arrojaron que el 50,9% de los estudiantes marcaron que a veces consumen bebidas como gaseosas, frugos y jugos; el 24,5% marcaron casi nunca, el 18,4% marcaron casi siempre, el 4,3% marcaron siempre y solo el 1,8% marcaron nunca; además, el 40,5% de estudiantes marcaron que casi nunca durante la semana consume snacks (papas fritas, chizitos, cuates, doritos, etc.), el 27,6% marcaron a veces, un 13,5% marcaron nunca, el 12,3% marcaron casi siempre y solo el 6,1% marcaron siempre. En ese sentido, se concluyó que la mayoría de los estudiantes en ocasiones consumen comidas chatarra y bebidas nocivas para la salud.

Gómez (2019) realizó un estudio titulado: “El nivel de conocimiento y consumo de comida chatarra en los adolescentes de la Institución Educativa Justo Barrionuevo Álvarez 50499 Oropesa, Cusco. 2018”. El objetivo fue determinar el nivel de conocimiento y consumo de la comida chatarra entre los adolescentes del establecimiento. El estudio fue descriptivo y transversal, con una muestra de 144 adolescentes, a quienes se aplicó un cuestionario. Los resultados mostraron que en nivel de conocimiento de la comida chatarra que el 60% indica un nivel normal, 27.15% nivel regular y 12.85% nivel malo de los estudiantes dicen que tienen preocupaciones sobre el consumo de comida chatarra. Los estudiantes en su mayoría consumían pizzas, pollo a la brasa, helados, salchipapas, snack y hamburguesas. Además, la mayoría los estudiantes son conscientes de que la comida chatarra tiene un alto contenido calórico y también afirman saber que su consumo no tiene ningún nutrientes beneficiosos para la salud. Asimismo, son conscientes de que produce obesidad, gastritis, cáncer de estómago, dolor articular y envejecimiento prematuro. En este sentido, se ha concluido que existe gran prevaencia del consumo de comida chatarra, son componentes que presenta y riesgos para la salud.

Paucar (2019) realizó un estudio titulado: “Nivel de lectura en la etiqueta de los alimentos procesados en estudiantes de una institución educativa pública – 2017”, el objetivo fue determinar el nivel de lectura en las etiquetas de los alimentos en estudiantes de una Institución educativa pública. La investigación tuvo un enfoque descriptivo y transversal no experimental, con una muestra de 106 estudiantes, se aplicó un cuestionario. Los resultados muestran que el 41% interpreta y comprende el etiquetado de alimentos, el 38% localiza y organiza los diferentes mensajes, el 13% localiza y hace comparaciones y el 8% infiere, compara y critica toda lo figura en las etiquetas de los alimentos. En ese sentido, los estudiantes revisan el etiquetado de alimentos.

2.2. Bases teóricas

Comida chatarra

¿Qué es la comida chatarra?

El concepto de comida chatarra fue acuñado en el año 1972 por el director del center For Science in Interest; Michael Jacobson, quien define de la siguiente manera: alimentos percibidos como “poco saludable” o de bajo valor nutricional, que contiene un alto niveles de grasas, sal o carbohidratos y muchos aditivos alimentarios; al mismo tiempo, con falta de vitaminas y fibra, entre otros. Este tipo de alimentos también es apreciado por los consumidores por su facilidad de compra, no requiere ningún tipo de preparación, es poco común, es cómoda para comer y una gran variedad de sabores. (Hernández y Riveras, 2016)

El término comida chatarra que ha sido acuñado e implantó en el vocabulario popular para referirse a los alimentos nocivos, así como un nombre argot para los alimentos con valor nutricional limitado. Suelen ofrecer poco proteínas, vitaminas o minerales y en cambio aportan un alto valor calórico de azúcar o grasas, no aportando el valor nutricional que nuestro organismo necesita (Orjuela, 2017).

La Organización Panamericana de la Salud (2016) le dio otro matiz a esto, se basó en la clasificación de alimentos NOVA que no basa en la cantidad de nutrientes, agrupa los alimentos según su naturaleza, propósito y grado de procesamiento. Permite diferenciar productos de fabricación industrial con o sin valor nutricional, formulados con aditivos

químicos de alto riesgo para la salud humana, alimentos naturales y preparaciones culinarias ancestrales de alto valor y efectos positivos en salud. Así mismo, esta clasificación nos permite eliminar la comidas chatarra a ciertas preparaciones que al estar elaboradas con ingredientes naturales y técnicas culinarias apropiadas puedan asemejarse a preparaciones con alto valor nutritivo.

Incluye cuatro grupos que se mencionan a continuación:

Sin procesar o mínimamente procesados: Naturales alimentos obtenidos de plantas o de animales sin sufrir ninguna alteración después de haber sido extraídos de la naturaleza. Los alimentos mínimamente procesados son alimentos naturales que han sido sometido a un proceso de limpieza, de elementos no comestibles o indeseables, fraccionamiento, molienda, secado, fermentación, pasteurización, refrigeración, congelación y procesos similares sin agregar al alimento original sal, azúcar, aceites, grasas ni otras sustancias, como las legumbres, verduras, frutas, papa, yuca y otras raíces y tubérculos naturales, etc. (OPS, 2016).

Ingredientes culinarios: Estos son productos extraídos de alimentos o de la naturaleza mediante procesos como prensado, molienda, trituración, pulverización y refinado. Se utilizan en cocinas domésticas, en cafeterías, restaurantes para condimentar, cocinar alimentos y para crear una variedad de preparaciones culinarias y saladas incluyendo caldos y sopas, ensaladas, tortas, panes, galletas, dulces y conservas, como aceites de soja, de maíz, de girasol o de oliva, mantequilla, etc. (OPS, 2016).

Alimentos procesados: Los alimentos procesados son elaborados por la industria a partir de sal, azúcar u otra sustancia para su uso en alimentos naturales con el fin de hacerlos duraderos y sabrosos. Estos son productos derivados directamente de alimentos y se reconocidos como versiones de los alimentos originales. Se comen generalmente como parte o preparaciones culinarias a base de alimentos mínimamente procesados, bien solos o combinados con otros alimentos procesados o ultraprocesados, se pueden comer en lugar de preparaciones culinarias, como son las conservas en salmuera (sal y vinagre) de zanahoria, pepino, guisantes, palmito, cebolla o coliflor; concentrados de tomate, etc. (OPS, 2016).

Productos ultraprocesados: Los productos ultraprocesados son formulaciones industriales elaborada principalmente con sustancias extraídas de los alimentos (aceites,

grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de constituyentes o sintetizadas en el laboratorio a partir de materiales orgánicas como petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, potenciadores de sabor y varios tipos de aditivos utilizados para proporcionar productos con propiedades sensoriales atractivas). Sus técnicas de fabricación incluyen extrusión, molienda y procesamiento mediante fritura u horneado, como envolturas, helados, dulces y golosinas en general, cereales dulces para el desayuno, etc. (OPS, 2016).

Orjuela (2017) recuerda que el consumo de productos ultraprocesados (comida chatarra), provoca diversas repercusiones nutricionales y metabólicas, sociales, culturales, económicas y ambientales como el desestimulo a la producción y su posterior empobrecimiento y abandono del campo; la contaminación de las fuentes de agua, entre otros. Los problemas con estos productos para la salud residen en que:

Tienen una calidad nutricional muy baja, deben tener una palatabilidad alta (muy sabrosas y deseables); La mayoría son añadidas con sustancias adictivas; Imitan la comida y se consideran erróneamente saludables; Fomentan los refrigerios frecuentes; Son publicitados y comercializados agresivamente como saludables, que hacen la vida más fácil, brindan felicidad o tienen efectos extraordinarios en la vida de las personas (en el deporte, en el crecimiento de los niños, etc.); y son socialmente y culturalmente destructivos, al promoviendo las cocinas tradicionales. (Orjuela, 2017).

Tipos de comida chatarra

Para Hernández y Riveras, (2016) podemos encontrar diferentes tipos de comidas chatarras o comidas rápidas, las cuales muchas de ellas son consumidas por los estudiantes en los quioscos dentro de las cuales las más consumidas son:

Ensaladas y sándwiches pre- preparados, bocadillos rellenos y productos similares; Pizza; Comidas preparadas o listas o cocinadas caliente o frías (por ejemplo: ensalada de fideos); Sopa instantánea; embutidos – salchipapas y papa pollos; golosinas; Bebidas Alcohólicas; Copos de maíz; Comidas precocinadas; Pasteles; tortas; Empanadas, Nuggets de pollo; Cereales de desayuno envasado; Postres; Hamburguesas.

La dieta de las personas no está determinada únicamente por la necesidad de comer, sino que esta influenciada por factores sociales, económicos y culturales. A menudo, el régimen alimentario está condicionado por la disponibilidad de alimentos que depende de las condiciones climáticas. No olvidemos tampoco los factores personales que determinan la dieta, como el sabor, la influencia de la publicidad de los alimentos. La facilidad para obtener ciertos alimentos y las costumbres hace que cada país y región tenga su propia comida. Por lo tanto el consumo de la comida chatarra tiene diferentes causas, porque sabe bien, es barato y accesible a la económico para el hogar; Es fácil de preparar, es decir viene precocinado; Es cómoda para comer en la calle o lugares públicos; Tiene una amplia distribución comercial; Tiene publicidad agresiva, etc. (Hernández y Riveras, 2016)

Enfermedades que causa la comida chatarra

Obesidad: el termino obesidad proviene del latín “obesus”, que significa persona que ‘tiene exceso de grasa’. Se define la obesidad como una enfermedad caracterizada por un aumento de grasa corporal y un aumento de peso. Muchos de los adolescentes que sufren de obesidad corren el riesgo de ser adultos obesos, el cual los puede llevar a que sufran enfermedades cardiovasculares. (Vargas y Solorzano, 2019)

Hipertensión arterial: es una enfermedad crónica en la que la presión que ejerce sobre la sangre dentro del círculo arterial es elevada. Esta condición que ocurre da como resultado un daño progresivo a varios órganos del cuerpo, así como un mayor esfuerzo del corazón para bombear sangre a los vasos sanguíneos de todo el cuerpo. Las personas que sufren de hipertensión arterial en cualquier momento pueden sufrir daños al corazón o paro cardíaco (Costa, 2017).

Diabetes: es una enfermedad crónica que se caracteriza principalmente por niveles elevados de azúcar en la sangre (glucemia). Una de las causas de estos problemas es debido a que el páncreas (glándula que produce la hormona insulina) no tiene un funcionamiento correcto o también por algunas respuestas incorrectas del organismo de esta hormona (Costa, 2017).

Colesterol y triglicéridos: Es la excesiva acumulación de grasa en la sangre. Estas grasas o lípidos no se pueden disolver fácilmente en el agua, para que circulen con la sangre,

necesitan combinarse con otra proteína en el hígado y así dan origen a una lipoproteína. La lipoproteína de baja densidad (LBD): Transporta colesterol y es conocido como “colesterol malo”, y se va acumulando en las arterias y con el tiempo puede causar enfermedades cardiovasculares. También se produce por el consumo excesivo de grasas trans muchos estudiantes las consumen en diferentes alimentos que en un futuro son perjudiciales para su salud. (Costa, 2017).

Sobrepeso: en el sobrepeso la estructura física de algunos es más voluminoso o alto que otros, es peligroso pretender que uno tiene un cuerpo más del que podemos tener e ignorar la realidad. Desde un punto de vista médico, cuando una persona tiene más de un 10% más que su peso corporal diferente a su altura y edad tiene sobrepeso. Pero de la misma manera, es normal que el peso de una persona fluctúe o influya dependiendo de diferentes factores (el estrés y el ejercicio físico, por ejemplo, pueden influenciar seriamente), una diferencia de 3 o 4 kilos del peso ideal se considera normal. (Vargas y Solorzano, 2019)

¿Cómo es la alimentación en el Perú en el nivel en el consumo de comidas chatarras?

Un estudio realizado recientemente por la Organización Mundial de la Salud (OMS) muestra cifras alarmantes para nuestro país.

Los resultados son una alerta para las autoridades de salud pública ya que se comprueba que las ventas de comida rápida han aumentado en nuestro país en 260% durante los últimos diez años, consolidándose como el más crítico caso de América Latina. (Miguel, 2015)

En nuestro país, el 59% de mujeres y el 50% de hombres sufren de sobrepeso y obesidad. Durante este tiempo, los niños de 5 a 9 años aumento en un 5%, ya que en el 2010 fue un 24.4% y en el 2013 fue 29.4% (Villena, 2017).

¿Cómo es la alimentación en la Región Lima en el nivel de consumo de comidas chatarras?

El consumo de alimentos ultraprocesados en Perú (bebidas carbonadas y comida rápida), ha superado los 52 kilogramos por habitante, un indicador en constante aumento señaló Carlos A. Monteiro, Profesor de Nutrición y Salud Pública de la Universidad de Sao

Paulo (Brasil) durante el II Foro Gastronómico Internacional: “Alimentos sanos, seguros y saludable como valor agregado en la gastronomía” organizada por el Sector Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima (CCL).

“Las bebidas carbonatadas y los snacks son los alimentos más consumidos en Perú, una tendencia que esta en países con ingresos medios - bajos” (Ferreyros, 2019).

En las grandes tiendas comerciales y en las pequeñas los productos ricos en grasas, azúcares, sodio se vendían sin control; ahora con la ley saludable n 30021 los comerciales están obligados a promocionar el etiquetado en productos envasados de bebidas no alcohólicas con alto contenido en azúcar, sodio y grasas saturadas y que lleven grasas trans, y que contengan la normativa incluida octágonos de advertencia fueron oficialmente en el 2018 y entraron en vigencia 17 de junio del 2019 (Ministerio de Salud, 2020).

2.3. Bases filosóficas

La mayor parte del estudio filosófico actual de los alimentos caen dentro del ámbito de la axiología o del valor. Mas específicamente el trabajo académico reciente se ocupa, en gran medida de lo que normalmente se denomina “ética de los alimentos” (food ethics) o “la ética de la agricultura” (agricultural ethics), y en menor medida, sobre reflexión filosófica política sobre el hambre y la alimentación (Sánchez, 2017).

En este sentido, académicos como David M. Kaplan y Lisa M. Heldke han hecho notables contribuciones a la hora de establecer la comida como objeto de una reflexión filosófica que va más allá de la axiología. Kaplan explica que la comida es, entre otras cosas, nutrición, es cultura, es un bien social, es una mercancía, es energía, e incluso es tecnología si uno reconoce que es una realidad social y transformada (Sánchez, 2017).

En tanto, Heldke considera que la comida obliga a la filosofía a redefinirse si se acepta con todas sus consecuencias que el ser es un ser encarnado e inculturado, los filósofos deberían aprehender el acto de filosofar como una actividad humana que como mental. La filosofía feminista, por su parte, se basó en la comida para enseñar una reconstitución de la categoría ontológica de persona (Bolet, 2004).

Sin embargo, dado que la comida es una necesidad básica, en la sociedad moderna debemos tener cuidado con lo que comemos y buscar cosas saludables. Esta es la razón por lo que la comida no debe ser considerada como un "medio para satisfacer el hambre o complacerse en modas estéticas"; sino más bien como un medio para obtener energía y otros componentes necesarios para el buen funcionamiento del organismo. Mejorar significativamente la salud y el bienestar, lo que se denomina alimentación saludable, que debe basarse en el conocimiento que realmente comemos, todo lo analizado en un portal. (Bolet, 2004).

En ese contexto, se entiende que el vegetarianismo surge por gusto, razones religiosas o creencias (no querer matar o comer criaturas). Esto debería mejorar en el comportamiento social de las personas.

2.4. Definición de términos básicos

Comida chatarra

Aporta principalmente calorías, contiene pocos nutrientes y una gran cantidad de azúcar y sal. Además, contine grasas trans, grasas saturadas y varios colorantes y sabores artificiales. Según un estudio del Instituto de Medicina de la Academia Nacional de Ciencias (OIM), estas grasas aumentan el nivel de colesterol malo LDL en la sangre y disminuyen el nivel de colesterol bueno o HDL.

Ley de alimentación saludable

Su objetivo es la "promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, crecimiento y desarrollo adecuado" para hacer frente a enfermedades como la obesidad, desnutrición, etc.

Alimentos No Saludables

Alimentos que contienen altos niveles de grasas, sal, azúcares, condimentos y aditivos, y que como resultado de estos componentes se convierten en alimentos irresistibles para la mayoría de las personas.

Sobrepeso

Esto es una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud. Por lo tanto, debes tener cuidado cuando esos kilos de más aparecen y no desaparecen con los mismos con la que llegan.

Obesidad

Un estado de enfermedad caracterizado por un exceso o acumulación generalizada de grasa en el cuerpo.

Actividad física

Cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos que gastan energía.

Frecuencia de consumo

Estas son herramientas ampliamente utilizadas en estudios de la relación entre la ingesta de alimentos y la enfermedad.

2.5 Operacionalización de las variables.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
CONSUMO DE COMIDA CHATARRA	Es la ingesta de alimentos que brindan mínimas cantidades de nutrientes, por el contrario, sus ingredientes que contienen son perjudiciales para la salud.	El consumo de chatarras se medirá mediante un instrumento de 13 ítems, divididos en cuatros dimensiones.	Tipo de comida	Bebidas	Cuestionario
				Carmelos y chiles	
				Chocolates	
				Galletas	
				Snacks	
			Componentes	Grasas trans	
				Grasas saturadas	
				Azúcar	
				Sodio	
			Enfermedades	Obesidad	
				Diabetes	
				Colesterol	
			Influencia comercial	Publicidad de alimentos	
Etiquetado de productos					

CAPÍTULO III: METODOLOGÍA

3.1. Diseño metodológico

3.1.1. Tipo de investigación

El estudio de tipo básico debido que los resultados del estudio aportaron conocimientos teóricos sobre la materia que se investigó, es decir, los resultados tuvieron fines de ser utilizados en el futuro como fuentes teóricas, cabe recalcar que este tipo de investigación no tiene aplicación inmediata (Bernal, 2016).

3.1.2. Nivel de investigación

El estudio es de nivel descriptivo – transversal. Es descriptivo, porque se buscó identificar y describir sobre de consumo de comidas chatarra de los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014), estos estudios tienen como propósito especificar características relacionadas a los fenómenos que se están estudiando. Describiendo generalidades de un grupo poblacional específico. Por otro lado, de acuerdo al periodo en que se realizó, el estudio es de tipo transversal.

3.1.3. Diseño de investigación

Es no experimental, pues el estudio no se realizó cambios en las variables, solo se estudió en su situación natural, es decir, solo se buscó identificar el nivel de consumo de comidas chatarra de los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco, más no realizar alguna modificación en estos. Según Hernández et al. (2014) en estos diseños se efectúan sin cometer ninguna modificación intencional a los fenómenos, es decir, estamos frente a estudios que no busca modificar el estado de una variable para ver su efecto sobre otra.

3.1.4. Enfoque de investigación

De enfoque cuantitativo, porque la recolección de información se realizó en base a una medición numérica, dando lugar a un análisis estadístico. De acuerdo a Hernández et al. (2014) un estudio de enfoque cuantitativo es una ruta apropiada cuando se busca estimar magnitudes en base a datos estadísticos.

3.2.Población y muestra de estudio

3.2.1. Población

La población de estudio fue de 130 estudiantes de la Institución Educativa 21573 – Cerro Blanco.

3.2.2. Muestra

La muestra está compuesta por 120 estudiantes de la Institución Educativa 21573 – Cerro Blanco.

Criterios de inclusión

- Alumnos que se conectan a clases el día de la aplicación de la prueba.
- Alumnos que aceptan participar voluntariamente de la investigación.

Criterios de exclusión

- Alumnos con discapacidad motora.
- Alumno que no completa la prueba.

3.3 Técnica de recolección de datos

3.3.1 Técnicas a emplear

Encuesta

La técnica fue la encuesta, por su objetividad y confiabilidad en la investigación social; la cual, consiste en un proceso integrado de actividades que se realizaran con el propósito de recolectar información que sirven para fundamentar la presente investigación.

3.3.2 Descripción del instrumento

Cuestionario

El cuestionario que se empleará en la investigación, será un instrumento de 13 ítems, de los investigadores de Vargas y Solorsano (2019) que esta validado por juicio de experto y determinado su confiabilidad por una prueba piloto. Según Arias (2006) el cuestionario es un

conjunto de enunciados ante las cuales se busca que el sujeto o la persona respondan de manera veraz, sin tomar en consideración si la respuesta es correcta o incorrecta, sino que responda en función a su coyuntura.

Validez del instrumento

Los expertos que validaron el instrumento original fueron:

Tabla 1.

Validación del instrumento

Experto	Validez
Lic. José Mario Huamán	18
Lic. Isaac Salazar Vela	18
Lic. Marcos Sifuentes Salazar	18
Total	18

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con los resultados obtenidos se logra determinar la validez del instrumento con un 18 de puntaje lo que indica que tiene un nivel aceptable para ser aplicado.

Confiabilidad del instrumento

Para determinar la confiabilidad, en la prueba original, se aplicó una prueba piloto a 20 estudiantes, se muestran los resultados en la tabla 2:

Tabla 2.

Magnitud del coeficiente de confiabilidad

Alfa de Cronbach	N° de elementos
0,877	13

Fuente: elaboración propia.

El coeficiente Alfa de Cronbach fue 0,877. Lo que evidencia una alta confiabilidad del instrumento.

3.4. Técnicas para el procesamiento de la información

Luego se aplicará el instrumento a los alumnos, los resultados se codificarán en el programa de SPSS V. 25 para realizar el análisis descriptivo con tablas de frecuencias gráficas de porcentajes que se muestra en el siguiente capítulo.

CAPITULO IV: RESULTADOS

4.1 Análisis de resultado

4.1.1 Dimensión 1: Consumo según tipos de comidas

Tabla 3

Consumo de tipos de comidas chatarras

ÍTEMS		Niveles			
		Bajo	Moderado	Alto	Total
1. Consumo de bebidas (gaseosas, frugos y jugos artificiales)	N	49	40	31	120
	%	40.8	33.3	25.8	100.0
2. Consumo de caramelos y chicles.	N	36	41	43	120
	%	30.0	34.2	35.8	100.0
3. Consumo de chocolates (sublime, princesa, cañonazo, etc.).	N	40	32	48	120
	%	33.3	26.7	40.0	100.0
4. Consumo de galletas en el colegio.	N	27	28	65	120
	%	22.5	23.3	54.2	100.0
5. Durante la semana consume snacks (papas fritas, chizitos, cuates, doritos, etc.).	N	23	25	72	120
	%	19.2	20.8	60.0	100.0

Fuente: Elaboración propia.

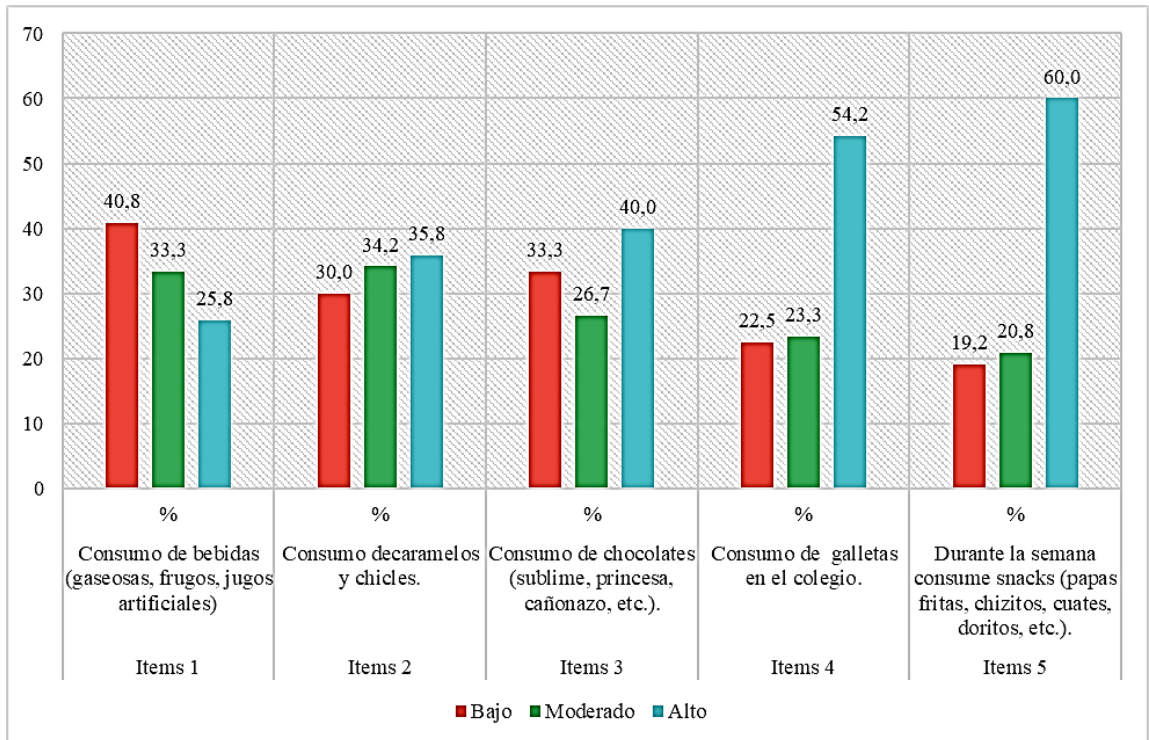


Figura 1. Consumo de tipos de comidas chatarras. Fuente: elaboración propia.

La tabla 3 se muestra el consumo según de tipo de comida chatarra en los estudiantes de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco: El 40.8% tiene un nivel bajo en consumo bebidas (gaseosas, frugos y otros jugos artificiales), el 33.3% en nivel moderado y el 25,8% en nivel alto. El 35.8% tiene un nivel alto en consumo de caramelos y chicles, el 34.2% en nivel moderado y el 30.0% en nivel bajo. El 40.0% tiene un nivel alto en consumo de chocolates (sublime, princesa, cañonazo, etc.), el 33.3% en nivel bajo y el 26.7% en nivel moderado. El 54.2% tiene un nivel alto en consumo de galletas en el colegio, el 23.3% en nivel moderado y el 22.5 en nivel bajo. El 60.0% tiene un nivel alto en consumo de snacks (papas fritas, chizitos, cuates, doritos, etc.), el 20.8% de nivel moderado y el 19.2% en nivel bajo. Se concluye que la mayoría de alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco tiene un consumo alto de snacks (60%) y de galletas (54,2%); asimismo, se halló un consumo alto de chocolates (40 %), caramelos y chicles (36%); en tanto, se encontró un consumo bajo (41%) de bebidas como gaseosas, frugos y otros jugos artificiales.

4.1.2 Dimensión 2: Componentes de comida chatarra

Tabla 4

Componentes de comida chatarra

ÍTEMS		Niveles			Total
		Bajo	Moderado	Alto	
6. Identifica los octógonos en los alimentos	N	30	17	73	120
	%	25.0	14.2	60.8	100.0
7. Consumo de alimentos con alto contenido de grasas trans	N	22	30	68	120
	%	18.3	25.0	56.7	100.0
8. Consumo de alimentos con alto contenido azúcar	N	29	36	55	120
	%	24.2	30.0	45.8	100.0
9. Consumo de alimentos que contengan sodio	N	30	29	61	120
	%	25.0	24.2	50.8	100.0

Fuente: Elaboración propia.

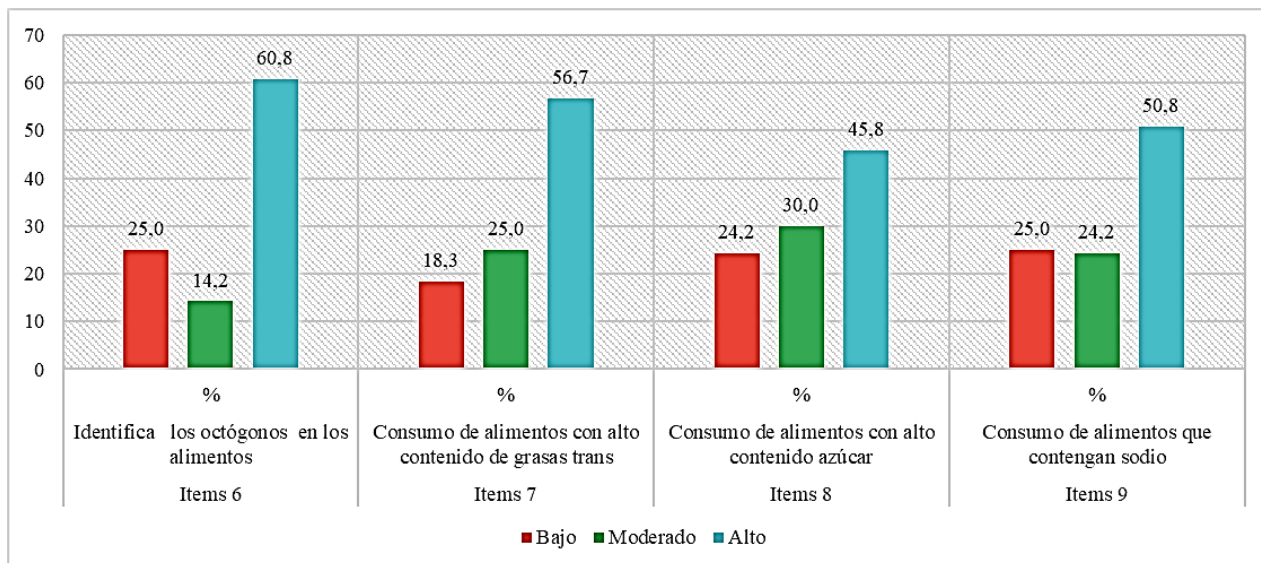


Figura 2. Componentes de comida chatarra. Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 4 se muestra el consumo de comidas chatarras según sus componentes en los alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco: El 60.8% tiene un nivel alto en la identificación de los octógonos en los alimentos, el 25.0% en nivel bajo y el 14.2% en nivel moderado. El 56.7% tiene un nivel alto en consumo de alimentos con contenido de grasas trans, el 25.0% en nivel moderado y el 18.3% en nivel bajo. El 45.8% tiene un nivel alto consumo de alimentos contenido de azúcar, el 30.0% en nivel moderado y el 24.2% en nivel bajo. El 50.8% tiene un nivel alto en consumo de alimentos con sodio, el 25.0% en nivel bajo y el 24.2% nivel moderado. Se concluye que la mayoría de alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco identifican los octógonos en los alimentos (60.8%). En tanto, se halló que la mayoría de alumnos tienen un consumo alto de alimentos con grasas trans (56.7%), alimentos con alto contenido en azúcar (45.8%) y alimentos con alto contenido en sodio (50.8%).

4.1.3 Dimensión 3: Enfermedades relacionado a la comida chatarra

Tabla 5

Enfermedades relacionadas al consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años

ÍTEMS		Niveles			Total
		En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	
10. El consumo de comida chatarra causa obesidad, sobrepeso y otras enfermedades.	N	45	25	50	120
	%	22.5	28.3	49.2	100.0
11. El consumo de grasas causa colesterol malo y triglicéridos.	N	27	34	59	120
	%	22.5	28.3	49.2	100.0

Fuente: Elaboración propia.

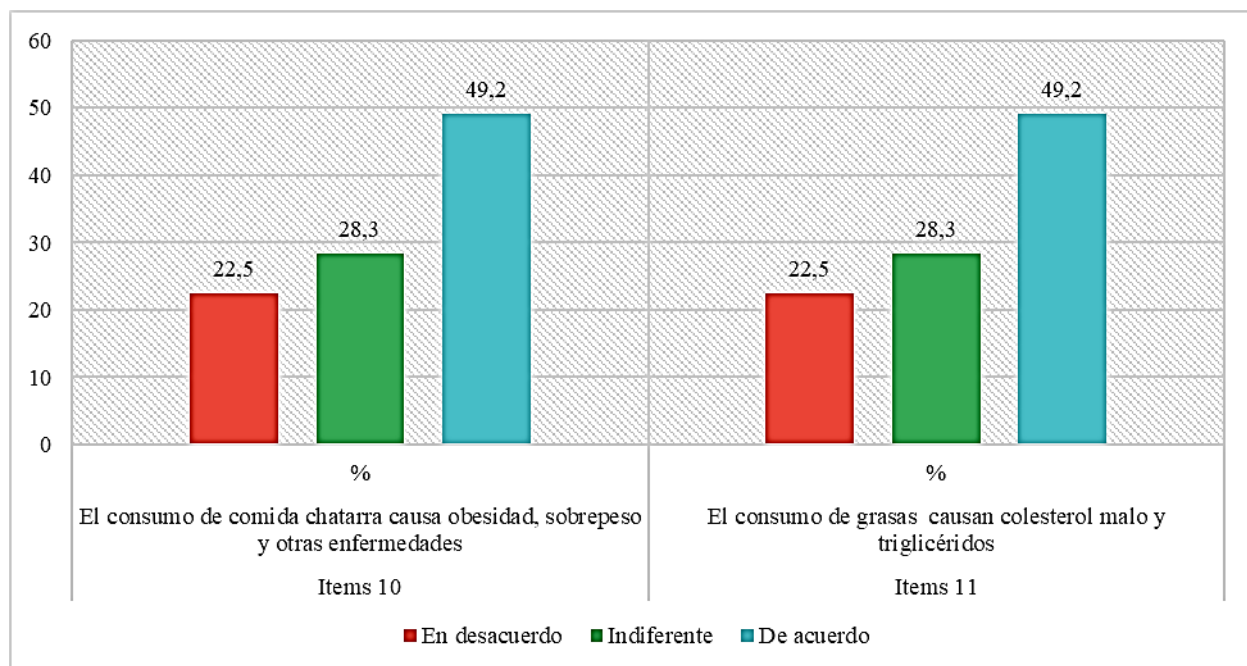


Figura 3. Enfermedades relacionado a la comida chatarra. Fuente: Elaboración propia.

La tabla 5 se muestra las enfermedades vinculadas a la comida chatarra en los alumnos de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco: El 49.2% está de acuerdo que el comer comida chatarra provoca obesidad, sobrepeso y otras enfermedades, el 28.3% se muestra indiferente y el 22.5% está en desacuerdo. El 49.2% está de acuerdo que el consumo de grasas causa colesterol malo y triglicéridos, el 28.3% es indiferente y el 22.5% está en desacuerdo.

Se concluye que la mayoría de los estudiantes de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco están de acuerdo en que comer comida chatarra provoca obesidad, sobrepeso y otras enfermedades (49.2%) y asimismo están de acuerdo que el consumo de grasas causa colesterol malo y triglicéridos (49.2%).

4.1.4 Dimensión 4: Influencia comercial sobre la comida chatarra

Tabla 6

Influencia comercial sobre la comida chatarra

ÍTEM		Niveles			Total
		En desacuerdo	Indiferente	De acuerdo	
12. Influencia de la publicidad (tv) para el consumo de alimento	N	21	29	70	120
	%	17.5	24.2	58.3	100.0
13. Revisión de etiquetado de los alimentos	N	24	21	75	120
	%	20.0	17.5	62.5	100.0

Fuente: Elaboración propia.

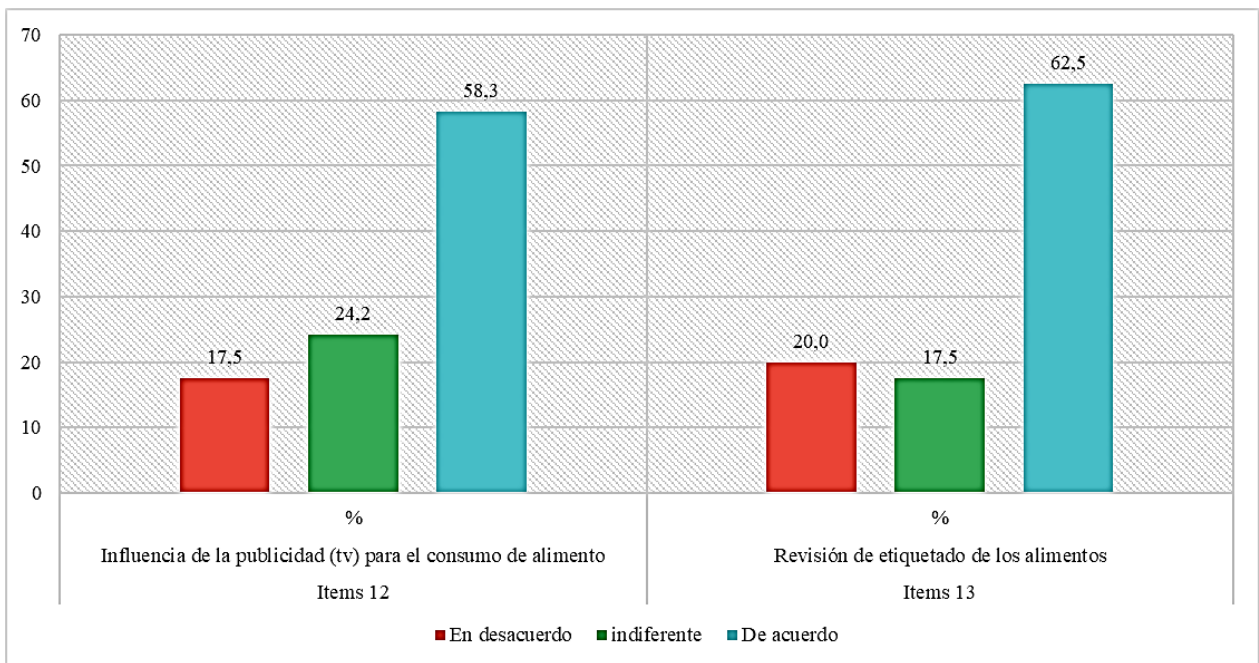


Figura 4. Influencia comercial sobre la comida chatarra. Fuente: Elaboración propia.

La tabla 6 se muestra la influencia comercial sobre la comida chatarra en los estudiantes de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco: El 58.3% está de acuerdo la publicidad (tv) influencia en el consumo de alimento, el 24.2% es indiferente y el 17.5% está en desacuerdo.

El 62.5% está de acuerdo en la revisión de etiquetado de los alimentos, el 20.0% está en desacuerdo y el 17.5% es indiferente. Se concluye que la mayoría de alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco están de acuerdo que la publicidad (tv) influencia en el consumo de alimento (58.3%) y también están de acuerdo en la revisión de etiquetado de los alimentos (62.5%).

4.1.5 Variable: Nivel de consumo de comida chatarra

Tabla 7

Nivel de consumo de comida chatarra

Variable	Niveles				
	Bajo	Moderado	Alto	Total	
Consumo de comida chatarra	N	10	71	39	120
	%	8,3	59,2	32,5	100,0

Fuente: Elaboración propia.

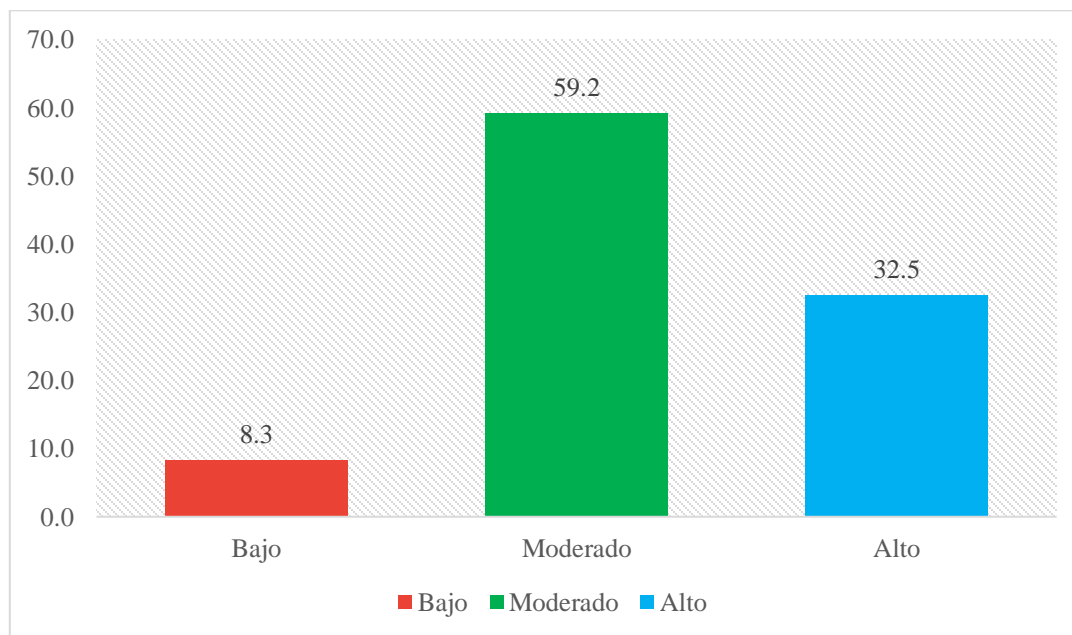


Figura 5. Nivel de consumo de comida chatarra. Fuente: Elaboración propia.

La tabla 7 se muestra el 59,2% de los estudiantes de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco tiene un nivel moderado de consumo de comida chatarra, el 32,5% un nivel alto y 8,3% un nivel bajo. En ese sentido, se concluye que la mayoría de estudiantes tienen un consumo moderado de consumo de comida chatarra con tendencia a incrementar su consumo a niveles altos.

CAPITULO V: DISCUSIÓN

5.1 Discusión de los resultados

En relación al consumo según tipo de comidas chatarras en los alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Se encontró que el 60% consume snacks; 54.2% consume galletas; 40% consume chocolates y 35.8% consume caramelos y chicles; por otro lado, se encontró que el 40.8% tiene un consumo bajo de bebidas azucaradas. Dichos resultados coinciden con Medrano (2021), quien demostró que los alumnos tienen alta preferencia por el consumo de snacks y golosinas. Asimismo, estos resultados fueron similares a lo hallado por Vargas y Solorzano (2019), quien en su estudio de la influencia del consumo de comida chatarra en los hábitos alimentarios, demostró que el 50.9% de los estudiantes en ocasiones consumía bebidas como jugos, gaseosas y frugos; sin embargo, hallo que el 40.5% a veces consumía snacks durante la semana. Dichos hallazgos difieren con Díaz et al., (2021), quienes en su investigación de la hipertrofia amigdalina y correlación con consumo de comida chatarra demostraron que los estudiantes consumen 3 refrescos a la semana.

Asimismo, los resultados son similares a Castañeda et al. (2016), quienes determinaron que el 73.1% de los estudiantes de 6 a 11 años tenían un alto consumo en golosinas y solo el 26.9% tenía un consumo moderado. Los resultados tuvieron similitud a lo expuesto por Quispe y Mendoza (2019), quienes realizaron un estudio de cómo reducir el consumo de comida chatarra, demostraron que no solo consumen snacks, galletas, chocolates y bebidas, sino que también hay otros tipos de comidas chatarras que son accesibles a ellos, y que son comidas en alto contenido en grasa como las salchipapas, hamburguesa, pollo broster, hot dogs y anticuchos. Los resultados coinciden con Gómez (2019), quien en su encuesta de nivel de conocimiento de consumo de comida chatarra, arrojó que la mayoría de los estudiantes consumían snacks. Los resultados difieren con Carías et al. (2020), que realizó una encuesta sobre el consumo de comida chatarra entre estudiantes consumen más refrescos.

Con los hallazgos de los estudios se concluye que los tipos de comidas chatarra que consumen los escolares son comidas muy accesibles y fácil de adquirir para ellos. Finalmente se evidenció que, en este objetivo, los alumnos tienen un alto consumo en snacks y golosinas.

En cuanto al consumo de la comida chatarra en sus componentes químicos se encontró que el 60.8 % identifico octógonos en los alimentos; por otro lado, el 56,7% tiene un alto consumo de alimentos con alto contenido en grasas trans, el 45.8% alimentos con alto contenido en azúcar y 50.8% de alimentos con alto contenido de sodio. Dichos hallazgos fueron similares a Gómez (2019), quien evidenció que la mayoría de los alumnos consumían pizzas, pollo a la brasa, helados, salchipapas, snack y hamburguesas, y ellos son conscientes que la comida chatarra que consumen tiene alto contenido en calorías y azúcares. Resultados que coincidieron con Hernández y Riveras (2016), quienes en su investigación de revisión de las causas y consecuencias que provoca el consumo excesivo de comida chatarra, demostraron que la comida chatarra se distingue por su alto contenido en grasas saturadas, colesterol y carbohidratos.

Similares resultados obtuvieron Castro y Díaz (2018), quienes, en su investigación de consecuencias de la comida chatarra, demostraron que los estudiantes en su etapa escolar consumen comida chatarra con alto contenido en grasas saturadas. Con los hallazgos de los estudios se concluye que la comida chatarra que consumen los escolares presenta alto contenido en grasas saturadas y azúcares.

En cuanto a las enfermedades relacionadas con la comida chatarra se ha demostrado que el 49.2% está de acuerdo en que el consumo de comida chatarra provoca obesidad, sobrepeso y otras enfermedades; y también el 49.2% está de acuerdo en que el consumo de grasas malas, colesterol y triglicéridos. Dichos hallazgos tuvieron similitud con Gómez (2019), quien en su investigación evidenció que los alumnos son conscientes que el consumo de comida chatarra produce obesidad, gastritis, cáncer del estómago, dolores articulares y envejecimiento prematuro. Además, la mayoría tienen un buen nivel de conocimiento de la comida chatarra y los riesgos a la salud. Los resultados coincidieron con Quispe y Mendoza (2019), identificaron que existe una cultura de consumo de comida rápida en la comunidad educativa, los puestos ofertaron y facilitaron su compra, esto ha producido enfermedades como problemas digestivos, diabetes y obesidad.

Los resultados fueron similares con Castro y Díaz (2018), quienes, en su estudio de revisión, demostraron que el consumo de comida chatarra en edad escolar perjudica por el alto contenido de azúcares y grasas saturadas, lo conduce a la obesidad y las enfermedades cardíacas. Además, su consumo perjudica el rendimiento académico de los escolares. Resultados que coincidieron con Hernández y Riveras (2016) quienes mostraron que el consumo continuo de

comida chatarra genera riesgos para la salud como obesidad, cáncer, diabetes, trastornos psicológicos y desintegración en la sociedad, y su consumo esporádico no representa cualquier tipo de riesgo para la salud. Con los resultados de los estudios, concluimos que se conocen las enfermedades que generan el consumo entre la más comunes están la obesidad, se encuentran la obesidad, sobrepeso y diabetes.

Los resultados de la influencia comercial para el consumo de comida chatarra se mostró que el 58.3% está de acuerdo que existe publicidad (tv) para el consumo de este alimento y el 62.5% está de acuerdo con la revisión de etiquetado. Dichos resultados fueron similares con Castro y Díaz (2018), quienes afirmaron que los medios televisivos e internet con sus programas publicitarios influyen en los hábitos alimenticios para que los escolares puedan consumir la comida chatarra. Los resultados coinciden con Paucar (2019), quien, en su investigación de etiquetados de alimentos en una institución educativa estatal, evidenció que los estudiantes ubican los mensajes, comparan y critican toda la información que observaban en la etiqueta de los alimentos. Con los resultados de los estudios se concluye que los medios televisivos influyen en el consumo de comida chatarra entre los estudiantes y se procede a una revisión al etiquetado de alimentos.

En relación al consumo de comidas chatarras a modo general se halló que el 59,2% de los alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco tiene un nivel moderado de consumo de comida chatarra es decir la mayoría de estudiantes tienen un consumo moderado, pero con tendencia a incrementar su consumo. Dichos resultados difieren de los encontrado por Castro y Díaz (2018), quienes determinaron que allí tienen un alto consumo de comida chatarra entre los escolares. Los resultados difieren con Díaz et al. (2021), quienes concluyeron en su investigación que los escolares tienen un nivel muy alarmante de consumo de comida chatarra. Así mismo, dichos resultados difieren con Quispe y Mendoza (2019), quien determinó que los estudiantes consumen comida chatarra casi todos los días y tienen un consumo excesivo.

CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

La mayoría de alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco tiene un consumo alto de snacks (60%) y de galletas (54,2%); asimismo, se halló un consumo alto de

chocolates (40 %), caramelos y chicles (36%); en tanto, se encontró un consumo bajo (41%) de bebidas como gaseosas, frugos y otros jugos artificiales.

La gran mayoría de los estudiantes tienen un consumo elevado de alimentos con grasas trans (56.7%), alimentos con alto contenido de azúcar (45.8%) y alimentos con alto contenido de sodio (50.8%).

La mayoría de los estudiantes de la institución educativa 21573 – Cerro Blanco están de acuerdo en que el consumo de comida chatarra provoca obesidad, sobrepeso y otras enfermedades (49.2%) y también están de acuerdo en que el consumo de grasas provoca colesterol malo y triglicéridos (49.2%).

La mayoría de alumnos de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco están de acuerdo que hay influencia comercial sobre la comida chatarra por medio de la publicidad, el cual influye en el consumo de los alimentos. Asimismo, tienen un consumo moderado de comida chatarra con tendencia a incrementar a niveles altos.

6.2. Recomendaciones

Las familias deben desarrollar un plan de comidas, que evalúe la dieta y reduzca la cantidad de comida chatarra que come todos los días. El hecho de querer plasmar la dieta ayuda a rediseñar algunos hábitos no saludables por saludables.

Las madres deben preparar y cocinar alimentos saludables, debido que cocinar alimentos saludables permite controlar exactamente los que consumen los niños. Es otras palabras puede controlar la cantidad de sal, azúcar y grasas añadida en sus alimentos.

El director de la escuela para reducir la cantidad de comida chatarra propone los quioscos para evitar el consumo.

El gobierno debe controlar que se cumplan las regulaciones en la publicidad de alimentos planteadas en la ley 30021, en las que determina que no se deben usar testimonios de personajes reales o ficticios admirados por los niños y adolescentes para incitar su consumo.

CAPITULO VII: REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bolet, M. (2004). Algunos problemas filosóficos de la nutrición: la ética en la atención nutricional del paciente. *Revista Cubana de Medicina General Integral*, 20(1), 0-0.
- Carías, A., Naira, D., Simons, P., Díaz, V., & Barrientos, A. (2020). Consumo de comida chatarra en escolares. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 40(2), 32-38. <https://doi.org/10.12873/402carias>
- Castro, D. A., & Díaz Solis, A. P. (2018). Consecuencias del consumo de Comida Chatarra en etapa Escolar [tesis pregrado, Universidad Estatal del Milagro]. Repositorio UNEMI. <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/3991>
- Castañeda, C. E., Ortiz, P. H., Robles, P. G., & Molina, F. N. (2016). Consumo de alimentos chatarra y estado nutricional en escolares de la Ciudad de México. *Revista Mexicana de pediatría*, 83(1), 15-19. Recuperado de: <https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=65691>
- Costa, F. M. (2017). Perú: Enfermedades no transmisibles y transmisibles, 2017. Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI. https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1526/libro.pdf
- Díaz, A. C., Díaz, V., Barrientos, J. C., Morales, P. S., & Naira, D. (2021). Prevalencia, caracterización de hipertrofia amigdalina y correlación con consumo de comida chatarra. *Revista Cubana de Otorrinolaringología y Cirugía de Cabeza y Cuello*, 5(1). <http://www.revotorrino.sld.cu/index.php/otl/article/view/166>
- Ferreyros, E. (2019). Comida Chatarra. Comex Perú. Nexus. <https://nexustrue.blogspot.com/2019/>
- Gómez, V. (2019). Nivel de conocimiento y consumo de comida chatarra en adolescentes de la Institución Educativa Justo Barrionuevo Álvarez 50499 Oropesa, Cusco. 2018 [tesis pregrado, Universidad Andina del Cusco]. Repositorio UANDINA. <https://acortar.link/nOXF0>

- Hernández, R. A., & Riveras, E. K. (2016). *Causas y Consecuencias del Consumo Excesivo de la Comida Chatarra* [tesis doctoral, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua]. Repositorio Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua. <https://repositorio.unan.edu.ni/3752/>
- Martínez., M., Leiva, A., Petermann, F., Villagrán, M., Troncoso-Pantoja, C., & Celis-Morales, C. (2019). Una de cada cinco muertes en el mundo se asocian a una alimentación no saludable: ¿Cuál es la realidad chilena?. *Revista chilena de nutrición*, 46(5), 653-655. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182019000500653>
- Medrano, B. P. (2021). Consumo de comida chatarra según el estar en época de exámenes en estudiantes universitarios de cinco países en Latinoamérica [tesis pregrado, Universidad Continental]. Repositorio continental. <https://acortar.link/E9ghV>
- Miguel, M. (2015). Consumo de comida chatarra creció en Perú en 260% en últimos diez años. OMS. RPP. <https://acortar.link/wolKa>
- Ministerio de Salud (2020). Minsa supervisará más de tres mil colegios para la implementación de quioscos saludables a nivel nacional. Minsa. <https://acortar.link/9E8u9>
- Organización Panamericana de la Salud. (2016). *Modelo de Perfil de Nutrientes*. Washington: OPS. ISBN 978-92-75-11873-3. <https://iris.paho.org/handle/10665.2/18621?locale-attribute=es>
- Orjuela, R. E. (2017). ¿Qué es la comida chatarra? *Asociación colombiana de educación al consumidor*, 4(1), 4-5. <https://acortar.link/UUXNn>
- Paucar, N.E. (2019). *Nivel de lectura sobre la etiqueta de alimentos procesados en estudiantes de una institución educativa estatal – 2017* [tesis pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. Repositorio UNMSM. <https://hdl.handle.net/20.500.12672/11328>
- Quispe, J. E., & Mendoza, W. T. (2019) Reducción del consumo de comida chatarra en la Comunidad Educativa Virgen de Copacabana D-8 de la Ciudad de El Alto [tesis doctoral, Universidad Mayor de San Andrés]. Repositorio UMSA. <https://acortar.link/HCSMK>

Sánchez, R. (2017). *La alimentación como mediación comunicativa. Estudio del discurso nutricional desde la antropología de la comunicación*. Universitat Autònoma de Barcelona. Recuperado de: <https://acortar.link/zLi4lx>

Vargas, R. G., & Solorzano, R. C. (2019). Influencia del consumo de comida chatarra en los hábitos alimenticios de los estudiantes del segundo grado del nivel secundario de la institución educativa San Martín de Socabaya–Arequipa 2019. [tesis pregrado, Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa]. Repositorio UNSA. <https://acortar.link/JzeP7>

Villena Chávez, J. E. (2017). Prevalencia de sobrepeso y obesidad en el Perú. *Revista peruana de ginecología y obstetricia*, 63(4), 593-598. <https://acortar.link/mIHH2>

ANEXOS

ANEXO 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA

NIVEL DEL CONSUMO DE COMIDAS CHATARRAS EN ESCOLARES DE 6 A 12 AÑOS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA 21573 – CERRO BLANCO, 2021				
Problemas	Objetivos	Variables	Dimensiones	Metodología
Problema general	Objetivos generales	CONSUMO DE COMIDAS CHATARRA		Tipo de investigación: Teórica Enfoque del estudio Cuantitativo Nivel de investigación: Descriptivo Diseño del estudio No experimental Población Muestra Recolección de datos: Técnica Encuesta Instrumentos Cuestionario Procesamiento de información: SPSS V25
¿Cuál es el nivel de consumo de comidas chatarra de los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco?	Identificar el nivel de consumo de comidas chatarra de los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.			
Problemas específicos	Objetivos específicos			
¿Cuáles son los tipos de comidas chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco? ¿Cuáles son los componentes de la comida chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco? ¿Cuáles son las enfermedades relacionadas al consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco? ¿Cuál es la influencia comercial para el consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco?	Describir los tipos de comidas chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Identificar los componentes de la comida chatarra que consumen los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Describir las enfermedades relacionadas al consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco. Analizar la influencia comercial para el consumo de comida chatarra en los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.			
			X1: Tipos de comidas X2: Componentes X3: Enfermedades X4: Influencia comercial	

ANEXO 2

CUESTIONARIO DE COMIDA CHATARRA

Adaptado de Vargas y Solorzano (2019)

Estudiantes solicitó su colaboración respondiendo el siguiente cuestionario que tiene como objetivo identificar el nivel de consumo de comidas chatarra de los escolares de 6 a 12 años de la Institución educativa 21573 – Cerro Blanco.

Datos generales

1. **Edad:**

2. **Sexo:** Femenino () Masculino ()

Instrucciones: Estimado estudiante, le invitamos a responder de manera honesta el siguiente Test “Comida chatarra”, marcando con una “X” la respuesta que más se apegue a su realidad.

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Nunca	Casi nunca	A veces	Casi siempre	Siempre

N°	Tipos de comidas	1	2	3	4	5
1	Frecuencia en que consume bebidas (gaseosas, frugos, jugos artificiales)					
2	Frecuencia en que consume caramelos y chicles.					
3	Durante la semana consume chocolates (sublime, princesa, cañonazo, etc.).					
4	En el colegio o fuera del colegio consume galletas.					
5	Durante la semana consume snacks (papas fritas, chizitos, cuates, doritos, etc.).					
	Componentes					
6	Identifica y analiza con claridad los octógonos en las etiquetas de los alimentos.					
7	Consume alimentos con alto contenido de grasas trans. (mantequilla, chizitos) y grasas saturadas (galletas, papas fritas).					
8	Consume alimentos con alto contenido azúcar (gaseosas, chocolates, caramelos, galletas, etc.).					

9	Consume alimentos que contengan sodio (salchichas, salsas, ajinomen, etc.).					
	Enfermedades					
10	El consumo de comida chatarra causa obesidad, sobrepeso y otras enfermedades					
11	El consumo de grasas trans. y saturadas causan colesterol malo y triglicéridos.					
	Influencia comercial					
12	Usted es influenciado por la publicidad de alimentos que consume (galletas, gaseosas, chocolates, etc.) por medio de la televisión.					
13	Usted revisa el etiquetado (fecha de elaboración y vencimiento) de los alimentos antes de consumirlos.					

CUESTIONARIO DE COMIDA CHATARRA

Validación original de instrumento



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN AGUSTÍN DE AREQUIPA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACION VALIDACIÓN DE LOS
INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Estimado Validador:

Me es grato dirigirme a usted, a fin de solicitar su inapreciable colaboración como experto, para validar el Instrumento anexo, el cual será aplicado a:

Estudiantes de 2^{do} Secundaria.

Considero que sus observaciones y subsecuentes aportes serán de utilidad, para realizar eficientemente mi trabajo de investigación.

El presente instrumento tiene como finalidad recoger información directa para la investigación que realizo en los actuales momentos, cuyo título es:

Influencia del Consumo de Comida Chatarra en los hábitos Alimenticios de los estudiantes del Segundo Grado de nivel Secundario de la I.E. Sn. Martín Acobaya 2019

El objeto es presentar como requisito para obtener el título de Licenciado en:

Educación

Para efectuar la validación del instrumento, usted deberá leer cuidadosamente cada enunciado y sus correspondientes alternativas de respuesta, en donde se pueden seleccionar una, varias o ninguna alternativa de acuerdo al criterio personal y profesional del actor que responda al instrumento. Por otra parte se le agradece cualquier sugerencia relativa a redacción, contenido, pertinencia y congruencia u otro aspecto que se considere relevante para mejorar el mismo.

Gracias por su aporte

JUICIO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla una X correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada pregunta, según los criterios conocidos, es decir si están referidos a las variables e indicadores, que aparecen en el proyecto de investigación que se alcanza adjunto al presente, considerando los ítems que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia (con las variables e indicadores). En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTA	E	B	M	X	C	OBSERVACIONES
1	✓					
2	✓					
3	✓					
4	✓					
5	✓					
6					✓	DEFINIR OCTÓGONOS (ANO PER QUE SE HAYA INFORMADO AL RESPECTO)
7		✓				
8	✓					
9		✓				
10	✓					
11					✓	INDUCEN AL AUMENTO DE COLESTEROL TISLO ...
12	✓					
13	✓					

Evaluado por:

Nombre y Apellido: Sonia Medina G. de Hilde

DNI.: 29718364 Firma: [Firma]

IDENTIFICACIÓN ACADÉMICA:

DRG. EN AS. NUTRICIÓN
 LIC. EN BIOMATERIA Y NUTRICIÓN
 ING. EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
 CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

JUICIO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla una X correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada pregunta, según los criterios conocidos, es decir si están referidos a las variables e indicadores, que aparecen en el proyecto de investigación que se alcanza adjunto al presente, considerando los ítems que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia (con las variables e indicadores). En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTA	E	B	M	X	C	OBSERVACIONES
1	X					
2	X					
3	X					
4		X				
5	X					
6	X					
7	X					
8						
9						
10	X					
11						
12	/	X				
13	X					

Evaluado por:

Nombre y Apellido: Selviana Ibarra Espinoza

DNI.: 99451854 Firma: [Firma]

IDENTIFICACIÓN ACADÉMICA:

JUICIO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla una X correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada pregunta, según los criterios conocidos, es decir si están referidos a las variables e indicadores, que aparecen en el proyecto de investigación que se alcanza adjunto al presente, considerando los ítems que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia (con las variables e indicadores). En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTA	E	B	M	X	C	OBSERVACIONES
1		X				
2	X					
3	X					
4	X					
5	X					
6	X					
7			X			
8			X			
9			X			
10			X			
11			X			
12			X			
13		X				

Evaluado por:

Nombre y Apellido: M^g Zoila RIVERA RIVERA
 DNI.: 29532671 Firma: [Firma]

IDENTIFICACIÓN ACADÉMICA: Docente Cs de la Nutrición